

建好反诈“防火墙” 守牢群众“钱袋子”

民权街道扎实开展社会治安综合治理工作

本报讯(刘畅文)为维护社会稳定,营造安定环境,近日,浉河区民权街道坚持“打防结合、标本兼治、以防为主、重在治本”的方针,积极预防各类影响社会秩序和人民群众生命健康财产安全的事件发生,同时不断夯实基础,明确责任,创新社会管理机制,扎实开展社会治安综合治理工作。

加强组织领导,压实细化责任。为深入开展“两率”提升工作,防范电信诈骗案件发生,该街道召开反电信诈骗暨“两率”提升工作推进会,坚决遏制电信网络诈骗犯罪多发态势。同时由班子成员带头,到包保的社区开展工作,积极发动社区的网格员及楼栋长,把反“电诈”知识宣传到家家户户中。

广泛开展宣传,增强安全

意识。为增强群众安全意识,预防电信诈骗案件发生,该街道大力开展多种形式宣传。在大街小巷发放防范电信网络诈骗宣传彩页,通过图文并茂的宣传页,告知广大群众辖区比较常见的诈骗类型,展现真实典型案例,积极宣讲防范电信诈骗法律常识,引导群众提高自我防范意识,避免上当受骗,同时深入商户门店进行现场宣传,提醒群众一定要提高警惕,增强防范意识,并让辖区的LED展示牌进行滚动播放反诈知识,并在辖区15个核酸检测点位设置专人专岗,充分利用居民排队间隙帮助群众下载、安装、设置“国家反诈中心APP”软件,让居民进一步了解当前各类诈骗手法和犯罪形式及安装APP的好处。目前,共

计发放反诈宣传页2200余份,上门店宣传110家,辖区LED显示屏滚动播放反诈信息200余次,辖区累计新增“国家反诈中心APP”注册用户522个。

精准定位施策,聚焦防范重点。该街道通过“反诈反诈进社区”活动,社区工作者与派出所民警针对老年群体详细讲解“什么是电信诈骗”以及常见的网络诈骗手段;针对居家未就业人员就如何预防网络诈骗、保持清醒头脑做好提醒,时刻提防“天上掉馅饼”,同时通过在居住小区内张贴反诈宣传海报和展板的方式,对各个小区进行反诈宣传。截至目前,工作人员上门宣传共计328户,张贴海报800余张,制作30余块展板,各小区轮换摆放,共宣传80余个小区。

抢险“一线”练兵 拉起安全“警戒线”

老城街道开展燃气抢险演练强化居民安全意识



演练现场
街道供图

本报讯(冷鹏 叶海峰)“报告指挥长,市税务局家属院一住户发生燃气泄漏,情况十分紧急,请指示!”“立即按应急预案开展救援!”随着现场指挥长一声令下,各应急小组迅速集结,快速有序开展抢险救援工作。为有效应对燃气泄漏、供电设备故障等安全事故,提高应急救援小组快速反应能力与实战救援能力,最大限度减少人员伤亡和财产损失,11月28日,浉河区老城街道联合信阳市富地燃气公司及“支部联支部”活动包联单位在建设路信阳市税务局家属院开展了“全市安全日”燃气安全应急抢险演练。

此次演练模拟辖区一住户家燃气连接管脱落造成漏气,引发燃气泄漏的情景。应急演练指挥部在收到社区发来的险

情报告后,立即安排应急处置小组赶赴事故现场所在楼栋开展抢险工作。疏散救援人员根据前期反馈,安排相关群众捂住口鼻,沿安全路线快速有序撤离并随即拉起警戒线,做好外围防护,防止其他居民靠近危险区域。紧接着,信阳市富地燃气公司专业抢险人员在做好自身安全防护前提下,驾驶专用车辆迅速进入事故区域对燃气管线排查检测,在确认甲烷浓度在4%以下后,立即对漏点抢修加固,保证在第一时间控制和消除事故风险。约半小时后,抢修工作顺利完成,现场有序恢复正常供气,指挥长发出终止指令,本次演练取得圆满成功。整个演练过程环节紧凑、衔接流畅,应急抢险队伍反应迅速、配合默契,达到了演练的

目的与效果。

随后,信阳市富地燃气公司专业技术人员在现场向街道工作人员和辖区居民对本次演练活动细节进行了讲解说明,并对应开展了安全用气宣传活动,就家用燃气使用注意事项和应急处置技巧进行了介绍,提醒广大居民在厨房烹饪时务必做到“人走火熄”“停火关阀”,进一步增强大家用气安全意识,受到现场人员一致好评。

下一步,该街道将绷紧安全弦,绝对不松懈,持续加强安全宣传工作,严格监督企业落实安全生产主体责任,提升辖区居民安全意识,以更高标准、更严要求、更实举措提高应急救援能力,防范各类事故发生,全力守护人民群众生命财产安全。



便民信息



信阳市供水集团公司特约

今日天气:多云 -2℃~3℃

- 市长热线:12345
- 烟草专卖品市场监管举报电话:12313
- 社会救助电话:6552041
- 信阳市青少年心理及维权服务热线:12355
- 妇女维权热线电话:12338
- 住房公积金热线:12329
- 税务稽查举报:6207648
- 供电服务:95598
- 自来水抢修:6222251
- 市场监管局:12315
- 有线电视维修:96266
- 灭四害:6259868
- 环保举报:12369
- 法律咨询:12348
- 报警:110
- 交通肇事:122
- 火警:119
- 天气:12121

酥炸黄豆



主料:黄豆
配料:油、盐
做法:

- (1)黄豆清洗好泡发一夜,淘洗干净沥干水分,加入适量植物油拌匀放入空气炸锅烤盘铺匀。
- (2)180度烤10分钟,10分钟后取出搅拌均匀使其均匀受热然后再180度烤6-8分钟。
- (3)烤好的黄豆撒上盐或者烧烤料即可。

(李 晓)



今日美食