

来,用视频展现山水之美

鸡公山景区全民抖音挑战赛启幕

本报讯(记者 周涛)昨日,记者从鸡公山景区了解到,8月13日,鸡公山景区启动“全民抖音挑战赛”,面向广大游客和短视频爱好者发出热情邀约。活动至2025年10月31日,参与者不仅有机会赢取丰厚现金奖励,更能深度体验鸡公山的自然风光与人文底蕴。

景区精心推荐人气拍摄点位:消夏园的云雾绿荫宛如天然滤镜;万国别墅群是隐匿林间的百年建筑博物馆;万国广场正上演“山野趣玩季”音乐节,欢乐氛围浓郁;登顶报晓峰观景台可尽览群山壮阔;漫步波尔登森林

公园,落羽杉林营造出“绿野仙踪”般的秘境。参赛者只需在推荐点位拍摄15秒-60秒原创视频,聚焦景区美景或休闲氛围,确保画面清晰、内容健康,发布时添加话题#鸡公山景区全民抖音挑战赛、#去野鸡公山抖出好风光,标注景区定位并@信阳鸡公山景区官方账号,关键一步需将参赛视频链接提交至指定邮箱 kikungshan@163.com 完成报名(咨询电话:17603763280)。

与此同时,鸡公山景区推出即时福利:发布视频后,现场核验即可在景区指定酒店(云栖、云中、星湖之畔)享用餐9折、订

房8折,波尔登茗湖咖啡厅等部分商户8折优惠;门票激励:视频发布后获赞满100个,凭记录可在售票窗口兑换下次入园电子门票1张(有效期止2025年年底)。奖金设置方面,每月热门视频奖:每月评选10条点赞量最高的视频,投稿截止每月28日零点,每条奖金200元,月月都能赢;最佳创作奖:一等奖(1名)3000元奖金加本人免景区门票1年加云栖酒店豪华套房1晚,二等奖(2名)2000元奖金加云栖酒店豪华房型1晚,三等奖(3名)1000元奖金加景区门票2张。

书记当起“饭搭子” 午餐相伴问民情

李倩倩

8月12日,平桥街道党工委书记徐全彬走进街道综合养老服务中心,以与老人们同坐“一张桌”、同吃“一锅饭”的方式,开启了一场聚焦老人生活的沉浸式养老服务调研。

在养老服务中心的食堂里,徐全彬与几位老人围坐在一起,他悉心询问老人们的身体状况、生活情况、日常饮食口味偏好等,详细了解老人们的生活照料、医疗保障等方面的实际需求,以及对养老服务中心服务质量的评价与建议。

餐后,徐全彬沿着养老中心的走廊仔细查看。在厨房区域,向工作人员询问食材采购的渠道和餐具消毒的频率,认

真了解食材新鲜度如何保障、每餐搭配是否合理,确保老人吃得卫生又健康。在消防设施旁,检查灭火器是否正常,查看疏散通道是否畅通,留意室内的通风情况和温度,感受老人们日常居住的环境舒适度。

对了解到的情况,徐全彬指出,在做好老人饮食、起居等基础照料工作的同时,要更加注重丰富老人们的精神文化生活,让老人们在养老中心的生活更加舒心,真正实现从“养老”到“享老”的转变。未来,平桥街道将常态化开展“陪餐”活动,在与老人们围坐同吃、亲切交流的过程中,收集社情民意,从细微处入手解决基层治理的实际问题。

浉河区市场监管局:

多维度补齐短板 全方位保障“食安”

本报讯(张宇娟 高挺啸)为继续深入推进食品安全“四化”建设,切实保障群众“舌尖上的安全”,日前,浉河区市场监管局对部分超市开展食品安全指导帮扶行动,聚焦产品管理、售后服务、硬件设施和制度建设四个关键环节,通过精准排查问题、靶向推动整改,助力超市补齐短板、提升水平,以点带面夯实食品安全保障基础,为消费者营造更放心的消费环境。

在产品管理方面,浉河区市场监管局工作人员重点指导企业分装各类食品包装不合规、消毒灭菌不到位和包装材质非食品级等问题,同时对部分自制生产加工食品生产日期、保质期标注不规范,鲜鸡蛋等食用农产品标签备注不标准、相关认证资质查验、公示信息不够完善等问题进行整改。

“多亏了浉河区市场监管局的悉心指导,让我

们看到了超市还存在的一些不足。”市区一家超市负责人表示,“我们会严格按照要求整改,以后肯定会把食品安全放在第一位,让老百姓买得放心、吃得安心。”

正在商超里选购散装糕点的顾客说:“最近来买东西,明显感觉不一样了,糕点的生产日期标得清清楚楚,工作人员戴着手套和口罩拿取食品,连盛糕点的盒子都干干净净的。”

下一步,浉河区市场监管局将持续巩固整改成效,努力帮扶打造更多标杆门店、示范门店,通过以点带面、榜样引领,推动更多经营主体参与到食品安全“四化”建设中。同时,以严格监管、精准服务的“双轮驱动”,不断织密食品安全防护网,让企业食品安全主体责任“四化”建设成果真正惠及每一位消费者,让群众在每一次消费中都能感受到实实在在的安全与放心。



为营造文明有序的城市环境,市城市管理局在停车需求量大的重点区域,设置车辆停放指引牌,提示市民入点、入线有序停放,规范共享单车停放秩序。图为昨日运维人员正将车辆停放在共享单车停放点。

本报记者 韩蕾 摄

小变蛋“孵”出大产业

何泽堉

近日,笔者走进平桥区明港镇邹庄村的信阳港丰蛋品有限公司,生产车间里一派繁忙景象。两条自动化生产线高效运转,传送带上,一枚枚经过精挑细选的鸡蛋正有序进入加工流程。工人们分工明确、动作娴熟,专注地完成着挑选、上浆、焖制、晾晒等关键工序,最后将加工好的一箱箱变蛋码放得整整齐齐。

该公司负责人赵恒向笔者介绍:“我们从源头严格把控原材料品质,只选用单枚重量50克以上的鲜鸡蛋,确保无次品流入

生产线。今年市场行情虽有波动,但始终如一的品质,正是我们赢得老顾客信赖的根本。”

为了让“港丰蛋品”的变蛋尽显信阳特色风味,赵恒独创焖制环节加入“信阳毛尖”的工艺,经此工艺加工后的水晶变蛋,蛋白晶莹剔透,蛋黄呈诱人的溏心状,入口滑嫩绵密,带着淡淡的茶叶香,这一独特风味的产品投入市场后,迅速赢得消费者青睐。

目前其产品通过礼盒定制、商超直供等渠道,不仅覆盖本地和周边地区,更远销广东、深圳等全国市场,年销售额1000多万元。与此同时,该公司积极践行“公司+农户”模式,既为本村及周边地区提供了20余个稳定

就业岗位,又长期与周边养殖户签订收购协议,定向采购新鲜鸡蛋,不仅从源头保障了原材料品质,也为当地养殖户拓宽了增收门路。

“在这里上班,每月能挣4000多元,还能照顾家里的老人和孩子,心里特别踏实。”正在车间忙碌的工人张立红笑着说。

近年来,明港镇持续深耕特色农产品产业,着力强化品牌培育,通过推动“邹庄变蛋”“段湾萝卜”“何岗蜜梨”“新集艾礼”等特色农产品做强做优,不断拓展市场空间。如今,一枚小小的水晶变蛋从生产线上源源不断地输出,正“孵”出带动一方百姓致富的大产业。