

老城街道滨河轩社区志愿者合力帮助突发疾病的老人转危为安——

志愿红,为你们点赞



救助现场 街道供图

本报讯(冷鹏 叶海峰)“大家都慢一点,帮忙把老人扶到椅子上坐一会,再准备些热水……”11月27日,浉河区老城街道滨河轩社区一处核酸采样点发生了暖心一幕——辖区居民徐大爷在参加全员核酸检测时突发疾病,该社区志愿者吕明洋等人在发现异常后迅速出手相助,帮助老人脱离了危险。

据滨河轩社区负责人王云洁介绍,吕明洋与其他志愿者共同协助维持核酸采样点现场秩序时,突然发现居民徐大爷

表情痛苦、身体前倾。顾不上多想,他赶紧快步跑到老人身边搀扶住,询问老人有何不适,并让一旁的陈刚、胡茂生等志愿者拿来椅子和温开水等物品供其坐下休息。在得知老人心脏不舒服后,吕明洋立即拨打了120急救电话,一边帮老人顺气,一边不断安抚老人情绪:“救护车马上就到,请您再坚持一下。”在等待救护车到来的间隙,他又向徐大爷的家属电话告知了有关情况。随后,在志愿者、医护人员和热心居民默契

配合下,老人被抬上担架,由救护车紧急送往医院进行救治。

“多亏了你们志愿者发现及时,否则后果真是不堪设想,真是太感谢你们了!”事后,徐大爷的家属由衷感慨。

在救护车离开后,吕明洋一直挂念徐大爷的救治情况。待向家属核实老人转危为安、目前已无大碍后,他才放下心中的担忧,继续投入到社区疫情防控工作中。面对辖区居民的点赞与肯定,吕明洋只是淡淡一笑:“这是我的职责,换做其他志愿者遇到类似情况,我相信他们都会这样做。”

在志愿服务中,不少和吕明洋一样身穿红马甲的志愿者,不计个人得失,每日穿梭在浉河区的各条大街小巷,深入一线参与核酸采集、卡点值守、物资搬运等,充分发挥在联防联控、群防群治中的重要作用,他们用一道道“微光”,凝聚起守望相助、共克时艰的强大正能量。

下一步,该街道将持续擦亮志愿服务底色,不断扩充防疫志愿者队伍,为打赢疫情防控阻击战传递温暖、贡献力量,以实际行动当好辖区的“守护者”、居民的“暖心人”。

筑牢安全防线 服务企业发展

平桥街道全力打造优质、便民、利企的安全生产环境



演练现场 街道供图

本报讯(肖璐)为进一步优化营商环境,服务经济发展大局,全面提升广大企业消防应急处置能力,平桥区平桥街道始终坚持以为人民服务为根本宗旨,将严格检查与热情服务相结合,全力打造优质、高效、便民、利企的安全生产环境,不断推动辖区营商环境优化工作再上新台阶。

11月是平桥区119消防宣传月,该街道消防服务中心联合各社区组织全体助企联络员在当月全面开展“一对一”面对面消防安全检查指导,结合“万人助万企”行动,重点对大型商业场所和工业企业开展消防安全培训,检查

场所用房是否符合安全标准,消防设施配置是否齐全,消防通道是否保持畅通,从业人员消防培训是否到位。

近日,该街道消防服务中心、应急办联合平桥区消防大队在华电电器有限公司开展消防应急演练活动。首先,消防宣讲员结合近年典型火灾案例和日常监督检查中发现的共性问题进行剖析,从消防法律法规、日常防火巡查检查和消防培训方面,向企业消防安全责任人和全体企业员工详细阐述做好消防安全管理工作的重要意义,通过普及消防知识、实操教学消防设

施器材的使用方法,指导企业制定灭火应急救援预案和微型消防站建设,提升企业消防安全管理水平和员工的消防安全“四个能力”,帮助企业有效管控风险,切实预防各类火灾事故的发生。

该街道结合“119消防宣传月”活动,组织全体员工在工厂车间开展逃生和灭火演练。演习开始前,消防宣传员为全体员工讲解了此次消防演习的知识以及安全生产注意事项和防火指南。通过消防知识培训,让大家了解到消防安全基础知识、初期火灾扑灭方法、逃生自救及消防设施器材使用方法,为演练活动的顺利开展做好保障。

随着一阵警报声响起,所有员工听见消防钟声敲响后立刻从工厂车间跑向空旷场地,仅仅一分多钟时间,所有员工在空旷的院内场地集合完毕。紧急疏散演练加强了员工在火灾发生时组织员工迅速安全疏散的应变能力。随后,消防宣传员对如何使用手提式干粉灭火器进行培训和演练,通过现场讲解、实物示范等,每一位员工初步掌握灭火器的使用要领并亲身实践。通过提前准备的干粉灭火器和火盆,现场所有参加培训的员工依次进行灭火演练,使他们在思想上、行动上高度重视消防安全工作,从源头上杜绝安全隐患。



便民信息



信阳市供水集团公司特约

今日天气:晴 -4℃~9℃

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

急救:120

蒜香烤南瓜

主料:南瓜、大蒜

配料:盐、橄榄油、黑胡椒粉

做法:

(1)南瓜切块,放入碗中加黑胡椒粉、少量食盐、橄榄油,抓拌均匀。

(2)铺在空气炸锅内,块大一点的放在锅内部,内部温度更高一些,可以摆紧凑一些,脱水会缩一些。温度180℃,烤制8分钟。

(3)烤制四分钟后一定要拿出来翻面进行后续烤制。

(4)第一步烤制完成,调整一下没有烤到或烤的火轻的部分,撒上蒜末,温度160℃,时间5分钟即可。

(李 晓)



今日美食