

# 市委新冠肺炎疫情防控工作专题会议召开

## 蔡松涛陈志伟出席并讲话

本报讯(记者 邹乐)5月21日,在收听收看省委新冠肺炎疫情防控工作第十八次专题会议后,我市立即召开会议,贯彻落实省委会议精神,部署全市疫情防控工作。市委书记蔡松涛、市长陈志伟出席会议并讲话。

孙巍峰、卢锡恩、谷昌豪、曾辉、杨进、杨淑萍、侯钦东、翟晓宾、吕旅等出席会议。

蔡松涛强调,要高度重视常态化疫情防控工作。深刻汲取经验教训,查漏洞、补短板,始终做到关键工作、关键环节不放松。要在压实属地、部

门、单位、个人“四方责任”上下真功、下实功。各级党委、政府主要负责同志要对属地防控工作负总责,坚持每周调度,发现问题及时解决。分管领导要每周组织科学研判,对疫情形势做到心中有数。要坚持管行业必须管防疫、管业务必须管防疫、管生产经营必须管防疫,督促行业部门切实履行监管责任,加强本行业的防控工作,条块结合确保常态化疫情防控措施落到实处。各法人单位要落实主体责任,严格按照防控指南要求,全面落实查验场所码等措施,发挥好哨点作用。个人要严格遵守各项防控规

定,主动配合各项防控措施。要树牢结果导向,统筹好疫情防控和经济发展。坚持“两手抓”“两手硬”,最大限度减少疫情对经济社会发展的影响,确保疫情要防住、经济要稳住、发展要安全。

陈志伟强调,要始终坚持“外防输入、内防反弹”总策略和“动态清零”总方针不犹豫不动摇,坚决守住长周期不发生规模性疫情底线,不断巩固疫情防控成果。要严格外防输入。扎牢“四个口袋”,严格服务点管理、返信入信报备、点对点闭环管理、入信赋码管理。要刚性落实常态化措

施。加强重点场所、重点人群、大型活动管理,强化哨点作用,全面应用场所码。要不断提升能力。加快大型紧急两用集中隔离点、重大疫情救治基地、方舱医院和便民核酸采样点的建设。要加强分析研判。暑假临近,高考中考、夏收夏种在即,人员流动集聚增加。要加强分析研判,扎实做好中高考期间、夏收期间疫情防控和服务保障。要切实做好保产业链供应链工作,助企纾困,确保项目建设、企业生产安全有序,供应链畅通。

会议以视频形式召开,各县区、管理区、开发区设分会场。

## 关于预防和制止餐饮浪费的决定

◀◀◀上接01版

职工食堂应当建立用餐人数和就餐情况统计分析制度,合理确定餐饮食品数量和品种,加强原材料和副食品的采购和储存管理,开展餐饮食品满意度调查并根据调查情况及时作出调整,避免因不适应职工需求造成的餐饮浪费。

鼓励职工食堂对餐饮食品标注热量、营养数值,提示职工适量取餐、健康饮食。提倡实行自助点餐、计量收费,提倡提供小份餐饮食品,方便用餐人员适量选取。

七、学校应当教育引导师生养成厉行勤俭节约、反对餐饮浪费的文明习惯,每年定期组织开展珍惜粮食主题教育和社会实践活动。

学校食堂应当根据学生的性别、年龄、民族、地域、体质情况改进供餐方式,满足不同学生群体的餐饮需求,减少因需求差异造成的餐饮浪费。提倡提供小份菜、半份菜、拼菜、简餐、套餐等餐饮服务。

鼓励学校通过设立节约用餐宣传员岗位、成立制止餐饮浪费志愿服务组织等方式,引导、督促师生养成文明节俭的用餐习惯。

八、餐饮服务经营者应当采取下列措施,预防和制止餐饮浪费行为:

(一)建立健全预防和制止餐饮浪费制度,将厉行勤俭节约、反对餐饮浪费纳入员工职业培训内容;

(二)提供符合节约要求的标准化菜品,在菜单上标注餐品份量、建议消费人数等信息,提供小份、半份餐饮食品,合理配置不同规格盛具,推行适合不同群体的套餐;

(三)在点餐、加餐时提醒消费者适量点餐,发现消费者明显过量点餐时提醒劝导,在消费者用餐后提示打包剩餐;

(四)明示餐饮服务项目和收费标准;

(五)在提供宴席服务时,科学设计菜单或者套餐,合理安排宴席流程和餐台数量,引导消费者根据用餐人数理性订餐、合理消费;

(六)在提供自助餐服务时,主动告知消费者用餐规则,提醒消费者按需、少量、多次取餐,对有特殊食用要求的餐饮食品进行说明;

(七)餐饮外卖平台以明显方式提示消费者按需下单、适量点餐,在平台页面上向消费者提供餐饮食品份量、规格、建议消费人数等信息。

餐饮服务经营者不得误导、诱导消费者过量点餐;不得设置最低消费额或者以包间费等方式变相设置最低消费额;不得以提供套餐服务的方式推销过量宴席。

九、鼓励餐饮服务经营者运用信息技术等手段分析峰谷人数和用餐习惯,对餐饮食材采购、运输、储存等进行科学管理,及时调整餐饮品种和供应数量。

鼓励餐饮服务经营者免费提供分餐服务和符

合卫生环保标准的打包餐盒。

提倡餐饮服务经营者通过与宴席举办者签订预防和制止餐饮浪费承诺书等形式,鼓励引导消费者文明节约用餐。

十、职工食堂、学校食堂和餐饮服务经营者,应当在醒目位置设置节约用餐、适量取餐等方面的宣传标识,加强对临近保质期餐饮食材的动态管理,避免造成浪费。鼓励在确保安全的情况下,将临近保质期的餐饮食材进行捐赠、分发或者降价处理。

十一、家庭应当传承勤俭持家、艰苦奋斗优良传统,养成珍惜食品、健康饮食的良好习惯,根据实际需求采购食材并妥善储存、合理加工。

聚餐、宴席和个人外出用餐的,应当合理点餐、适量取餐、文明用餐,提倡打包剩餐。

十二、鼓励运用新技术、新工艺、新装备推进预防和制止餐饮浪费工作。

推广中央厨房、集体用餐配送等经营模式。

十三、餐饮行业协会应当加强行业自律,制定、实施预防和制止餐饮浪费的团体标准和行业自律规范,将预防和制止餐饮浪费纳入行业评优指标体系。

十四、每年1月为全市厉行勤俭节约、反对餐饮浪费宣传月。

十五、精神文明建设指导委员会应当会同有关部门和单位,围绕厉行勤俭节约、反对餐饮浪费,组织开展形式多样的宣传教育活动。

工会、共青团、妇联等群团组织,应当充分发挥各自优势,利用各种平台开展预防和制止餐饮浪费宣传教育活动。

广播、电视、报刊、网络等媒体,应当开展预防和制止餐饮浪费的公益宣传,引导公众树立正确的餐饮消费观。

鼓励、支持志愿组织、志愿者开展预防和制止餐饮浪费的宣传教育。

十六、任何单位和个人有权对餐饮浪费行为进行劝阻,并可以通过“12345”“12315”热线投诉举报。

鼓励建立制止浪费监督员制度,落实“光盘行动”。

十七、公务用餐承办方在公务活动中违反本决定造成明显餐饮浪费的,对直接负责的主管人员和其他直接责任人员依法给予处分。

十八、职工食堂违反本决定造成明显餐饮浪费的,由市、县(区)机关事务管理部门或者有关主管部门按照管理权限责令限期改正;逾期不改正的,对直接负责的主管人员和其他直接责任人员给予通报批评。

十九、餐饮服务经营者违反本决定,未在醒目位置设置预防和制止餐饮浪费宣传标识的,由市、县(区)人民政府市场监督管理部门责令限期改正,给予警告。

二十、本决定自公布之日起施行。

## 传播信阳声音 记录美好生活

### 《信阳年鉴(2021)》获河南省第二届“年鉴创优示范工程”特等奖

本报讯(记者 马依钊)昨日,记者从市史志办获悉,河南省第二届“年鉴创优示范工程”评审结果于日前揭晓,我市参评的3部年鉴作品全部获奖。其中,《信阳年鉴(2021)》以全省第一名的成绩,荣获特等奖;《平桥年鉴(2021)》《息县年鉴(2021)》获评二等奖。

“这是《信阳年鉴》自1999年创刊以来,首次获得全省三等奖以上的奖项,并且一鸣惊人,斩获第一名,荣获特等奖。”昨日,市史志办年鉴科科长蒋久峰向记者介绍,《信阳年鉴(2021)》以编纂速度快、撰写质量高、地域特色足等绝对优势,从全省众多入围年鉴中脱颖而出,获得河南省第二届“年鉴创优示范工程”特等奖,受到省地方史志办通报表彰。

近年,市史志办切实履行“为党立言、为国存史、为民修志”的法定职责,以打造精品年鉴为目标,抓好篇目设计、组稿部署、文稿编辑、书稿校审、印刷出版多个环节,更生动、更深刻、更广泛地传播好市委、市政府的声音,记录好信阳人民建设家乡、创造美好生活的精彩瞬间。

据了解,今年以来,市史志办主动融入市委、市政府工作布局,创造性提出并坚定实施方志文化“六进”活动。通过开展“支部联支部”捐书活动,丰富社区居民精神文化生活;推动“书香信阳”建设,科学利用现有资源精心打造河南省首个室内方志文化广场;与市图书馆合作,建成方志信阳主题馆,让志书走近读者群众……一系列创新举措务实高效,助力“美好生活看信阳”品牌建设,受到干部群众的热烈欢迎。



为防范汛期内涝风险,消除河道排水不畅隐患,保障群众生命和财产安全,浉河区城管局正实施市中心城区河道卡点贯通工程。图为昨日上午,在107国道潮东沟十一中门前路上,涵洞施工正在紧张进行中。据现场人员介绍,目前正加紧施工抢抓工期,对河道进行截弯取直布置。

本报记者 马依钊 摄