

免乘车费 免游览费 免诊察费

无偿献血人员可享“三免”优待

本报讯(记者 何宝国)2月1日起,我市对无偿献血人员实施“三免”政策。即:免费乘坐城市公共汽车和城市轨道交通,免费游览政府投资主办的公园、旅游景区等场所,免交公立医院部分门诊诊察费。

1月16日,市政府办公室发布《关于对无偿献血人员实施“三免”政策的通知》。其中规定,在太原市参加无偿献血累计20次(献血量200ml为1次,单采血小板1个治疗量为1次)及以上的献血者或在太原市成功捐献造血干细胞1次及以上

的捐献者(包括华侨、港澳台同胞及外籍在华人员),本人可申领太原市无偿献血荣誉证书荣誉卡。凭卡享受政策包括:免费乘坐城市公共汽车和城市轨道交通,具体为太原公共交通控股(集团)有限公司、太原中铁轨道交通建设运营公司等正在运营的常规公交、地铁(不含定制公交、网约公交、旅游专线、临时专线等非常规公交);免费游览政府投资主办的公园、旅游景区等场所,具体为:晋祠博物馆,天龙山石窟博物馆,龙山石窟博物馆,太山博物馆,蒙山,双塔博物馆,崛岉山博物馆(多福寺、净因寺、窦大夫祠),太原动物园,碑林公园;免交公立医院门诊就诊时医保按规定支付后个人应自付的门诊诊察费。

在太原市参加无偿献血(捐献全血或单采血小板)的献血者(包括华侨、港澳台同胞及外籍在华人员),本人可申领太原市无偿献血荣誉证书“年卡”。“年卡”持有者自献血日起一年内享受的政策中,前两项同上,第三项有所差别,具体为:免交公立医院门诊就诊时医保按规定支付后个人应

自付的普通门诊诊察费。

对享受“三免”政策的个人,直接发放太原市无偿献血荣誉证书,凭证享受政策。太原市无偿献血荣誉证书可在“太原市血液中心”微信公众号申领查看。

太原市无偿献血荣誉证书仅限本人使用。“年卡”如转由他人使用,发现一次,停止享受“三免”待遇;“荣誉卡”如转由他人使用,发现一次,停止使用一年,发现两次以上,停止享受“三免”待遇。



1月16日,太原铁路公安处民警在列车上用精彩纷呈的才艺表演赢得旅客阵阵掌声。他们用通俗易懂的语言宣讲安全常识,提醒旅客平安出行,让大家在欢乐的氛围中增强了安全意识。

齐向真 郭文欢 摄影报道

新增交通探头 抓拍三种违法

本报讯(记者 张晋峰)1月16日,市交警支队通报,我市新增23处交通探头,拍摄机动车违反禁令标志、拨打接听手持电话、未按规定使用安全带3种交通违法行为。

这23处探头的具体位置在:蒙山街罗城高速口、和平北路北中环街、文兴路兴华北街、晋祠路虎峪河北沿岸、晋祠路虎峪河南沿岸、恒山路文明街、新晋祠路唐城街、广源路迎宾路、五一路北大街北300米、五一路北大街北

310米、并州北路双塔西街、并州北路双塔寺街、坞城路省府街、坞城路坞城东街、普国路兴华西街、兴华西街普国路、兴华西街普国路东60米、迎春街建设北路、府东街紫正路东160米、府东街紫正路东180米、长风西街德育路、长风西街神堂沟北路、南中环街(快速)平阳南路西100米。

据悉,这批探头将进行为期1周的公示,于1月24日起正式启用。

手写福字 翰墨飘香

本报讯(记者 任蕾)为弘扬中华优秀传统文化,丰富辖区小朋友业余文化生活,1月14日,万柏林区地矿社区润景园著党总支举办“今年福字自己写”活动,带着小朋友体验不一样的年味。

“福”字代表着“幸福、福气、福运”等美好的祝愿,新年贴福也是对幸福生活的一种向往和祝愿。为了提升小朋友对传统文化和汉字的认识,活动现场,工作人员给小朋友们讲述“福”字的由来以及其文化演变,随后通过展示福字的书法体,带着小朋友由易到难、循序渐进地讲

解福字的书写技巧和握笔方法。孩子们一笔一画、全情投入到写福字当中。很快,一个个方正饱满的福字就跃然纸上。福字怎么贴?工作人员也一一到来。先贴抬头福,再贴门福,最后贴屋内其他位置的小福字,这样意味着一年的福气会从外面进入家中。小朋友们纷纷表示,“学到了”。

本次活动不仅加深了小朋友对中华传统文化的了解,也培养了他们的动手实践能力。据了解,今后该社区将举办一系列内容丰富、形式多样的特色文化活动,带给辖区居民更多的幸福感。

承办年夜饭 食品要安全

本报讯(记者 张勇)春节将至,年夜饭进入备料高峰期,为进一步加强食品安全风险防控,给消费者营造一个幸福安康的年夜饭消费环境,1月15日,太原市市场监督管理局告诫承办年夜饭的餐饮服务单位,要注意年夜饭食品安全。

太原市市场监督管理局要求承办年夜饭的餐饮服务单位,要严格落实索票管理制度,从合法渠道采购食品原材料,仔细查验产品合格证明等相关资料,认真查验食品质量,坚决不采购和使用腐败变质、有毒有害、超过保质期限的食品原料。食物贮存要做到防蝇、防鼠、防虫,做到生熟分开,荤素分开,易腐食品原料和熟食应冷藏,食品添加剂要实行专柜存放、专册记录。

在加工食品时,餐饮服务单位规范制作流程,控制加工食品火候,务必烧熟煮透,确保食品中心温度达到70℃,并在制作好后2小时内食用;制作凉菜应在专间内进行;提供自助餐的,要配备保温设施,确保保存温度在60℃以上。超过100人的聚餐,餐饮单位应做好食品留样,每种食品留样不少于125克,在冰箱内冷藏保留48小时,并做好留样记录。

此外,餐饮单位应主动向消费者进行反食品浪费的提示提醒,在醒目位置张贴或者摆放反食品浪费标识,引导消费者按需适量点餐。



小朋友们正在认真写福字。