

# “三圈协同”强治理 绘就平安新图景

## ——我市消防救援支队筑牢公共娱乐场所消防安全防线记事

全媒体记者 崔圣驰

为进一步做好火灾防控工作,全面提升公共娱乐场所消防安全管理水平,市消防救援支队立足实际、强化落实,以“三圈协同”为抓手,筑牢公共娱乐场所消防安全防线。

### 把握联动协同突破口 打造共建共享“治理圈”

市消防救援支队联合市公安局、市应急管理局、市文旅局等职能部门,采取“消防主导+部门联动”协同机制,构建“多层联动、全链覆盖”的隐患治理体系。通过突击检查、错时检查、专项检查与上门指导相结合的方式,对辖区内KTV、网吧、影剧院、游戏厅、游乐场等五大类公共娱乐场所开展拉网式排查,重点核查消防管理制度是否落实、安全出口疏散通道是否保持畅通及从业人员消防知识掌握等情况。针对新建改建的场所,严格检

查消防审核验收手续及装修材料合规性,对营业场所重点整治违规存放易燃物、电气线路老化等突出问题,同时要求负责人提高警惕意识,严格落实各项消防安全制度,坚决防止火灾事故的发生,确保场所安全。针对部分娱乐场所存在消防设施老化、员工培训不到位等问题,支队制定了专项整改计划,确保问题彻底解决。支队建立“隐患清单”动态管理机制,通过信息化平台实时跟踪整改进展,确保隐患闭环管理。

### 找准阵地延伸关键点 织密全域覆盖“救援圈”

支队组织指挥员深入辖区重点娱乐场所开展“解剖式”调研,结合场所结构特点和火灾风险规律,动态更新灭火

救援预案。依托“六熟悉”成果,针对娱乐场所人员密集、易燃材料多等特点,开展突击拉动演练和夜间实战攻坚训

练,重点锤炼内攻近战、排烟降温等核心技术战术。同步推进“场所一预案”工程,指导各场所根据功能分区细化疏散路线,规范应急响应流程,并通过消防培训组织全员参与实操演练,重点培

训灭火器使用、应急照明引导等技能,确保每名员工达到“会报警、会疏散、会扑救初起火灾”的要求,有效提升了全体员工快速反应能力和场所自救自防水平,为公共安全提供坚实保障。

### 聚焦关心关爱需求点 拓展多元立体“宣传圈”

支队坚持“走出去、请进来”“先骨干、后普及”的模式,加大对各公共娱乐场所消防安全管理员、负责人的消防知识培训力度,使其成为消防宣传的“明白人”和“带头人”。采取面对面宣讲、一对一互动交流、手把手培训指导等方式,传授防火基本常识、灭火器使用要领和逃生自救技能等,督促各场所将掌握消防知识情况纳入员工的业考评,提升员工学习的主动性和积极性,切实提高公共娱乐场所从业人员消防安全管理水平和自救自防能力。此外,支队还创新宣传形式,利用

微信公众号、短视频平台等新媒体矩阵,制作《消防安全微课堂》《隐患曝光台》等栏目,累计推送科普内容百余条,覆盖群众超10万人次。线下通过“消防开放日”活动,邀请市民参观消防站、体验灭火演练,并在社区、商场等人流密集区域设置消防知识展板,发放宣传手册1.5万份。针对老年人和儿童群体,支队联合教育局、民政局开展“消防进校园”“银发课堂”等专项活动,通过趣味游戏、情景剧等形式普及消防知识,构建全民参与的消防安全教育网络。

## 增强认知水平 提升健康素养

### 北沟街道开展健康义诊活动



本报讯(全媒体记者 刘莉)为满足居民对健康知识日益增长的需求,提升居民整体健康素养,日前,铁西区北沟街道新时代文明实践所、滨河社区新时代文明实践站携手市中心人民医院、北沟社区卫生服务中心开展健康义诊活动。

活动中,医务人员围绕“常见慢性病的防治与健康管理”这一核心主题展开讲解。以生动形象的方式剖析了高血压、糖尿病、冠心病等常见慢性病的病因、症状、潜在危害,以及行之有效的预防和治疗手段。在互动答疑环节,大家纷纷踊跃提问,从日常饮食调理到运动

锻炼注意事项,从慢性病用药疑惑到突发疾病应急处理,工作人员耐心细致地一一作答,现场交流氛围浓厚。医护人员还在现场开展了健康咨询与义诊活动,为居民提供个性化的日常保健建议,解答用药相关问题,并免费为居民测量血压、血糖、身高、体重等基础健康指标。此次义诊活动,医护人员为居民带来了实用的健康知识,有效提高了居民对常见疾病的认知水平。北沟街道、滨河社区将继续秉持为居民服务的理念,举办更多类似的公益活动,助力居民拥有健康生活。



近日,市市场监督管理局登记注册窗口工作人员借助抖音平台,直播宣讲经营主体登记方面相关政策,共吸引了1000余人观看,当场解答了网友提出的30余个问题,受到平台粉丝的广泛关注。

全媒体记者 刘莉 摄

## 轮椅上“磨”出的别样人生

全媒体记者 唐亚江

每天上午,当阳光温柔地洒落在铁西区师大西街的小巷,居民们总会目睹这样一番场景:头戴遮阳帽的姜福志,稳稳地坐在经过精心改装的轮椅车上,有力地滚动着车轮,缓缓从单元楼驶出。只见他熟练地旋转着轮椅的挡板,安稳落座后,又细致地将挡板回锁并锁好。此时,他胸前系着略显陈旧却干净整洁的帆布围裙,挡板上牢牢固定着磨刀石、水瓶和抹布。就这样,原本单纯的代步工具瞬间变身成为移动的“工作坊”,承载着他对生活的执着与希望。

“磨刀、磨剪了……”他那响亮且略带沧桑的吆喝声,穿透了街道的嘈杂喧嚣。这位年逾六旬的老人,把轮椅当作丈量城市的“双脚”,用一把把被磨得锋利的刀剪,镌刻出生命的坚韧与不屈。

时光回溯至19年前,那时43岁的姜福志,正值壮年,凭借精湛的木工手艺,在建筑工地上可是响当当的得力干将。姜福志老家在公主岭市毛城市镇于塘村,一次,为了给家人创造更好的生活条件,他背上行囊,前往通化市的一处工地。然而,意外却猝然降临,犹如晴天霹雳。当他正在5层搭建支模板时,全神贯注工作的他未曾料到,脚下的踏板突然毫无征兆地倾斜,整个人瞬间从高空坠

落,那一刻,世界似乎凝固了。腰椎骨折的诊断结果,如同一记重锤,狠狠砸在他的心上,让这个原本靠双手劳作谋生的木匠,从此不得不与轮椅为伴。在的那两个月,每一天都充满了痛苦与挣扎。身体上的伤痛,对未来生活的担忧,像两座大山压得他喘不过气来。

后来,儿子儿媳将姜福志和老伴接到四平,在铁西区购置了一套带电梯的楼房。看着崭新的房子,姜福志心中感慨万千,本以为生活就此安定下来,在这温馨的小家安享晚年。然而,骨子里闲不住的他在街头开启了磨刀磨剪的营生。面对生活的压力,他没有丝毫抱怨,而是坚定地說道:“我还有双手,能做一点是一点。”

夏风轻拂中,姜福志的轮椅在街头缓缓移动。每前行几米,都需他用力转动车轮,这动作正是他与命运抗争的姿态。遇上雨天,雨滴打在他的身上,他便撑起雨伞继续前行。渐渐地,他与他的轮椅成为街头一道独特的风景,而他手中的磨刀石,也打磨出别样的光彩。

“大爷,这把剪刀磨得可真快!多给您5块钱。”“师傅,下雨天别在外面淋着,来店里坐会儿。”穿梭在大街小巷,姜福志收获的不仅是微薄的收入,更是这座城市给予他的温度。热心的居民总会多付些钱;临街商铺的店主会主动帮忙抬轮椅,热情地将他“请”到店内,这善意的举动,是在为他遮风挡雨。邻居们甚至提前打电话,请他到楼下小广场磨刀,一句句真诚的邀约,饱含着对他的尊重与信任。这些善意,如同初夏的暖阳,照亮了他的生活。

“这都是命。”谈及过往,姜福志总是笑着摆摆手,那笑容里,有对过去苦难的释怀,眼中却闪烁着坚毅的光芒,诉说着他的不屈。“刚开始

不敢出门,觉得丢人,后来想明白了,勇敢往前走,前面就是一片光明。”他的乐观,感染着身边的每一个人,用实际行动诠释着“身残志坚”的深刻内涵。

### /记者手记/

姜福志的故事,是平凡人于逆境中奋起的生动缩影,更是一曲礼赞生命韧性的激昂赞歌。他用勤劳的双手转动轮椅,在城市的大街小巷划出一道温暖的弧线。这种不屈不挠的精神,不仅支撑着他的人生,更激励着每一个在困境中艰难跋涉的人——哪怕身处低谷,只要心怀希望,砥砺前行,定能迎来专属璀璨光芒。



## 科普之翼

四平市科协 四平日报社



## 食物熟没熟,为啥能用颜色判断?

人间烟火气,最抚凡人心!在烟火升腾的厨房里,烹饪宛如一场神奇的魔法秀。一把面粉,几棵蔬菜,在高温与巧手的雕琢下,从原本生涩的模样,摇身一变成令人垂涎欲滴的佳肴。我们总能在恰当的时刻,精准判断出锅中的面食和蔬菜是否已经成熟,但你是否曾好奇,这看似简单的判断背后,究竟隐藏着怎样的科学奥秘与感官密码?让我们一同揭开这层神秘的面纱,深入探寻面食与蔬菜在烹饪中从生到熟的奇妙蜕变。

### 一、如何判断食物熟不熟?

食物熟不熟,最好的方法是尝一口。不过如果你一直尝一口的话,结局可能就是一锅菜炒出来,多半进了肚子里……

而人们最朴实的判断方法就是食物颜色的改变,而造成这种食物颜色发生变化的原因之一就是美拉德反应。

### 二、美拉德反应

什么是美拉德反应呢?通俗地说就是高温下糖和蛋白质之间发生的非酶促反应,这是由法国化学家美拉德(Louis-Camille Maillard)在试图还原人体蛋白合成过程的时候发现的,并以此命名。由于美拉德反应会引发食物颜色发生改变,因此称为“非酶棕色化反应”。

太复杂?记住变色两个字就行了。

### 三、变色是关键

美拉德反应无处不在……很多常见的食物变色都与这个有关。比如咖啡烘焙变色,比如炸薯条,比如巧克力。

另外,熟的面食通常会呈现出特定的色泽和形态变化,如馒头变得蓬松洁白,饺子漂浮起来,饺子皮也更加圆润有光泽;蔬菜则会根据种类不同,呈现出不同程度的软化、变色。同时,熟的面食带有麦香或焦香,熟的蔬菜则散发出浓郁的菜香,这些香气是生食材所不具备的。

烹饪加工过程中,面食和蔬菜从生到熟的转变是一场涉及物理、化学和生物变化的奇妙之旅。这些变化不仅赋予了食物独特的口感、色泽和风味,也让我们在享受美食的同时,感受到了大自然的的神奇与人类的智慧。下一次当你走进厨房,不妨更加用心地去感受这场烹饪魔法,品味每一道菜背后的科学奥秘与美食哲学。

(来源:科普中国)