

筑牢安全防线 共建平安灌区

梨树灌区管理中心开展灭火器实操演练活动

本报讯(记者 崔圣驰)为切实贯彻“预防为主,防消结合”的消防安全方针,增强梨树灌区管理中心全体干部职工的消防安全意识与应急处置能力,确保其熟练掌握灭火器等消防器材的使用方法,保障水利设施和人员生命财产安全,近日,梨树灌区管理中心组织开展灭火器实操演练活动。

本次活动由灌区管理中心安全生产领导小组统筹策划,成立了演练工作小组,下设培训、操作、安全保障、后勤保障等职能小组,明确分工,责任到人。演练前,工作组精心筹备,准备了包括4具干粉灭火器、两套模拟火源装置、10件防火服、30副防护手套及警戒线等物资,并对所有消防器材进行了全面检查,确保性能完好。同时,选定单位内部安全空旷场地,设置模拟灭火操作区,划定警戒范围并张贴标识。随后,安全生产科人员详细讲解了火灾成因、危害、预防措施以及灭火器类型、适用范围和操作步骤,并讲述了“提、拔、握、压”四字口诀等理论知识,为实操奠定了

坚实基础。

演练当天,安全生产科人员首先重申了灭火器使用的关键要点与安全注意事项,并现场演示了干粉及二氧化碳灭火器的操作流程。随后,在专业人员的全程指导和监护下,38名参演干部职工轮流动手操作,按照规范步骤,对模拟的废旧轮胎火、木材火等不同火源进行了实际扑灭练习。过程中,大家积极认真,动作逐渐熟练,对于部分职工提出的疑问,安全生产科人员及时给予了专业解答与纠正,确保每位参与者都能正确掌握灭火技能。

此次演练成效显著。全体干部职工不仅巩固了理论知识,更通过亲身实践熟练掌握了

灭火器的正确使用方法,应急处置能力得到了实质性提升,为应对突发火情积累了宝贵经验。活动有效强化了干部职工的消防安全意识,使其深刻认识到火灾预防与初期扑救的重要性,营造了“人人关注消防、人人参与消防”的良好氛围。

本次灭火器实操演练组织有序、内容充实、效果突出,圆满达成了预期目标。梨树灌区管理中心将以此次演练为新的起点,持续加强消防安全管理,定期开展各类安全培训和应急演练,不断提升整体安全防范水平,为灌区的安全稳定运行和干部职工的生命财产安全提供坚实保障。

探寻红色印记 感受英雄力量

吉林省“月亮带你玩·爱上吉林”节目组走进四平战役纪念馆



本报讯(记者 崔圣驰)7月15日,由吉林省文旅厅指导、知名主持人项月亮担任制片人及主演的文旅综艺节目《月亮带你玩·爱上吉林》节目组一行到访四平战役纪念馆,著名演员唐国强等嘉宾参与此次参观活动,共同探寻红色历史印记。

活动中,一行人重点聆听了塔子山战史故事,了解这场关键战斗中战士们坚守阵地的英勇历程,驻足于展柜前的军衣等文物旁,听讲解员讲述这些带着岁月痕迹的物

件背后承载的战斗记忆与军民情谊。

在英雄人物展区,马仁兴烈士的事迹深深触动了在场众人。通过翔实的历史资料与生动的讲解,这位为了解放事业牺牲的将领,其坚定信念与奉献精神得以清晰展现。

此次节目组的到访,以镜头为笔,记录下四平战役纪念馆中的历史回响,同时这些珍贵画面将让更多人走近那段峥嵘岁月,感受英雄精神的力量。

健康义诊进社区 贴心服务暖民心

新铁社区新时代文明实践站联合相关医院开展义诊活动



本报讯(记者 苑桂贤)为提高社区居民的健康意识和自我保健能力,7月22日,铁西区站前街新铁社区新时代文明实践站联合黄鑫口腔连锁、四平爱尔眼科医院开展义诊活动,为辖区居民送上贴心的健康关怀与服务,受到居民们的广泛好评。

在现场,黄鑫口腔的工作人员为前来问诊的居民们进行免费口腔检查。工作人员仔细询问了居民们的牙齿日常状况,并针对居民们各自不同的牙齿问题,向患有口腔疾病的居民们提供了具有针对性

的防护诊疗建议。来自爱尔眼科医疗机构的工作人员用专业仪器为居民进行视力检测、精准验光、眼前节检查、白内障的筛查,针对检查结果,耐心为居民分析情况,并根据不同情况给予针对性的治疗方案,同时给出日常生活中保护视力的建议。

此次义诊活动,不仅为社区居民们提供了便捷、优质的医疗服务,更增强了居民们的健康意识。新铁社区负责人表示,将继续整合各方资源,开展更多形式多样、内容丰富的惠民活动,不断提升居民的获得感和幸福感。

四平交警 为患病男子开辟“生命通道”



本报讯(记者 崔圣驰)7月19日,一男子突发心梗急需送往市中心人民医院救治,市交警支队铁西大队一线警员洪悦博、魏义彤争分夺秒开辟“生命通道”,为突发心梗的男子“抢回”宝贵的救治时间。

当天10时40分许,南湖中队警员洪悦博、魏义彤的对讲机中突然传来交通指挥中心急促的呼叫声,两人迅速应答。原来是一名男子突发心梗,正在亲人的陪同下乘坐出租车从辽宁方向赶往市中心人民医院,指挥中心要求附近执勤警力立即接应并协助救援。接到指令后,洪悦博、魏义彤立即与病

人家属取得联系,约定汇合地点。赶到汇合地点后,两位警员告诉出租车司机跟着警车走。与此同时,洪悦博通过对讲机与沿线执勤警力紧密配合,迅速开辟出一条“生命通道”,魏义彤则联系医院做好救助准备工作。

10时50分许,出租车停在市中心人民医院的门前。在两人的协助下,患病男子被医生推进急诊室。见亲人得到救治,患病男子家属对两人连声道谢。随后,洪悦博、魏义彤迅速回到各自岗位。

紧急时刻,铁西交警用行动给人民群众满满的安全感。



近日,在铁东区一家商场内,儿童游乐“捞鱼赶海”区域热闹非凡。孩子们身着防水装,在模拟海滩场景中嬉戏,体验捞鱼的乐趣,既释放了天性,又在玩乐中感知海洋元素,成为暑期亲子游乐的不错选择。

本报记者 王明纯 摄

堂食与外卖“两副面孔” 玩“双标”的商家走不远

街谈巷议

日前,“饭店老板称不搞‘双标’就活不下去”这一话题冲上热搜。据《法治日报》报道,某烤串店堂食和外卖大不相同:供堂食的烤串,羊肉当天现宰,蔬菜清洗干净,而外卖则统一使用冷冻肉,先油炸再电烤,8分钟内即可完成从接单到打包的全流程。烤串店老板介绍,冷冻肉提前腌制,加了不少香料,就算配送后口感变差,顾客一般也吃不出来。

堂食与外卖“两副面孔”,这种现象正在不少饭店上演,店家的做法也五花八门。据报道,除了在食材上有鲜肉、冻肉之分,一些饭店在油品、分量和价格上也搞起了“双标”——堂食炒菜用花生油,外卖则用调和油;堂食米饭用新米,外卖用陈米;即便是同样的价格,外卖的分量却因打包盒的“猫腻”而“缩水”;而加上配送费、打包费等,外卖的价格甚至还高于堂食……

到店用餐“不敢怠慢”,线上下单“又瞒又骗”——如此“双标”,让消费者有被“背刺”、被糊弄之感。对不少消费者来

说,点外卖时会以商家是否有正规门店、有无堂食,来判断其外卖是否“靠谱”。然而,商家玩起堂食、外卖“两张皮”,极大侵蚀着消费者的信任,也是对消费者知情权与公平交易权的侵犯。

客观来说,饭店可以基于自身特点对堂食和外卖采取一定的差异化经营,但这种策略的制定绝不能是商家的任意定、“偷摸定”,更不能触及法律底线。比如,明明用的是预制菜,却在外卖平台标榜“现炒现卖”,堂食20分钟才能做好的菜,外卖10分钟就送到了……如此“挂羊头卖狗肉”、以次充好、虚假宣传甚至故意欺诈的行为,已然涉嫌违法。不管选择堂食还是外卖,消费者的权益都受到法律保护,容不得商家玩花样、搞“双标”。

商家的相关操作背后,实际上是在平台规则下为了压缩成本、最大化获利而打的算盘。冻肉比鲜肉便宜,预制菜出餐快,再考虑到平台抽成、包装费等成本,加之平台的配送时效要求和评分机制,这些都进一步加剧了商家的“双标”行为。还有的商家仗着外卖消费者不在现场,看不到后厨,难以直观对比堂食和外卖的区别,取证难、维权难,故意打起偷梁换柱的歪脑筋。一旦形成“劣币驱逐良币”,破坏的是整个餐饮行业的良性健康发展。

以牺牲品质换取短期生存,最终只能是“搬起石头砸自己的脚”。对那些算计消费者、不讲诚信的商家,消费者自然也会选择用脚投票,不仅会“拉黑”外卖,恐怕还会“避雷”堂食,最后影响的是商家的长远发展。外卖经营服务也从来不是野蛮生长的法外之地。当前多地出台了相关规范和标准,不仅对外卖经营服务各环节进行了细致的规定,也强化了经营者责任,明确做好诚信经营、明厨亮灶等工作,还有的规范要求商家要将食品加工过程实时展示给消费者,接受社会监督等。

对商家来说,坚持品质才有真正的竞争力,坚守诚信才是发展的正道。能留住客人的,从来不是算计和糊弄。与其给堂食、外卖设定双重标准,不如把心思花在提升产品和服务的质量上;平台要担起责任,强化审核,打破信息壁垒,对“预制菜”“冷冻复热”等信息要强制明确标注;相关行政部门也要加强和细化监管,对多次违法的商家要依法严惩,纳入行业黑名单,切实提高其违法成本。

堂食、外卖“双标”不应成为生意经。让消费者不管是堂食还是点外卖,都能吃得明白、吃得放心,这是消费者的期待,也是商家应坚守的底线。

(新华社)