

龙游县公安局交警大队公告

根据《中华人民共和国道路交通安全法》及其实施条例、《道路交通事故处理程序规定》的有关规定,我大队对因实施道路交通违法行为被依法扣留和涉及事故当事人未领取的车辆、以及清理路障车辆依法予以公告(详见网址清单)。请车辆驾驶人、所有人或管理人,在公告发布之日起三个月内携带机动车辆合法证明、《公安交通管理行政强制措施凭证》等材料,到原作出扣留的单位接受调查处理和领取。无正当理由逾期不来处理和领取

的,由公安局交通管理部门对公告车辆依法予以处理。本公告发布之日起第六十日视为送达。当事人不服的,可以依据《中华人民共和国行政复议法》有关规定,在公告送达之日起六十日内向龙游县人民政府申请行政复议,或者三个月内依法向人民法院提起行政诉讼。

车辆清单请登录网址:www.lyjidd.gov.cn

龙游县公安局交通警察大队
2017年8月2日

借培训名义 推销消防器材需警惕受骗

近期,消防部门经常接到咨询电话称:有自称“某某防火中心”公司或“某某培训中心”打电话给社会单位要求由该中心前来进行消防知识培训,并在培训后推销水基灭火器,若不购买就恐吓称消防部门将过来检查罚款。咨询是真是假。

在此,龙游消防大队郑重声明:消防部门与“某某防火中心”、“某某培训中心”等无任何关联,也未指派或授权

任何单位和个人开展上门培训。今后,凡接到此类电话,注意加以识别,也可向当地消防部门咨询(咨询电话:0570-7569318)。机关、团体、社会单位如需开展消防知识培训及灭火、逃生演练,龙游消防大队可上门协助指导培训。培训联系人:王士炎。

龙游县公安消防大队
2017年8月2日

关于征集食品安全违法犯罪信息与线索的通告

为进一步拓宽食品安全违法犯罪线索来源,充分发挥社会共治监督作用,持续有效的严打重处食品安全违法犯罪行为,龙游县市场监督管理局现面向全县人民征集食品领域违法犯罪线索,将有关事项通告如下:

一、举报范围

(一)使用非食用物质和原料生产食品,违法制售、使用食品非法添加物,或者使用回收食品作为原料生产食品的;

(二)加工销售未经检疫或者检疫不合格肉类,或者未经检验或者检验不合格肉类制品的;收购、加工、销售病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品,或者向畜禽及畜

禽产品注水或注入其他物质的;

(三)在食品中掺杂使假、以次充好、以假充真或者销售失效、变质、过期、混有异物等不符合食品安全要求的食品,或者伪造、涂改食品生产日期延长明示保质期的;

(四)仿冒他人注册商标生产经营食品、伪造食品产地或者冒用他人厂名、厂址,伪造或者冒用食品生产许可证或者其他产品标志生产经营食品的;

(五)违法违规生产、加工、销售不符合食品安全标准的食品的;未按法律、法规、食品安全标准的规定超范围、超剂量使用食品添加剂,或使用非食品原料生产加工食品的;违法添加非食用

物质和滥用食品添加剂的;

(六)其他涉及食品、食品添加剂和食品相关产品安全的违法犯罪行为。

二、举报方式

1. 电话举报(拨打热线电话12345);

2. 信件举报(邮寄地址:龙游县太平西路315号,龙游县市场监督管理局);

3. 当面举报(地址:龙游县太平西路315号,龙游县市场监督管理局二楼举报投诉中心);

4. 微信公众号“龙游市场监管”举报。

三、举报奖励

对于举报线索或信息,经查证核实属于违法行为的,依法查处。对符合奖

励条件,根据举报人提供线索、协助查处情况和事实查证结果,按照《龙游县食品领域违法行为举报奖励办法》核定奖励级别,给予举报人奖励。鼓励实名举报。举报人尽可能留下联系电话,以便沟通联络,做好协助和奖励兑付(匿名举报且无法联系举报人的,不列入奖励范围)。

四、保密承诺

严格为举报人保密。未经举报人同意,在查证、宣传、奖励等工作中不得披露举报人信息,泄露举报人信息的,依法追究相关人员责任。

龙游县市场监督管理局
2017年7月31日

疾控专栏 健康生活

龙游县疾病预防控制中心电话:7021845

肠道传染病防治知识

随着气温升高,空气湿度加大,肠道传染病病原处于活跃期,要特别注意预防肠道传染病。

一、什么是肠道传染病?

凡是粪-口传播的疾病都叫肠道传染病。

二、肠道传染病有哪些?

肠道传染病主要有霍乱、伤寒、痢疾、感染性腹泻及甲型肝炎等疾病。其中,霍乱是国家法定实施强制管理的甲类传染病。

三、传播途径有哪些?

肠道传染病经过水、食物、日常生活接触和苍蝇等传播途径传播。

四、预防措施有哪些?

预防肠道传染病,关键是管好“手”与“口”。预防措施很简单,就是勤洗手、吃熟食、喝开水,搞好环境卫生。

1.洗手是最重要的预防措施。工作

结束、外出归来、饭前便后洗净手,可以将手上90%左右的微生物洗干净,大大减少污染的机会。

2.不喝生水,饮用水煮沸后喝,可杀灭致病微生物。

3.食物煮熟煮透后再吃。少吃凉拌菜,生食瓜果要洗净去皮;不生吃、半生吃、酒泡、醋泡或盐腌的贝壳、螃蟹等小海水产品。

4.吃剩的食物应及时储存在冰箱内,且储存时间不宜过长,食用前要加热煮透;做饭时,生熟食品用的砧板刀具要分开;尽量不要在路边露天饮食小摊点就餐。

5.搞好室内外卫生,清除垃圾,疏通污水沟,消灭苍蝇、蚊子、老鼠、蟑螂等肠道传染病的传播媒介。

6.注意劳逸结合,保证充足的睡眠,提高自身免疫力。



7.如果出现上吐下泻等症状,切不可大意,要立即就医。每年5月至10月是肠道传染病门诊开放的时间,若出

现腹痛、腹泻、发烧等症状要及时去肠道门诊就医。

大拆大整 大改大建
上下同欲 齐心协力 打造区域明珠型城市