



日前,浙江省“一站式”适老化改造购物平台正式上线,在平台上选购适老化改造相关产品,或下单施工改造服务,即可在结算时享受补贴后的优惠价,无需额外提交消费凭证进行补贴审批。“购物平台有效简化补贴申请流程,符合条件的老年人在取得申购码后,可以在平台上选购全省各地优质企业的适老化商品,以补贴减免价直接下单,不仅选择范围更广,售后也可以有效溯源。”浙江省民政厅养老服务处相关负责人说。



扫码看视频

废墟变身网红 一杯咖啡里的山海之变

(上接第一版)

“村咖”飘香里的长红之道

尽管取得了显著的成绩,但在发展过程中,第五季TUTU咖啡馆也面临着一些挑战。记者在部分社交媒体上发现,不少人提出疑惑:“先买票才能进入是否合理?”“68元的票价是否偏高?”……

面对这些质疑,钱钱认为:“我们和传统的咖啡店经营模式不同,购票进来后,所有的场景和空间都免费开放,只有自己进来体验之后,才能知道值不值。”钱钱坦言,随着游客数量的增加,如何保持服务质量与空间的舒适度也成为了亟待解决的问题,“好在,第五季TUTU咖啡馆是在持续投入建设的,计划分成4到5期来改造更新。”

值得关注的是,开在海边山头的咖啡馆和民宿一样,会受到季节性的显著影响,基础设施薄弱、交通不便等问题,也在一定程度上影响了顾客体验。为此,咖啡馆里会定期举办各类艺术展览、音乐会等文化活动,让游客享受到的不仅是咖啡和美景,更是一次文化与旅游的深度融合体验。而村里同样也看到这些问题,通过大力改善基础设施、举办特色活动等,持续为游客做好服务。

“我们希望有更多年轻人来到村里,带来新的经营思路。”江于国表示,村里现在有特色民宿20多家,也有了一定的知名度,但是村里还是在谋划更多新项目,搭建好青年人才与乡村双向奔赴的对接平台,希望能有更多“村咖”这样的新业态出现。对此,奢野既来民宿主人潘海荣也充分认同,“乡村旅游发展从来不是单打独斗,民宿产业也急需多业态融合,形成互补,这样才能长红。”眼下,村里部分民宿已经尝试与“村咖”开展合作。

当咖啡香与海风交织,当文化与乡土共鸣,通过“颜值+内涵”的双驱动,相信这片广阔的山海将迎来更加灿烂的明天。



扫一扫,观看视频▶

浙江省适老化改造 线上购物平台正式上线

怎么享受购物补贴,看过来

老年朋友购物立享适老化改造补贴指南



在“浙里康养”,点击“适老化改造”,即可申请。

第一步: 提出申请

老人家庭通过“浙里办”—“浙里康养”—“适老化改造”客户端提出申请,并按要求上传老年人身份证、拟改造住房地址及房产证(产权证、宅基地、廉租房、公租房等相关证明)、申请承诺书、生成申购码。可由子女或社区工作人员代为申请。

第二步: 审核资格

民政部门对补贴申领材料进行线上审核。

第三步: 使用申购码登录

适老化改造购物平台

审批通过后用户可凭“申购码”,登录适老化改造购物平台购买适老化产品或者施工改造服务。

以“银发久久”商城为例。在微信端搜索“银发久久”,进入小程序,点击“适老认证”,输入老人的真实姓名、身份证号和申购码后四位即可成功登录。

第四步: 选购商品

在购物平台,可以直接搜索所需的适老化改造产品,选择心仪的的商品下单。

第五步: 补贴直减

选好后点击“立即支付”,即可在结算页面看

到商品按照官方补贴比例减免后的价格。

第六步: 下单支付

完善收货地址,选择下单支付,即可立享政府补贴,无需再次提交交易凭证进行补贴审批。



在“适老化认证”页面,输入老人相关信息即可登录。

商户入驻购物平台操作指南

改造类商户入驻流程

改造类商户入驻需要完成两个平台的申请,一个是浙里康养平台,一个是手机端。

第一步: 浙里康养

进入“浙江政务服务网”,搜索“浙里康养”。在助老工作一权限认证中选择“适老化改造商户”模块。根据页面要求,填写相关信息,并按“确认”提交,完成商户入驻申请。

第二步: 审核资格

民政部门审核商户入驻申请资料。

第三步: 申领场所码

待民政审核通过后,再次选择我的账户名中的“助老工作”,进入“工作台”,选择“技术基础底座”模块。在“运营管理”里查看“场所码”,到此,完成浙里康养平台的商户入驻申请操作。

第四步: 入驻商城

商户进入相应适老化改造购物平台,在底部工具栏“我的”板块中,找到“商户入驻”模块,进入页面输入申请好的场所码,页面会自动跳出商户信息。

第五步: 提交申请

检查信息并确认提交,完成商户入驻申请。

第六步: 申请记录

在商户入驻申请页面的右上角,有一个“申请记录”,点击“申请记录”,可查看申请流程进度。

(来源:浙江老年报)

台州疾控提醒:

蜱虫进入活跃期 须做好个人防护

每年4—8月是蜱虫活动高峰期,一旦发生叮咬,可能导致发热伴血小板减少综合征(以下简称“发热伴”)。台州市疾控中心(台州市卫生监督所)提醒,蜱虫叮咬引起的发热伴即将进入高发期,大家外出劳作或在山野游玩时,一定要做好个人防护。

多发于4—8月

发热伴是一种由大班达病毒感染引起,以蜱虫为主要传播媒介的自然疫源性传染病。目前,已知发热伴的主要传播途径为蜱虫叮咬携带病原体的宿主动物后,再叮咬人时引起传播。人与人之间的传播,主要通过直接接触危重患者的血液、体液和分泌物引起感染,但较为少见。

“发热伴全年均可发生,但具有明显的季节性,台州市多于4—8月出现病例,这也是大部分蜱虫繁殖、活动的高峰期。”台州市疾控中心传染病防治所医师陈冰之说,“蜱虫喜欢活跃在草丛、低矮灌木丛、田埂、杂木林等地,也可寄生于牛、羊、犬、猫等家养动物身上。”

常住在山区、丘陵及林地等区域的人,以及频繁去山野游玩、踏青的人,要当心接触蜱虫引发感染。另外,在照顾、陪护、探视患者时,要提高警惕,做好个人防护措施和自我健康监测。

病例以农民为主,老年人占多数

发热伴起病急,早期症状有高热、食欲减退、畏寒、全身酸痛等,部分患者有恶心、呕吐、腹泻、头痛等症状。患病期间,患者的体温多在38℃以上,严

重者持续高热,可达40℃,并持续10天以上;查血常规可发现白细胞减少、血小板减少的情况。

目前,尚无对症的疫苗和特效药,但只要及时规范治疗,绝大多数患者恢复良好。但也不排除一些年龄较大或有基础疾病的患者病情较重,如果没有得到及时治疗,可能会出现意识障碍、多脏器出血等情况,严重的甚至危及生命。

“发热伴是台州市重点关注和防控的传染病之一。数据显示,台州市病例主要集中在山区、丘陵及林地等,以农民为主,老年人占多数。”陈冰之说,如果出现疑似症状或体征,一定要尽早到正规医疗机构就诊,并告知医生最近出行情况,做到早发现、早诊断、早治疗。

预防发热伴,避免蜱虫叮咬是关键

蜱虫叮咬是发热伴传播的主要途径,所以预防该病,避免蜱虫叮咬是关键。

蜱虫一般生活在野外树林、草地中,通常在草尖及灌木枝叶的顶端等待宿主。因此,大家外出时,要注意远离路边的野草灌木,避免在草地、树林等蜱虫的主要栖息地中长时间坐卧,减少叮咬风险。

野外劳作或活动时,建议穿着浅色、光滑的长袖衣裤,扎紧裤腿或把裤腿塞进袜子、鞋子里,尽量穿

胶鞋,使用驱避剂喷涂裸露在外的皮肤。山野活动回家后,仔细检查身体,尤其是头皮、腰部、腋窝和脚踝下方等部位,查看是否有黑痣样的赘生物。

“日常生活、居住的环境,大家要定期打扫,清理杂草,清除垃圾。住在乡镇农村,有饲养家禽、家畜和宠物的家庭,还要多打扫禽畜圈舍,避免蜱虫滋生。如果发现家里的宠物、牲畜有蜱虫寄生,可以用杀蜱的药剂进行药浴。”陈冰之说。

被蜱虫叮咬了,该如何处理?

陈冰之表示,需尽快将蜱虫取出,切忌用手直接捏、拽、拉扯,或用火等其他东西刺激蜱虫,这样可能导致蜱虫头部残留在体内。

“可以把酒精涂在蜱虫身上,使蜱虫头部放松或死亡,再用尖头镊子垂直向上完整取出蜱虫。如果没有把握完整取出,应第一时间到正规医院进行处理。”陈冰之说。

取出蜱虫后,用碘酒或酒精局部消毒伤口,然后观察身体状况,两周内一旦出现发热、恶心、腹泻、食欲不振等疑似发热伴症状,或叮咬部位发炎破溃及红斑等症,应及时就医,并告知医生蜱虫暴露史。

(来源:台州发布)

①在燃气灶旁倒面粉

面粉是非常细小的粉尘颗粒,倾倒瞬间扩散到空气中,达到一定浓度时,哪怕遇到一丝明火,都会立刻引起爆炸。应把厨房明火关闭再倒面粉,或移至餐厅倾倒;若面粉落到灶台上,要及时用湿布清理干净。此外,也严禁在厨房有明火时倒淀粉、咖啡粉、奶粉等。

②用微波炉加热鸡蛋或板栗

当使用微波炉加热鸡蛋或板栗时,鸡蛋或板栗内部的水分子会迅速振动产生热量,导致其内部温度和压力迅速升高,当压力达到一定程度,就会爆炸。另外,带有外壳和薄膜的食物也不能在微波炉里加热。

③冷冻食品直接进油锅

未解冻的食品放入热油中,轻则导致热油飞溅,烫伤身体,重则会引发爆炸或火灾,危及生命安全。必须先解冻,使表面不再有冰碴,才能进行油炸。在放入油锅前,最好用纸巾把多余水分擦干。

④高压锅内食物装太满

当高压锅内食物过多,产生压力时,若持续加热,压力增高便会引起爆炸。使用高压锅时,要看好最小水位线和最大水位线,并检查排气阀是否有堵塞、橡胶圈的密闭性,使用后要及时清理排气阀。高压锅的使用年限为5~8年,使用时不宜超过年限。

⑤煲汤时无人看管

如果灶台无人看管,沸腾后溢出的汤水很容易浇灭火,一旦燃气泄漏,很容易发生火灾。若锅被烧穿,火势将波及油烟机,并点燃油。因此,人离开厨房时,要确保火熄灭。

⑥油锅起火用水灭火

炒菜时遇到油锅起火的情况,若浇一大盘水进去,不但不能灭火,还会导致热油爆沸。因为水比油重,会下沉到锅底,接着迅速汽化;汽化的水蒸气把热油带到空气中,形成雾状的油滴,油滴遇火迅速燃烧,造成爆沸。因此,油锅起火时,要用泡沫或干粉灭火器扑灭。

⑦灶台旁放食用油

如果长期将食用油存放在灶台边,烧菜时油不小心溢出来,遇到灶台上的明火,就会引发火灾。此外,食用油长期放在灶台边加热,会加速氧化,导致油品质量下降。

(来源:央视新闻 科普中国 中国消防)