

经济开发区召开平安创建培训会 规范企业危险化学品管理

3日上午,经济开发区平安创建暨易制毒企业培训会在管委会三楼召开,就如何规范危险化学品的管理和流通对相关企业的负责人开展培训,要求各企业根据相关法律法规,对从业人员进行安全法制教育和技术培训,做好危险化学品购销、运输的备案工作,及时上报危险化学品的流动情况。

□记者 王朱敏 见习记者 骆舜倩

经济开发区企业众多,其中,涉及危险化学品操作的企业登记在册的有70余家。经济开发区派出所前期已对这些企业开展过两轮的排摸,发现部分企业仍存在一些问题,如部分企业未贴出由永康市禁毒办发放的“易制毒化学品安全管理制度”的条例,部分企业仓储管理存在安全隐患,防火、防盗、防抢、通风等防范工作还不够完善,还有部分企业危险化学品的出入库登记不够清晰。

对此,经济开发区派出所副所长何小鸽说,各企业要从思想上重视危险化学品,对不同种类的化学品做到“一帐一册”,及时地、科学地、规范地做好化学品的堆放保管工作,同时要落实专人、专用库房管理,及时清点核对使用数量和仓库数量,发现有可疑情况的要及时上报单位负责人进行核查。

会上,市公安局禁毒大队专管民警叶喜贺还对各企业相关负责人进行了法律知识培训。“危险化学品不仅来源要合法,使用也要合法,不得使用他人的或者伪造、变造、失效的许可证或者备案证明购买危险化学品。”叶喜贺说,企业不能使用现金或者实物进行危险化学品的交易,要仔细对备案证明进行核查,确认其合法性,并对从业人员进行教育,认真学习易制毒化学品管理制度,学习相关法律,提高法律意识,发生企业地址、营业执照和法人或者专员变更的情况要及时上报。

会上,经济开发区派出所还与各企业相关负责人签订了安全管理责任书,要求各企业严格遵守相关法律法规,建立企业内部的安全管理规章制度和操作规程,对从业人员进行安全教育、法制教育和技术培训,对易制毒化学品的购销、运输进行详细的备案记录,建立以防盗、防抢、防流失为重点的安全保管措施并及时上报易制毒化学品的流动情况。

下一步,经济开发区派出所将继续对易制毒、易制爆企业开展相关检查,发现违反易制毒化学品管理规定的,将给予警告,责令其限期改正,并处罚一万元以上五万元以下罚款,同时对违反规定购买的易制毒化学品予以没收,逾期不改正的,将责令其限期停产停业整顿,限期整顿不合格的,将吊销其相应许可证。

每天菜品七八种 每餐消费五六元 千喜集团用心做好员工‘吃’文章



徐君(右2)在食堂帮忙给员工打菜

□记者 王朱敏 通讯员 曾建卫

俗话说得好,民以食为天。为了让员工吃得饱、吃得好,千喜集团不断在员工食堂“下功夫”,每年投入20余万元用于食堂建设和日常开支,不仅保障饭菜的安全,还经常更换菜的品种和口味,员工只需4到6元,就可以吃到美味健康的饭菜,公司食堂也因此得到了员工们的一致好评。

员工排队就餐 领导帮忙打菜

“听说中午有红烧肉,哎呀食堂的红烧肉可好吃了,一会要让打菜阿姨给我多打点。”我比较喜欢吃腊肠炒蛋。”韭菜炒蛋也不错啊。”9日中午,记者来到千喜集团员工食堂时,来就餐的员工已经排起了长队,还有不少员工成群结伴地走进食堂,讨论着中午食堂的菜色。

“我嘴比较挑,不好吃的饭菜坚决不吃。以前读书的时候,学校的食堂不怎么好吃,我就经常和同学去外面吃。想不到工作了,公司的食堂还是很可以的。”千喜集团策划部员工韦伟大学毕业不久,对公司食堂的饭菜表示满意。

“现在越来越多的员工愿意到公司食堂就餐,这还要得益于公司在‘吃’上面下功夫,不仅要让员工吃得安全,还要吃得健康、吃得满意。”公司人事部经理徐君不仅负责公司的人事管理工作,还在食堂当起了帮工,每天中午都可以在食堂看见她为

员工打菜的身影。

“中午闲着也是闲着,不如为员工做点实实在在的事。”徐君说,食堂中午的时候会很忙,打菜阿姨经常忙不过来,不少排队就餐的员工也只能干着急。“公司的员工只要有空,都可以到食堂帮忙,经常和我一起来的还有公司行政部的经理胡春景和一些办公室文员,偶尔还能碰见公司副总理来帮忙。”

把住饭菜安全关 合理搭配健康菜

“员工‘吃’的问题看似简单,但‘吃’什么,怎么‘吃’,都是问题,要解决这些问题其实并不容易。”公司食堂厨师长陈水平说,食材的选择就是一个大难题,“菜既不能太贵,又不能不新鲜,还要保证安全。”

为买到新鲜实惠的食材,每天凌晨4时,陈水平都要到农贸市场挑选各种食材。“公司食堂的采纳是我负责,其实买菜也是一项技术活,不仅要学会看,还要学会比。”陈水平说,几年下来,他已经练就了“火眼金睛”,买菜也开始变得“斤斤计较”,对各种食材都要货比三家、择优选购,一定要价格低、质量好、足斤足两的食材,绝不采购变质、超过保质期的食品,坚决为公司把住员工饭菜“入口”的安全关。

陈水平采购回食材后,公司后勤人员殷素芬还要将他采购回来的食材逐样过秤清点,核对发票。“每天早上5点多,我就在食堂等陈水平了,他买菜的功夫就跟他的名字一样,很

有水平。”殷素芬说,陈水平买的菜不仅量足,还都很新鲜。

“不仅要让员工吃得安全,也要确保员工吃得健康。”徐君说,公司为了满足员工对饭菜品质的更高要求,始终坚持用高品质的调和油做菜,在每天的菜品搭配、口感、色调等方面都力求做得更好,经常更新菜的品种,做到菜肴常变常新,使员工吃得满意,“每天基本都有七八种菜,要是员工有想吃的菜,也可以向食堂反映。”

公司每年投入20万 员工每餐只要五六元

此外,千喜集团每年都投入20余万元用于员工食堂建设和日常开支,员工只需承担饭菜的部分成本费。

“我在千喜工作了十多年了,一直都是在食堂吃的饭。”千喜集团特种车事业部员工徐向军说,在食堂平均每餐的消费在4到6元左右,远在小餐馆吃个快餐来的安全实惠。

“一个公司食堂的好坏,可能影响到员工投入工作的积极性和对企业的归属感,也可能对生产效益产生更直接的影响,所以我们力争为员工做到最好。”徐君说。

现在,员工们吃得满意了,千喜集团又开始积极倡导员工开展“光盘”行动,杜绝食物浪费,逐渐形成了“人人关心成本,人人节约成本”、尊重食堂劳动成果、节约粮食和水电的良好氛围。