

关爱在身边 呵护“她”健康

广东省妇女健康知识宣传活动走进茂名

茂名晚报讯 记者 赖碧怡 黄宇彬 11月12日,“关爱在身边 呵护‘她’健康”广东省妇女健康知识宣传活动在茂名市新湖公园启动。本次活动由广东省妇女联合会、中国人寿广东省分公司主办,茂名市妇女联合会、茂名市卫生健康局、茂名市文化广电旅游体育局、中国人寿茂名分公司承办,茂名开放大学、茂名市妇幼保健院、茂南区妇女联合会协办,为全市妇女儿童送上专业、贴心的“健康大礼包”,进一步提升妇女健康意识,普及“两癌”防治知识,营造全社会关爱女性健康的良好氛围。

当日下午,主场活动在新湖公园“好心舞台”拉开帷幕。启动仪式上,中国人寿茂名分公司向茂名市妇联赠送了2025年“茂名市巾帼安康行动”公益保险,合计总保额达59.3亿元,将为茂名市3万名城妇女提供“两癌+意外”公益保险,同时覆盖“美丽庭院”“最美家庭”的全家福保险,并为全市登记在册的爱心妈妈和村(社区)妇联执委赠送“意外+”保险,构筑起一道坚实的健康防护网。

活动现场,专家义诊区成为群众备受关注的“健康阵地”,活动特别邀请了广

州市妇女儿童医疗中心专家和茂名市妇幼保健院妇产科、儿科、中医药科的专家联合坐诊,为妇女儿童提供免费的健康咨询、疾病筛查与健康项目体验,并现场演示心脏复苏与海姆立克急救法。专家们耐心解答群众疑问,积极宣传“两癌”防治知识,接受现场预约筛查,真正把专业、便捷的健康服务送到群众“家门口”。

义诊区旁的“巾帼优品·健康同行”展示区同样热闹。茂名市女企业家协会组织展销茂名“好心巾帼优品”目录中含有健康元素的产品,按“药食同源”“非遗美味”“优鲜食养”等三大特色呈现巾帼优品的健康底蕴,既传递了“食疗养生”的健康理念,也展示茂名女性创业创新风采。

与此同时,茂名开放大学综合楼一楼礼堂内,一场聚焦女性健康的知识盛宴同步开讲。茂名市妇幼保健院党委副书记、副院长黄少雅以“健康赋能·幸福一生·女性全生命周期保健导航”为主题,系统讲解了从女性各阶段的健康管理要点,现场气氛热烈,不少听众表示“学到了实用的健康知识”。

启动仪式后,“精彩全运会 巾帼健步行”活动随即展开,约200名妇女代表



扫一扫 看视频

开展妇女儿童健康义诊和健康宣传。
茂名日报社全媒体记者 岑稳 摄

沿着新湖公园内指定路线健步行,沿途还精心设置了“心动启航站”“骨龄守护站”“情绪释放站”“活力营养站”四个健康宣传点,大家在运动中学习健康知识,并能通过集章兑换健康礼品。

值得一提的是,活动当天电白区、信宜市、高州市、化州市同步开展分会场活动,形成了全域覆盖的妇女健康知识宣传

网络。据介绍,近年来,茂名市持续推进妇女儿童健康保障体系建设,通过“保险防范+免费筛查+专项救助”的服务模式,累计为全市妇女提供“两癌”免费筛查超过30万人次,赠送各类公益保险30万份。此次活动的成功举办,进一步深化了“她健康 粤幸福”工作内涵,为打造更具特色的“健康茂名”注入了新的动力。

排污整治见实效

信宜城区餐饮农贸实现净化设施全覆盖

茂名晚报讯 记者陈美任 通讯员文治平 黄柯 2024年8月12日,信宜市印发《信宜市餐饮服务业及农贸市场排污专项整治行动工作方案》。经过一年多的集中整治,目前信宜城区所有餐饮单位与农贸市场已实现排污隔离装置全覆盖,且基本落实每日清理制度,为生态环境安全筑牢排污“第一道防线”。

农贸市场排污治理是此次专项行动的重点领域。在信宜市区城南市场,市场物业管理部相关负责人员介绍,场内割鸡档污水需经过规范处理后方可排放:先收集鸡毛等杂物,再通过一级收集池集中垃圾,经另一池体三级处理后,最终排出清水,无垃圾和其他杂质残留。

据了解,信宜市各农贸市场已形成

标准化污水处理流程:一是垃圾杂物隔滤,摊台外围排水沟设置地漏盖,摊台内排水渠配备隔渣兜,有效拦截污水中的固体杂物;二是污水沉淀处理,隔滤后的污水排入沉沙井,待泥沙等杂质充分沉淀后再行排放;三是隔油隔渣处理,针对割鸡档、烧腊档等易产生油污的摊位,污水在完成隔滤和沉淀后,需进入隔油隔渣池经三级处理,确保油污彻底分离。为巩固整治成效,市场物业中心每月定期检查沉沙池、隔油隔渣池运行状况,发现杂物堆积及时通知信宜沃沃市集管理有限公司清理,并持续督促该公司落实定期清理责任。

在餐饮服务业整治方面,信宜市市场监管局立足职能,通过政策宣传、督促

指导等方式,推动辖区餐饮经营单位规范安装并使用油水分离设备。此前开展的随机抽查中,玉都人家、玉隆餐馆、甲天下羊庄、兴和酒家等多家餐饮单位均已按要求安装油污分离装置,设备运行正常且基本落实每日清理。截至目前,信宜城区1045家需纳入整治的餐饮服务单位已全部完成油水分离设备规范安装,覆盖率达100%。

餐饮业油烟治理同步推进。信宜市城管局依托网格化巡查监管机制,采取常态化排查、重点检查与“回头看”相结合的方式,对餐饮服务单位(门店)油烟净化设施安装、规范使用及违规排放等情况开展全面监管。截至目前,已完成215家餐饮单位排查工作,其中102家需



执法人员检查餐饮单位隔油隔渣装置。
通讯员供图

整改的单位中,97宗整改任务已落实到位,剩余5宗正持续推进。



荔枝柴土窑鸡:用最本真的味道征服食客

文/图 茂名日报社全媒体记者 池榕 柯丽云

俗话说“无鸡不成宴”,在广东不同的鸡有不同的做法,其中有一种叫土窑鸡,是许多茂名童年记忆里的极致美味。而盛产荔枝的茂名更因为丰富的果树资源催生了一道特色传统美食——荔枝柴土窑鸡。

今年6月,记者陪同参加荔枝诗会的诗人作家,在茂南区聚源农庄第一次吃到了荔枝柴土窑鸡。刚出窑的烧鸡色泽金黄,焦香扑鼻,咬一口肉汁充盈,鲜嫩有弹性,让来宾们吃得欲罢不能。7月,记者“食过返寻味”再次回到该农庄探寻这道美味佳肴。

据介绍,农庄选用的鸡是放养在桑基园里的三黄鸡,吃米、虫、草,养足180天,因为运动量大,肉质比普通鸡的更紧实。烧制用的柴也不是普通的柴,而是农庄内修剪晒干后的荔枝木。据说,荔枝柴含有一种特殊的油脂,燃烧后会散发一种香气,当这种香气渗入鸡肉,带来独特的风味。烧制前,厨师在鸡皮上均匀涂抹上特制料汁,腌制时间不少于1个小时。鸡腌制时,厨师挑选大块结实的荔枝木放入窑中点燃,等荔枝木变成炭,窑内温度达到400℃时,厨师把锡纸包裹的鸡放进一个特制架子,再放入窑中烤焗。鸡肉经过炭火淬炼,既



锁住了鸡的鲜,又激发了酱料的香,再加上荔枝柴挥发的清香,30分钟后一道色香味俱全的荔枝柴土窑鸡就完成了。

2023年,荔枝柴土窑鸡入选茂南区第七批区级非物质文化遗产代表性项目名录。这道“土窑”美食将在传承和发展中用最本真的味道,征服一个又一个食客。

