



今天市区天气

多云间晴
南风3-4级
23~30℃



明天市区天气

多云
南风3-4级
22~29℃



后天市区天气

小雨转晴
南风3-4级
24~30℃

今天多云间晴 市区最高气温30℃

本报讯(YMG全媒体记者 纪殿国)今天多云间晴,南风为主。明天多云间晴,南风不大。后天多云转阴,局部有雷雨或阵雨,南风,雷雨地区雷雨时阵风7-9级。烟台市气象台21日发布天气预报:

烟台市区,22日,多云间晴,南风3-4级,最低气温23℃,最高气温30℃。
23日,多云,南风3-4级,22~29℃。
24日,小雨转晴,南风3-4级,24~30℃。

烟台各区市,22日白天,多云间晴,南风,沿海及内陆3-4级。最低气温,沿海23℃,内陆21℃;最高气温,沿海30℃,内陆34℃。
22日夜间到23日白天,多云间晴,南

风,沿海及内陆3-4级,21~33℃。
23日夜间到24日白天,多云转阴,局部有雷雨或阵雨,南风,沿海及内陆3-4级,雷雨地区雷雨时阵风7-9级,22~32℃。

错峰清运,夏季餐厨垃圾收运有保障

本报讯(YMG全媒体记者 杨春娜 通讯员 吴碧霞 摄影报道)入夏以来,芝罘区迎来旅游旺季,朝阳街、所城里、滨海一线等景区客流大幅攀升,景区周边酒店、餐饮门店、大型综合体等就餐人数激增,餐厨垃圾产生量较淡季日均预计增加4吨。加之,夏季持续高温加速了餐厨垃圾腐败变质速度,如果清运不及时、收运作业不规范,不仅容易在收运点位产生异味、滋生蚊蝇,还可能在运输过程中发生撒漏、污染路面,进而影响市民生活品质和城市形象。

为守护干净整洁的城市卫生环境,芝罘区综合行政执法局环卫中心督导烟台十方环保能源有限公司优化餐厨垃圾收运体系,通过分类施策、专人对接、错峰作业等多项硬核举措,全方位筑牢夏季餐厨垃圾收运保障防线。

推行“一点一策” 实施差异化收运

结合不同餐饮单位餐厨垃圾产出特点,制定“商业综合体按需增配桶、大型酒店应急联动、沿街商户统筹兼顾”收运模式。夏季商业综合体餐厨垃圾日产生量预计达6至7吨,较平日明显增多,工作人员提前摸排商业综合体餐饮单位用桶需求,按餐厨垃圾实际产出量灵活增配垃圾桶,加密清运频次;眼下正值婚宴承办、旅游团队接待旺季,针对大型酒店夏季垃圾激增情况,建立活动报备机制,要求酒店举办大型聚餐活动需提前1个工作日报备,收运企业可提前调配运力保障清运能力;同步将沿街餐饮及普通商户纳入全域统筹收运线路,为避免夏季高温餐厨垃圾腐败产生的异味和滋生蚊蝇问题,适当增加收运频次,严格执行桶内垃圾过半即清运标准,确保全区所



有餐厨垃圾不漏收、不积压。

建立专员对接机制 确保高效协同保洁净

芝罘区搭建“商户-市场专员-收运司机”三方联动沟通机制,商户可通过微信群、电话直接反馈现场需求,市场专员承诺30分钟内响应,1小时内安排清运车辆处置完毕。每次收运作业结束后,作业人员必须严格按照规定对现场进行彻底清理,确保达到“无压料、无异味、无撒漏”的标准。同时,聚焦夏季高温带来的环境卫生隐患,将景区范围内的餐厨垃圾点位巡查频次提升至每周2次,工作人员主动靠前排查并解决各类潜在问题。

科学错峰收运 强化夜间清运保障

针对日间景区游客密集,收运作业

效率低的难题,芝罘区科学调整收运时段,实行错峰作业模式,加强夜间收运保障力度,严格落实餐厨垃圾日产日清。由收运专员逐店走访摸排餐饮单位打烊时段,对有夜间清运需求的商户进行登记,结合商户意向动态调整夜间收运路线。对打烊后将餐厨垃圾桶摆放在店外的商户、白天禁止车辆入内的学校等特殊点位,将主要清运时间调整至凌晨,减少白天作业对交通的影响。针对景区重点区域精细卡控作业时间,以朝阳街为例,收运专员与沿街商户沟通,将清运作业安排在早7:30左右开展,7:30前商户将桶拖至公共点位,避开游客游玩、车流早高峰以及噪音扰民。

下一步,环卫中心将持续紧盯景区、商圈等重点区域,提高一线专员服务质量,持续优化昼夜双重收运机制,常态化抓实夏季餐厨垃圾收运管理,持续提升城区环境卫生质量。

烟台公安沉浸式反诈直播 守护群众消费安全

本报讯(YMG全媒体记者 盖鹏 通讯员 张洁 摄影报道)为切实提升群众识诈、防诈能力,精准防范消费类、虚假投资理财类、冒充客服类电信网络诈骗犯罪,近日,烟台市公安局联合烟台市融媒体中心以及人民银行、烟台银行、平安银行、民生银行等,齐聚烟台黄渤海新区城市展示中心广场,依托线下消费实景开展沉浸式反诈直播宣传活动,将专业反诈知识融入群众“吃住行游购娱”日常消费场景,以接地气、有温度的宣传形式,为现场市民与线上网友送上一堂干货满满的反诈公开课,也是烟台市公安局“齐鲁守护·夏季攻势”主题宣防活动的又一举措。

本次活动立足商圈消费场景特点,直击群众日常购物、线上团购、预付消费、文旅出行等高频受骗环节,精准聚焦当下高发的消费返利、虚假网购、冒充客服退款等传统消费骗局,结合真实警情案例,用通俗易懂的语言梳理诈骗分子作案流程,手把手传授核实身份、核验平台、守住银行卡支付密码等实用防范技巧。各银行工作人员同步现场讲解银行卡安全管理、转账汇款风险、涉诈账户防范等金融反诈知识。

区别于传统静态宣讲,本次宣传创新采用边走边逛、边看边学的沉浸式模式,宣传反诈同时介绍烟台特色美食美景,同步开启线上全程直播,直播间内实时解答网友咨询,线上线下双向互动,打破宣传地域限制,扩大反诈覆盖面。

活动现场设置互动问答环节,参与答题学习反诈知识的市民,均可领取烟台本地特色礼品。特色文创等奖品激发了群众参与热情,众多市民驻足停留、主动咨询,现场宣传氛围浓厚。

市民王女士表示:“平时总刷到各种骗局,分不清真假,这次民警结合逛街场景讲解各类诈骗,一听就懂,还有本地小礼品,这样的反诈宣传太接地气了。”

下一步,烟台公安将持续聚焦群众生活消费场景,常态化开展沉浸式、场景化反诈宣传,紧盯新型诈骗、高发类诈骗更新宣传内容,不断创新宣传形式,将反诈知识融入城市烟火日常,全方位筑牢全民反诈安全防线,切实守护市民群众财产安全。



拆解8个食品安全误区(上)

日常生活中,关于食品安全的许多判断看似“想当然”,却未必符合科学事实。开封后的水,放了几天还能喝吗?冷冻食品,一定不如新鲜食品吗?保健食品和特医食品是不是谁都能吃?

围绕公众关注的食品安全热点问题,新华网聚焦8个常见生活场景,帮助消费者避开认知误区,掌握更加科学、实用的食品安全知识。

开封后的水,放了几天还能喝吗?

符合标准的包装饮用水,并不会因为短期放置就不能饮用。合格包装饮用水即使经过高温暴晒,通常也不会产生有害物质。检测显示,开封后放置3天,菌落总数未出现明显增长。

开封过的包装饮用水,只要瓶身完好、仍在保质期内,水的颜色、气味等未发生变化,就可以放心饮用。

小贴士:查看状态,放心饮用。

冷冻食品,一定不如新鲜食品吗?

冷冻食品不等于“营养差”。速冻食品采用快速冷冻方式,使食品中心温度迅速降至零下18℃及以下,对食品品质影响相对较小。速冻食品的口感和风味可能受一定影响,但营养价值并不会比新鲜食品差。

真正需要警惕的,是储存不当和反复解冻。购买时,应注意包装是否完好,避免选择有明显冰晶和粘连的产品。

小贴士:合理储存,避免反复解冻。

剩菜热透了,就一定安全吗?

即便彻底加热,储存不当仍存在风险。正常储存条件下,隔夜饭菜中的亚硝酸盐含量通常远达不到致癌剂量,真正要警惕的是储存不当引发的微生物

污染。

剩菜应尽快放入冰箱冷藏,再次食用前彻底加热,蒸煮5分钟或加热至100℃。绿叶蔬菜、凉菜、鱼肉和海鲜不建议隔夜食用;剩菜存放时间尽量不要超过12小时,建议使用密封容器存放。

小贴士:及时冷藏,食前热透。

食品添加剂,越少越好吗?

食品添加剂并非“洪水猛兽”,它不等于非法添加物。我国允许使用的食品添加剂,均经过严格安全性评估,同时明确了使用范围和限量。

不要单纯以添加剂数量评判好坏,也别盲目追捧“零添加”,判断食品安全的核心是是否合规使用。

小贴士:科学认知,理性看待。

据新华社