

这对教师夫妻湖北远程办公 与在锡学生和家長联手教学

蒋马龙、王文燕这对夫妻分别在省锡中实验学校和积余实验学校担任教师。1月20日,他们带着14个月大的孩子回了湖北老家。“这本是件开心事,但是隔天我就看到了钟南山院士的采访,得知疫情已经十分严重。”蒋马龙说。居家隔离,工作也不能耽误。两部手机、几支笔和几本本子,夫妻俩在家中小院里开启特殊的办公模式。

“虽然手头资源有限,但工作不容有失,我们都是班主任,更需要在这个时候负起责任。”蒋马龙告诉记者,原本想着很快就能回锡,夫妻俩没有将电脑带回老家。这使得联系家长、制作表格、查找是否有学生信息遗漏等工作都需要在手机上完成,会耗费他

们更多的精力,夫妻俩常常在小院的板凳上一坐便是半天。

“虽然我们尽力做完手上的任务,但有些工作必须通过电脑完成。”王文燕说,班上的家长都很热心,在他们的帮助下,工作都顺利完成了。学生张艺涵的家长是蒋马龙“后援队”的成员,他们帮着一起统计班上学生的体温情况,打包表格。“蒋老师去年刚成为我们班级的班主任,平时很关心孩子的学习状态。如今情况特殊,我们家长的协助也是为他减轻压力。”张艺涵妈妈说。

老师在老家缺不缺物资?宝宝的奶粉能不能购买到?班上学生和家長得知了夫妻俩在湖北的消息后,都很担心他们的生活状况,提醒他们做好防护工作。蒋

马龙说,他一开始没有透露自己在湖北的消息,怕引起班里家长和孩子的恐慌,现在收到他们的问候和关心,心头很暖。王文燕也表示,他们所在的地方有志愿者上门统计需要的物资,统一外出帮他们采购,家长和學生不用太过担心。

“2003年非典期间,我也是一名五年级学生,很能体会现在孩子在家学习的心情。”蒋马龙说,现在学生提交的作业他都会通过手机认真审阅,朗诵音频也会逐个点开聆听并给出评价。夫妻俩认为,此时此刻,他们能做的就是关注学生的健康和学习状态,最大程度减轻疫情对他们的影响,并为家長排忧解难,这是作为教师的责任和义务。

(杨涵)

最严野生动物管控 继续“回头看”

本报讯 昨日,记者从市自然资源和规划局了解到,自疫情防控以来,无锡做好野生动物的相关管控工作,以切断野生动物作为疫情传染源的一切可能,截至2月19日,已监测到野生动物6030只,无异常情况发生。

据了解,截至2月19日,自然资源和规划局累计出动检查人员718人次,检查野生动物人工繁育单位119家,检查餐馆等经营户296家,配合检查市场340次,野外巡护675人次、2865公里,监测到野生动物6030只,发放宣传资料2276册,宣传教育7075次。目前,无锡市严格按照国家有关规定的要求,全面禁止野生动物交易行为。在全市活禽和野生动物交易市场全部关闭的现状下,无锡市自然资源和规划局联合市场监管局在重点场所,如农贸市场、菜市场、餐饮单位、超市等适时联合开展“回头看”,坚决不留“死角”、没有遗漏。

目前,森林巡防队员对重点林区实时开展野生动物保护巡查,对部分人员活动频繁的林区采取封闭式管理措施。随着湿地公园陆续对游客开放,湿地等自然保护地加强了监测巡护力度,做到监测巡护不间断。

(巫晓凌)



“您好,请出示锡康码,我们需要核验”。2月25日下午,美湖社区蠡湖家园B区门岗处工作人员正在“核验”进入小区的人员。近日,锡城不少小区门口都掀起了一阵“扫码潮”,大家纷纷拿出手机,注册“锡康码”。针对不熟悉线上操作或没有智能手机等终端设备的居民,社区工作人员会一对一指导如何注册、登记以及领取。在新形势下,“锡康码”既实现了“无接触”查验,也避免了传统登记方式带来的交叉感染风险,使社区一线疫情防控措施变得更加精准。

(潘凡)

禁野味、活禽、堂食,凭“码”戴口罩上岗…… 餐饮业疫情防控期要做好这16条

25日,无锡市市场监督管理局就食品原材料、人员管控、操作加工等5个方面,向全市餐饮单位发出16条提示。

在食品原材料方面,要求餐饮单位禁止采购、贮存野生动物或野生动物制品;不得采购、饲养和现场宰杀活禽;对肉及肉制品做好索证索票工作,确保肉类来源可追溯,尤其是加强对猪肉“两证一报告”的查验,严禁采购和使用病死、毒死或死因不明的禽畜动物肉类及肉制品;定期清理库存食品原料,及时处理超过保质期的食品以及霉烂、变质、生虫食材。特别是春节前后,因疫情停业存有大量未使用食材的餐饮单位,务必认真开展清查工作。

对于从业人员,要求各餐饮单位管理者加强管理,确认从业人员

取得“锡康码”的“绿码”方可准其返岗工作;餐饮单位应每天对从业人员进行健康晨检,做好记录和建档工作,发现有发热、咳嗽、皮肤化脓、腹痛腹泻等症状的员工,应立即停止其工作并督促其及时就诊;所有在岗员工应配戴口罩上岗;从业人员在制备不同类型食品前、餐前便后、接触垃圾及不洁物后,要用流动水和皂液等洗手,手部揉搓时间不少于15秒。

在操作加工及清洁消毒方面,要求食品加工制作要符合相关规范。现阶段,尽量不提供冷食类和生食类食品。热食类食品加工时中心温度应不低于70℃。防止加工好的成品被原料、半成品污染;餐饮用具使用后应及时清洗,餐饮用具、盛放或接触直接入口食品的容器和工具使用前应严格消毒;每

天对食品处理区、就餐场所、保洁设施、人员通道、电梯间和洗手间等进行消毒,卫生间应配备洗手水龙头及洗手液、消毒液等;保持加工场所和就餐场所的空气流通,定期对空调进行清洁消毒;自行提供送餐服务的餐饮单位应对外送餐食的保温箱、物流车厢及物流周转用具进行每餐次清洁消毒。

同时,餐饮单位要加强人员聚集聚餐管控。在市政府有关禁令解除前,餐饮单位不得提供堂食;堂食禁令解除后至疫情应急响应结束,餐饮单位管理者要负责场所封闭管理,对进入餐厅的消费者进行体温检测和“锡康码”验证,控制餐厅人员密度,防止人员超量聚集;餐饮单位应当提供公筷和公勺,倡导分餐制。

(刘娟)

路口多车追尾事故 消防三小时紧急救援

本报讯 前天一早,新吴区雪梅路与空港七路路口发生多车追尾事故,导致有人被困车内,消防救援人员经过三小时紧急救援,成功将被困人员救出。

事故地点位于路口处,经观察共有四辆车发生事故,其中三辆大型拖车发生追尾,一辆中型卡车被中间的拖车从侧面撞击,使得中型卡车驾驶员被卡在驾驶室与拖车中间,最后侧的拖车驾驶员也同样被卡在了车厢内无法动弹。消防人员告诉记者,勘查完现场后了解到,被卡在中型卡车与拖车之间的驾驶员仅仅是因脚被卡住无法脱身,其他并无大碍,随后立即对车辆进行破拆,仅仅几分钟后,便将该男子救出,由救护车将其送往医院救治。

后侧的车辆受损较为严重,两车之间因为撞击连在了一起,因此只能慢慢破拆车辆,同时调派拖车和吊车支援。当天上午9时多,支援到达现场,经过多方努力,当天上午近11时,救援人员将最后一名被困男子救出。

(甄泽)