

真演真练在平时 方能赢在危难时

我市举行防震减灾应急综合演练,以训促能以演促备

当地震发生后,往往会带来一系列次生灾害,形成地震灾害链。面对这样错综复杂的局面,只有聚焦实战,练在平时,方能赢在危难时。昨天,我市举行一场紧贴实战的防震减灾应急综合演练。

此次演练由市政府、市抗震救灾指挥部主办,市抗震救灾指挥部办公室、市应急管理局、市消防救援支队承办,市、区两级有关部门单位和部分救援队伍共同协办。

记者 王东城 通讯员 杨世良



防震减灾演练现场。

规模 参演单位最多 装备最全

首次组织人员装备跨岛救援行动,首次组织地铁海底区间联络通道应急救援,首次组织重要基础设施抢通恢复综合演练,首次组织地震新闻发布会演练,首次组织群众救助安置实战演练……今年的综合演练有许多新科目。

在演练中,各类救援力量尽锐出战,携无人机、生命探测仪等各种先进设备,争分夺秒投入“抢险救灾”中。

本次演练在市应急局指挥中心设主演练场,在6个区和厦门轨道集团设置了13个分演练场。共有51个市直部门、单位参训参与,投入应急救援队伍44支、1270人,调动应急直升机1架、海上救援船艇9艘以及其他各型救援装备98台(套)等,实现海陆空队伍、军警民力量联合参演参训,是历年来参演单位最多、装备最全的一次综合性演练。

据悉,接下来,我市将对演练成果进行梳理深化,研究解决好应急指挥、能力需求、协同联动、综合保障等重难点问题,使演练成果真正进入应急预案修订、加强队伍建设、改进应急训练,充分发挥演练的综合效益。

我市还将深化推进应急救援演练。根据全市应急演训情况,突出重难点科目、重点力量和基层常态化演练,统筹制定全市下半年应急演练和业务培训计划,提升救援队伍技战术能力和基层一线自救互救能力。协调组织各救援队伍参加各类应急救援演练或联合救援指挥演训,以训促能、以演促备,形成“梯次搭配、协同响应、无缝衔接”的立体化应急救援大格局。

逼真 瞄准实战需要 实兵实装实操

据悉,本次演练假想背景为,厦门周边发生5.7级地震,我市震感强烈。

“地震”发生后,以常见灾害链为基本蓝本,演练设定信息接报和应急响应、山体滑坡村庄人员紧急救援和基础设施抢修抢通、石化企业油罐装置受损引发油品泄漏应急救援、地铁紧急停运被困人员紧急救援、老旧房屋倒塌压埋人员救援、受灾群众救助安置等6个大类科目,全面检验我市防震救灾能力。

主演练场调度指挥。

演练以抗震救灾全流程、全要素为主线,紧贴厦门抗震救灾实际,采取“统一组织导调、实际指挥协调、实兵实装实操、远程异地同步”方式组织实施。市、区抗震救灾指挥部实编实设,各成员单位真演真练,紧紧围绕接警应急响应、会商研判灾情、定下处置决心、制定行动方案等核心环节联动作业,突出练判断决策、练控制协调、练协同配合,锻炼提高各级领导应对处置突发情况的组织指挥能力。



聚焦网络订餐 突击网红外卖店

一家寿司店被责令暂停营业,平台予以下架

私町Osaka 食堂外带寿司(软三店)

专间形同虚设 冰箱冷鲜食材未覆膜

突击检查的第一家餐厅是位于集美区诚毅北路的私町Osaka 食堂外带寿司(厦门软三店)。这家店在“饿了么”外卖平台上月销2000多单,评价4.7分。

昨日上午10点左右,店内有几名工作人员正在后厨忙着做寿司。食安特勤队队员注意到,该商家在外卖平台公示的食品经营许可证上不包含“冷食类制售”,于是先检查食品经营许可证,结果发现该商家于去年8月30日扩大了营业范围,但平台上的许可证未及时更新。对此,商家表示将尽快更新。

接下来的检查,执法人员发现了“问题一箩筐”:食材储存区域混放问题明显,杀虫剂与瓶装菊花茶混放在架子上;瓦斯罐和寿司伴侣挨着放在货架上;锅具随意放在装海苔的纸箱上。标注为“餐具”的位置上,放的却是装芥末的纸箱。

该店的预进间未配备洗手液,没有悬挂工作服的位置,员工说,进预进间后还需要走出来,把换下来的个人衣物放到仓库,再回到预进间。这样做显然不符合操作规范。

制作寿司的专间没有门,防虫设施不到位;刀具、砧板未分类使用;用

于分装沙拉的调味瓶未贴标签;存放食材的容器未加盖,还存在叠放现象;冰箱内的三文鱼等冷鲜食材未覆膜,拆封拿出来的海苔直接放在海苔外包装上。

检查还发现,两个电击式灭蝇灯均直接悬挂于食品操作台上方;两个垃圾桶均未加盖;已拆封的大米未离地存放,也未封口。

针对检查发现的问题,执法人员责令商家暂停营业立即整改,并对商家当场作出警告行政处罚,在外卖平台予以下架。

食安特勤队队员在后厨检查。



一小子·排骨咸饭(软三店)

水池使用未严格区分 灭蝇灯未开启

昨日上午检查的第二家餐饮店是“一小子·排骨咸饭”,该店在网络平台月销6000多单。检查时,后厨有4名员工正在操作,2名员工专门负责打包,还有5名快递员在等待取餐。

食安特勤队队员检查了该餐饮店的证照和6名工作人员的健康证,均符合要求。

“后厨卫生情况相对较好,特别是每个半成品都贴有标签。但是有一些细节需要注意。”检查完毕,执法人员点评说,该店未严格区分洗肉池、洗菜池、洗碗池的使用功能,池子上方墙体有脱落的情况,建议尽快修补,避免相关杂物掉入食品中。检查还发现,冰箱内一些生食没有覆膜,厨房内的灭蝇灯没有开启使用。

对于发现的问题,执法人员现场开具责令改正通知书,要求商家限期改正。

检查期间,第三方检测机构在两家店内随机抽取了三文鱼、黄瓜、娃娃菜和排骨等食材,用于现场快检。检测结果显示全部合格。



斗阵行 科普专栏

主办:厦门市食安办 厦门晚报社

交易火爆的外卖“网红店”靠不靠谱,是很多消费者心中的疑惑。昨日上午,市食安办开展“月月十五查餐厅”行动,组织食安特勤小分队成员、媒体记者等,突击检查软件园三期订单量较大的两家餐饮店,进一步加强对网络订餐食品安全的监管。

文/记者 高金环
通讯员 韩嵩松 刘启国



关注“食安厦门”,了解更多食品安全科普知识。