



菜式天天不重样,只想让大家吃好 防疫一线,“深夜食堂”暖心又暖胃

本报讯 (晚报记者 黄振/文 受访者供图)准备食材、烧煮、打包、配送……昨天刚吃过午饭,惠山高新区志愿者总队相关负责人徐智能就忙碌开了。眼下,工作在防疫一线的人员异常辛苦,有时候忙得没空吃饭。18日晚间,惠山高新区推出“深夜食堂”,作为一项特色公益食堂,它在为防疫一线工作人员送上爱心餐的同时,也得到社会各方关注。

“21日晚,主食为番茄面余条。22日晚,特色汤圆。23日晚,手工馄饨……”在徐智能的笔记本上,详细记录着本周“深夜食堂”的菜单。她告诉记者,菜单每天都不一样,昨晚有约500份食物送到防疫一线人员手中。食品大都由大厨掌勺,为了让防疫人员吃得放心,他们在菜品质量和花式上动了不少脑筋,主打无锡本地特色点心,像咸汤瘪子团、娃娃菜炒年糕等。同时,菜式天天不重样,让战疫一线人员吃得好点,以更饱满的精神状态投入疫情防控工作中去。“食堂会一直开下去,直到疫情散去!”她说。

“深夜食堂”每天下午3点多开工,晚上8点半之前完成烧制工序,9点以后开始配送。配送的时候,他们还贴心地把食物妥善保温。据了解,配送对象为当地各村(社区)、防控指挥部、隔离点、物流

园区等防疫一线人员。

昨天,年届七旬的“中国好人”强银娣也早早地来到“深夜食堂”做志愿者,她表示自己人老心不老,防疫人人有责。获悉“深夜食堂”推出,她第一时间报名参加。配送首日晚上,强银娣和社区志愿者组成3支配送服务队,晚9点出发,分赴洛社、石塘湾、杨市三个片区,为25个村(社区)夜间值守人员送去精心制作的夜宵点心。

“非常感谢你们这些志愿者们,深夜美食,真的暖胃又暖心……”收到美食的防疫工作人员纷纷从手机上给徐智能和志愿者们发来感谢。并表示,一碗碗暖心食物下肚,让大家“满血复活”,虽然春寒料峭,前行路上并不孤单。

徐智能表示,不能像医护人员一样奋战在一线,能做的就是为大家提供后勤保障,让他们吃得安心、吃得放心。尽自己的微薄之力,助早日打赢这场疫情防控阻击战。

据介绍,“深夜食堂”作为特色公益项目,受到了社会各界的关注与扶助,社会志愿者纷纷请缨,要求参与其志愿服务;当地菜农志愿者也捐助应季食材;爱心企业家同样踊跃参与,捐助餐盒、包装袋、餐筒等配送用具,惠山高新区双庙商会还提供了资金支持。

江阴首家—— 零售药店也能测核酸

本报讯 2月21日,江阴首家零售药店核酸检测点投入使用。为切实保障广大市民生命安全和身体健康,有力阻击疫情进一步扩散传播,江阴市市场监督管理局根据疫情防控指挥部部署,迅速排摸江阴全市零售药店,挑选合适的零售药店用于增设核酸检测点,方便应检尽检人员进行核酸检测,缓解其他核酸检测点压力。江阴第一时间制定零售药店核酸检测流程,落实具体操作方案。21日上午9点,江苏大众医药连锁泰康大药房作为江阴首家零售药店核酸检测点。

核酸检测点位于该店门口,现场设立了登记点和采样点,共有3名工作人员,1名护士,1名登记人员,1名引导员。在药店工作人员

引导下,应检尽检人员在经过扫码测温后,有序排队登记采样。在1小时内,完成了120余人次的采样工作。

该采样点不收取任何费用,主要用于应检尽检人员定期核酸检测,由江阴市人民医院出具检测结果。一名应检尽检人员表示,平时一个月要做一次核酸检测,去医院要很长时间,这个很方便。江阴市人民医院的护士说,这个检测点从早上9点开始采样,接到通知后立即布置场地及配备人员等,药店工作人员参与扫码测温、引导分流和登记信息。

目前,江阴市所有零售药店都已暂停销售退热、止咳、抗病毒、抗生素“四类”药品。

(宋超)

查冷链 稳保供 援市场 商贸企业力保市民需求

本报讯 全城抗疫,无锡商贸单位也不闲着。昨天采访了解到,商贸企业不仅配合接受进口冷链检查,在确保市场供应量的同时,也多方努力支援抗疫后勤保障。

记者从市商务局获悉,该局于20日分赴佳利达物流、金桥食品城和恒隆广场检查疫情防控措施落实情况。在高新区综保区佳利达物流仓库,检查组重点检查了库内进口物品疫情防控情况,要求严格落实作业人员核酸检测和场地的预防性消杀工作,同时所有作业人员做好个人防护,坚决织牢织密进口货物疫情防控网。在梁溪区金桥国际食品城,检查组重点检查了进口物品仓储、消杀及人员核酸检测、疫苗接种、防疫物资储备等情况,要求市场督促场内经营户严格落实进口冷链防疫措施的同时,以“人防”带动“物防”,最大程度降低疫情通过进口物品传播的风险。检查组在恒隆广场检查了有售进口商品的超市和门店,重点查看了各商家进口冷链食品、水果和常温货物的核酸检测报告、消杀记录、接触物品人员核酸检测情况等台账是否落实到位。

昨天一早,朝阳蔬菜市场的员工已忙得热火朝天,不仅严查到货蔬菜产地证明、外地车核酸证明和货品许可证等,更要保证封控小区

的生活物资早早配送到点。昨天上午10点,2950份生活必需品全部完成打包,包括五花肉、白梗菜、黄瓜、金针菇、红富士苹果等五个生鲜品种,11点钟全部送达指定小区。无锡天天食品公司生产的老字号产品——“松鹤牌”清水油面筋,也将送往广益街道3个封控小区,送到防疫一线的工作人员和隔离群众手中。据了解,平常天惠超市各门店配送物资量为80-90吨,疫情期间已增加到150-200吨,确保满足锡城市民需求。

前方检测核酸忙,后方保障也给力。无锡三凤桥特别辟出酱排骨、咸草鸡、虎皮凤爪、酱牛肉等近20余种保鲜卤菜产品支持抗疫。“这些产品凡是用于抗疫渠道,公司将以底价提供服务,力求为全市的抗疫尽一份力。”相关负责人张女士说。在华怡明都大酒店,工作人员纯手工制作小笼包礼盒,月销1500盒。副总经理俞先生表示,疫情期间酒店的客房和餐饮都没啥生意,但停工就意味着不少员工家庭收入将受到影响。为此,酒店坚持不歇业,带领员工寻求切分市场“小蛋糕”。古罗马大酒店增加了卤菜外卖品种,除了原有卤菜外,还提供点心、熟食和腌咸干货系列产品。

(天易/文 受访者供图)

