

青石以石为先,串点成线发展全域旅游

——走村串乡看美丽蝶变系列报道之五

记者 宋婷 通讯员 饶群

共建全景常山 发展全域旅游



砚瓦山村沿线景观

驱车从青石镇砚瓦山村到马车村再去溪口村最后至石博园,一路青山绿水,奇石林立映入眼帘。如果你想细细观赏,不妨在砚瓦山村稍作停留,这儿家家户户都做着石头买卖,随便走进一家,屋里摆放的奇石都会让人大为惊叹。“从砚瓦山至马车、溪口,再到石博园是‘一线一带’的起点,我们镇将重点打造这条‘柚

石金路’。”昨日,青石镇党委书记刘升向记者谈起该镇发展全域旅游的规划时,语气尽显期待与信心。

发展全域旅游,定位很重要。在刘升看来,青石要在石头上再做文章,依托石博园和柚香谷两个大项目,串点成线,打造特色与亮点。比如,砚瓦山沿048省道至石博园一路有山有水,除了保留原有

的奇石景观外,沿线的砖瓦厂、木材加工厂等将全部关停,计划沿线建造特色民宿,打造漂流等景观项目。

就在上月初,该镇积极组织驻村干部去新昌乡黄塘、芳村镇下猷阁等村“取经”,回来后,又通过召开全镇干部职工大会等形式,商量发展计谋。马车村村委会主任邓行华原本在村里开了一家砖瓦厂,前段时间随镇里去开化参观学习后,不但立马同意关停砖瓦厂,还决定自筹资金把砖瓦厂改建成特色民宿。这样的快速转变源于其理念的更新,“看过以后大开眼界,没想到砖瓦厂也能变成漂亮民宿,我们镇有旅游资源和区位优势,既然别人能行,我们没道理不行。”

发展全域旅游,如何筹措资金,这是摆在面前的现实问题。“除了招商引资,我们也吸引乡贤能人回乡投资,同时积极发动广大村民自筹资金,多模式解决资金问题。”刘升举例说,在九龙山村,村委会正计划招募村民以入股的模式打造足球场、水上乐园等项目。

去年青石镇成功入围全省首批特色小镇创建名单;中国观赏石博览园将于10月开园试营业;“柚香谷”度假区计划10月开工;“十里柚香街”“白改黑”工程全线贯通,石林公园、中国手艺街等项目即将开工建设……发展全域旅游,青石蓄势待发。

热心“老娘舅”悉心解民忧

——记紫港街道紫港社区第七支部书记徐起善

见习记者 江琪



徐起善(最前)在江边巡逻

今年68岁的徐起善是紫港街道紫港社区第七支部书记,也是紫港社区“老娘舅”工作室的第一批成员。昨日下午,记者见到他时,他正和另外两个“老娘舅”交谈。桌上摆放的“老娘舅”服务登记表上记录着大大小小的调解事项,随意翻翻,大多都有徐起善的签名,这其中都有他参与调解的身影。

居民们都说,徐起善配得起“老娘舅”这个称号,不论是夫妻间的矛盾还是邻里间的小纠纷,但凡社区有矛盾的地方就有他热心调解的身影。因隔壁邻居家卫生间渗水,社区居民汪先生家的室内墙体潮湿并发出异味,无法居住。而由于邻居是将房间出租给他人,自己并不居住,所以一再推脱解决该问题。无奈之下,汪先生找到了“老娘舅”工作室。徐起善听说后,立即与社区工作人员一起到现场查看,了解情况后,徐起善和同事们又找到该户主,对渗水一事说明因果,并进行调解,最终户主同意返家修理并与汪先生达成协商。

在创国卫行动中,徐起善同样不甘落后,不仅和其他社区干部一起,积极上门做宣传,还主动加入小区文明巡逻队。前段时间暴雨天气多,他每天都要和社区工作人员到常山江边巡逻。

“徐老做事从来都不靠说,都是靠做出来的。我很佩服他,所以退休后就加入了‘老娘舅’队伍,希望能向他学习。”加入“老娘舅”队伍仅两个月时间的张燕木这样评价徐起善,但徐起善总是很谦虚地说,“我只想尽我的力量,力所能及为大家做些事。”



连日来,我县滨江南路景观工程、东方C地块工程等项目的建设者,克服高温困难,奋战在工地,确保工程建设保质保量。图为7月27日,县住房和城乡建设局人员为200多位建筑工人送上防暑降温用品,并道一声“兄弟,您辛苦啦!”

记者 方均良 通讯员 刘侃 摄



7月27日,上红线10K+200球川镇龙绕村路段有杂物乱堆放。

通讯员 施边办 摄

设施安装了却不用,这让小餐饮行业整治有些“尴尬”

——直击创国卫问题系列报道之七

记者 李俊秋 通讯员 江秀霞

齐心协力“创国卫”

规范餐饮行业是创国卫中重要的一环。日前,记者跟随县市场监管局餐饮监管科科长王笏俊来到龙门路、法院街、步行街等路段详细了解餐饮业整治情况。检查中,记者发现,大多数门店内油烟净化器、灭蝇灯、消毒柜等设施安装齐全,但使用率不高,往往被当作摆设。

“现在没蚊蝇,不需要打开灭蝇灯。”“油烟净化器一般不用,太费电。”走访时,一些店家给出了这样的回答。“许多小餐饮业的从业人员卫生意识淡薄,‘三防’、消毒等设施未正常使用,所以卫生环境状况还有待提高。”正如王笏俊所说,有的餐饮店虽然在入口处安装了塑料片帘,但店家却把它们都绑在了一边,反而起不到防止蚊蝇飞入的作用;有的厨房装了油烟净化器,员工炒菜时却不打开,导致油烟满天飞;有的灭蝇灯未插上插头,放任苍蝇到处乱窜……“为什么要绑片帘?”“进出不方便啊。”在龙门路,一家小餐饮店的店员草草地回答完后,转头就走,似乎完全没有意识到绑起片

帘会使蚊蝇飞入,影响就餐环境。

如今,创国卫攻坚如火如荼,小餐饮行业是餐饮食品安全监管的重点和难点,若设施安装好却不规范使用,整治如何达标?

“为了解决这个问题,我们每天上门督导检查,对经营户进行引导教育。”?王笏俊说着将一份餐饮业提升改造验收标准递到了记者手上。十几条整规标准,对独立厨房、食品经营许可证、“三防”设施、从业人员标准等内容都作了具体规定,该局已对照标准先后指导215家小餐饮店进行提升改造,从软硬件两个方面提升小餐饮食品安全水平。“最关键在于经营户是否自觉‘对号入座’。”王笏俊认为,要彻底解决这个问题,除了保障硬件设施外,更需要经营户的自觉规范经营。

随后记者走进法院街一小吃店,迎面而来的是干净整洁舒适的就餐环境,灭蝇灯、油烟净化器等日常设施也在正常工作。“作为经营户要有责任心,为顾客营造放心的消费环境,而且店里卫生环境好了,来吃饭的顾客也多,生意自然越来越好。”员工余小燕说。但提起油烟净化器的使用效果,她的表情显得有点

迟疑,“虽然使用了油烟净化器,但感觉厨房油烟还是有点重。”

难道是因为未正确使用油烟净化器,导致效果不佳?记者带着疑问来到县环保局。“在油烟净化器产品选择上我们都会帮经营户把好质量关,问题产生的原因有可能是下水道堵塞或者风机动力不足。”该局监察大队科员杨杰督促,各经营户要规范使用和定期检查风机,同时环保部门会加强与社区、有关部门沟通协作,认真帮助经营户做好下水道整改工作,减少油烟下沉的阻力。据了解,全县约500家餐饮业,需要更换和新装油烟净化器的有366家,目前安装已完成90%。

采访手记:连日来,随着我县小餐饮行业整治的深入开展,餐饮市场日趋规范,但与创国卫标准仍存在一定差距。而往往最让人头痛的是许多餐饮业的从业人员卫生意识不强,尤其是对设施设备的规范使用,缺乏认知。而平时个人卫生陋习,很容易带到食物的加工和制作环节中去。所以在餐饮业整治的关键时期,呼吁广大经营户要提高自身环保意识和文明素质,为创国卫贡献一份力量。

今日导读

我县 3 万多亩早稻相继开镰

2 版

誓 创 国 家 卫 生 县 城