

# 实景宣讲“冒热气” 薪火相传奏强音

## 翔安区英雄三岛精神主题宣讲课堂“搬”进建设中的机场核心区

导报记者  
李雪梅 吴长科

厦门翔安国际机场建设如火如荼,施工中的机场航站楼闷热如蒸笼,热浪扑面而来。没有舒适的座椅,没有凉爽的空调,一场别开生面的“红色宣讲课堂”正在这里进行……

6月8日下午,由翔安区委宣传部主办、大嶝街道新时代文明实践所协办的“烽火寻根·精神溯源”英雄三岛精神主题宣讲活动,将宣讲会场“搬”到了建设中的机场核心区,50余名区直机关干部与群众代表脚踏大嶝这片由大海变陆地的热土,在这座全球罕见的海岛型空港核心区,聆听了一场关于“艰苦奋斗、甘于奉献、不怕牺牲”的动人对话。



▲宣讲现场  
叶鑫洋 姚立正 摄

### 空港实践 铁军答卷

从历史硝烟到建设热土,英雄三岛精神并未封存于往事,中建八局项目团队用五年鏖战,为英雄三岛精神内核写下了属于这个时代的注解。中建八局厦门翔安国际机场项目副总工程师、英雄三岛主题精神宣讲员施鸿鑫,讲述了机场建设者如何以“现代铁军精神”传承英雄三岛红色薪火。

艰苦奋斗,是面对海岛吹填砂地质、台风季施工、多专业交叉作业等恶劣条件,建设者吃住在岛上、奋战在一线。项目开工即遭遇沉管灌注桩“浮笼”难题,技术团队扎根现场,白天盯施工,晚上翻图纸,最终创新采用BIM+三维地质GIS模拟技术,配合长螺旋引孔和钢桩靴焊制鱼刺倒钩,将桩成孔率提升

67%,用汗水换来了技术突破。

甘于奉献、不怕牺牲,是敢于啃最硬的骨头。从超大平面运输到大跨度三重檐网架安装,从台风季防渗漏到全专业统筹协调,建设者连续攻克七大核心难题。网架安装时,高空作业风险大,他们采用分层提升和BIM+装配式技术,把大量焊接放在地面完成,再整体提升至毫米级精度。每一次攻坚,都是对“不怕牺牲”精神的当代诠释。

一个个攻坚瞬间、一项项突破成果,生动诠释了英雄三岛精神在新时代的生动实践,让在场干部群众直观感受到:昔日大嶝儿女浴血守护家国,今朝建设者扎根一线筑梦空港,艰苦奋斗、甘于奉献的红色血脉始终在这片热土赓续流淌。

### 一身汗水 两代答案

宣讲结束后,全体人员在闷热的施工现场沉浸式参观。汗水湿透衣背,这种真实的“考验”,让红色精神从纸上变成了身体记忆。

68岁的大嶝本地老人许清荣看着拔地而起的空港枢纽,内心满是感慨,动情地说:“从前的大嶝无水、无电、无路,喝水靠天,进出靠船,风大一点就成了‘孤岛’。今天我站在这里,看着机场、地铁建起来,非常震撼,这是从前不

敢想象的变化!”

不少首次走进机场内部的群众纷纷表示,沉浸式的宣讲和实地探访极具感染力。“00后”年轻群众代表陈惠娟说:“说实话,进来不到十分钟,衣服就湿透了。以前觉得‘艰苦奋斗’是个口号,今天站在这里,看着项目建设者在这样闷热的环境里抢工期,再想想当年大嶝岛上先辈们英勇打仗的历史,我更加感受到‘艰苦奋斗’的精神。”

### 扎根热土 薪火永续

此次实景主题宣讲活动,是翔安区委宣传部推动理论宣讲本土化、场景化、大众化的创新探索,也是打造“红色精品宣讲团”的一次关键实践。通过实景赋能、故事赋能、实践赋能,有效打通了红色理论传播的“最后一公里”,既锤炼了本土宣讲队伍的实战能力,丰富了区域宣讲形式,也让广大干部群众在实景体验中感悟红色初心、凝聚奋进力量,实现了理

论教育、精神传承、文明培育的多重成效。

翔安区委宣传部相关负责人表示,将持续深耕“烽火寻根·精神溯源”英雄三岛主题精神特色宣讲品牌,持续优化宣讲内容、创新宣讲形式、丰富宣讲场景,以更多接地气、有深度、有故事的实景宣讲活动,推动党的创新理论和本土红色精神扎根基层、浸润人心,让英雄三岛的精神薪火代代相传。

# 新规落地见效 点外卖不再“拆盲盒”

## 厦门还聘请50名骑手上岗食品安全“社会监督员”

导报记者 林少蓉  
通讯员 苏贵法  
苏萍萍 陈雪松

下单时图片精美、评分颇高,收到的餐品却可能来自一家根本找不到门店的“幽灵外卖”;餐盒疑似被打开过,维权时却面临商家失联……这些点外卖时的“糟心事”,曾让消费者感叹“点外卖像拆盲盒”。但从今年6月1日起,随着《网络餐饮服务经营者落实食品安全主体责任监督管理规定》正式施行,外卖消费迎来了更坚实的权益保障。

此次新规精准聚焦网络餐饮服务中的痛点,直击“幽灵外卖”、证照造假、后厨不透明等顽疾,通过一系列硬性要求,让外卖消费更加公开、透明、可追溯。

### “幽灵外卖”,彻底凉凉

所谓“幽灵外卖”,指的是线上有店、线下难寻的违规经营者。他们通过假地址、假证照伪装成正规商家,消费者一旦吃坏肚子,往往找不到真正的经营主体,维权无门。

新规从源头封堵了这一漏洞。一方面,明确要求入网餐饮服务提供者必须具有实体经营门店,依法取得食品经营许可等资质,并按照许可载明的主体业态、经营项目从事经营活动,实际经营地址必须与证照地址保持一致。另一方面,外卖平台不能再“闭眼审核”,必须通过实地核查等方式,对商家的食品经营许可证等资质进行实质性审查,从制度

上杜绝“问题商家”上线。

### 消费选择,明明白白

对于消费者而言,新规带来了更清晰的选择权。以往,用户常常难以判断一家外卖商家是否有线下实体店,甚至遭遇“挂羊头卖狗肉”的情况——网店名称与实体店招牌完全不同。

新规实施后,无堂食门店拥有专属标签,在商家主页面的显著位置设置“无堂食”标识,方便消费者按需选择。同时,网店名称必须与实体经营门店的招牌名称保持一致,商家还需在主页持续展示经营资质、实体经营门面以及实际经营地址等信息。

### 后厨“盲区”,清清楚楚

外卖最大的“盲区”莫

过于后厨——食材是否可靠、加工环境是否卫生,消费者完全看不到。为破解这一难题,新规倡导商家实施“互联网+明厨亮灶”,平台应在商家列表页面展示“明厨亮灶”链接标识,让后厨操作“晒在阳光下”。

在厦门同安区,市场监管部门已先行探索网络餐饮特色治理举措,打造了“骑手社会监督员”机制。50名来自多家外卖平台的骑手受聘为食品安全“社会监督员”,他们走街串巷、深入一线,成为扎根在配送链条上的“流动哨兵”。借助“骑手保胃战”小程序,骑手们可以对问题线索进行拍照取证、一键上报,形成“监管部门+外卖骑手+平台商家”的多元共治格局。

### 相关链接

#### 点外卖如何“避雷”?

食安办提醒广大消费者牢记点餐“五步法”:

●查资质:地址模糊、证照过期慎下单。

●验名称:确认网店名称与门面招牌是否一致。

●看后厨:优先选择有“明厨亮灶”标识商家。

●辨模式:看清“无堂食”标识,按需选择。

●留凭证:妥善留存订单信息、支付记录等证据,便于维权。

如遇外卖食品安全问题,可拨打12315或12345热线向市场监管部门投诉举报。

## 漳州再添11个国家级特色农产品

导报讯(记者 刘龙)近日,农业农村部农产品质量安全中心公布2026年第一批全国名特优新产品名录,漳州市11个特色农产品榜上有名,涵盖特色果蔬、深海水产、农粮制品等多个品类。

据悉,本次漳州新入选的全国名特优新产品,覆盖漳浦、华安、长泰、东山四个县区。其中,漳浦县上榜产品包含漳浦荔枝白兰地、漳浦树葡萄酒、漳浦青枣白兰地、漳浦树葡萄陈酿四款特色农粮,以及石榴青枣、漳浦虾干、漳浦海带三款优质种养产品;长泰芦柑、东山石斑鱼、华安黄美人柑桔、华安茂谷柑同步入选。

## 诏安县总医院扩建项目建成投用

导报讯(记者 刘龙)近日,漳州市诏安县总医院扩建项目建成投用揭牌仪式在县总医院(新院区)医疗综合楼前广场举行。

据悉,该项目于2021年9月开工建设,总投资约7.8亿元。主要建设内容包括医疗综合楼、科研办公楼、后勤综合楼、传染楼、高压氧舱等。