

Tăng cường bảo đảm an ninh, trật tự, phòng cháy chữa cháy tại Chợ Yên Bái

Là chợ hạng 2, với 495 điểm kinh doanh, khoảng 250 hộ, Chợ Yên Bái là nơi giao thương, mua bán, vận chuyển hàng hóa của nhân dân trên địa bàn. Năm 2022, Ban Quản lý (BQL) Chợ Yên Bái đã triển khai có hiệu quả kế hoạch quản lý, khai thác chợ; thực hiện tốt công tác tự chủ, tự chịu trách nhiệm về tài chính; phòng, chống dịch Covid-19; đảm bảo an ninh, trật tự phòng cháy chữa cháy (PCCC) và cứu nạn, cứu hộ (CNCH); vệ sinh môi trường, an toàn thực phẩm; kịp thời giải quyết những đề nghị, kiến nghị chính đáng của hộ kinh doanh; từng bước nâng cao văn minh thương mại trong hoạt động quản lý, kinh doanh tại chợ. Bà Vũ Thị Nguyệt - hộ kinh doanh ngành hàng đồ gia dụng cho rằng, sau mấy chục năm kinh doanh ở chợ, bà thấy rằng, Chợ Yên Bái hiện đã ngăn nắp, gọn gàng; các lối đi nội bộ trong khuôn viên thông thoáng, tạo không gian rộng rãi cho khách tham quan, mua sắm và không lo nguy hiểm khi không may gặp sự cố cháy nổ. Cùng với việc nâng cấp hạ tầng chợ, thời gian qua, BQL Chợ Yên Bái đã tổ chức các cuộc họp bàn, vận động bà con kinh doanh sắp xếp lại



Không gian Chợ Yên Bái đã có sự thoáng đãng hơn nhiều so với trước đây.

không gian kinh doanh nhằm tạo lối đi thông thoáng, an toàn cho người dân và khách du lịch khi đến chợ.

Ông Nguyễn Trung Đức - Trưởng BQL Chợ Yên Bái cho biết: xác định công tác đảm bảo an ninh, trật tự, PCCC và CNCH là nhiệm vụ đặc biệt quan trọng. BQL Chợ Yên Bái thường xuyên quan tâm, thực hiện bảo đảm hoạt động tại chợ an toàn, nhất là dịp cuối năm; xây dựng và triển khai kế hoạch đảm bảo an ninh, trật tự, PCCC trước, trong và sau Tết Nguyên đán Quý Mão năm

2023. Trong đó, quan tâm thực hiện tốt việc tuyên truyền đến hộ kinh doanh nhằm nâng cao ý thức về chấp hành Luật PCCC; tổ chức ký cam kết thực hiện an toàn PCCC đến 100% hộ kinh doanh tại chợ; thường xuyên tự kiểm tra, kiểm soát nơi phát sinh lửa, nhiệt, không để các hộ hàn, tự ý đun nấu, thắp đèn, nến, nhang... gây nguy cơ cháy nổ; hướng dẫn các hộ sử dụng nguồn lửa, nhiệt an toàn; tiến hành giải tỏa vi phạm hành lang, đường đi, lối lại nhằm đảm bảo thông thoáng, nhất là các khu vực

cổng chợ, khu tác nghiệp, vận hành hệ thống PCCC và CNCH; kiểm tra, bảo dưỡng phương tiện PCCC tại chỗ theo quy định; định kỳ tổ chức huấn luyện nghiệp vụ, kỹ năng PCCC cho các đối tượng thuộc phạm vi quản lý; tăng cường bảo vệ ban ngày, ban đêm đảm bảo chế độ trực đúng thời gian, quân số, bảo vệ an toàn tài sản Nhà nước và tài sản các hộ kinh doanh, ngăn ngừa đối tượng bên ngoài vào trộm cắp trong khu vực chợ.

Cùng với sự nỗ lực của BQL Chợ Yên Bái, hơn hết, mỗi

người dân và hộ kinh doanh tại chợ phải tự nâng cao ý thức, nhận thức, tuân thủ và chấp hành nghiêm nội quy chợ, nhất là các quy định về công tác PCCC, chủ động trang bị đầy đủ các phương tiện PCCC tại các gian hàng, điểm kinh doanh theo phương châm "4 tại chỗ", phòng cháy tốt, chữa cháy kịp thời, tránh để hỏa hoạn có thể xảy ra. Bà Trần Thị Lụa - hộ kinh doanh hàng mã tại chợ cho biết: "BQL Chợ Yên Bái thường xuyên nhắc nhở tôi không được thấp hương, đốt vàng mã, sử dụng điện an toàn; đồng thời, nâng cao cảnh giác trong PCCC để bảo vệ tài sản, tính mạng cho chính mình và cộng đồng. Tôi cũng được tổ PCCC hướng dẫn cách sử dụng bình chữa cháy khi có sự cố xảy ra...". Với phương châm: "Văn minh, thân thiện, hạnh phúc mới là người Yên Bái", từ việc thay đổi và hoàn thiện hạ tầng chợ, sắp xếp các ngành hàng theo hướng gọn gàng, ngăn nắp, BQL Chợ Yên Bái đang nỗ lực để thay đổi nhận thức, lan tỏa từ cán bộ, nhân viên BQL đến hộ kinh doanh. Trong đó, áp dụng linh hoạt cơ chế thưởng, phạt; tuyên dương những việc bà con làm tốt, phê bình những hành vi sai trái. Qua gần 1 năm nỗ lực với nhiều giải pháp cùng sự đồng thuận của bà con, hiện không gian Chợ Yên Bái đã thay đổi hẳn; sự thân thiện, hiếu khách đã quay trở lại và ý thức của mỗi cán bộ, tiểu thương đang lan tỏa, tạo ra hình ảnh đẹp trong lòng người dân.

QUANG THIẾU - TRUNG

Nghĩ về sơn tra từ "Ngày của phở"

"Ngày của phở" 12/12/2022 là chuỗi sự kiện do Báo Tuổi Trẻ khởi xướng, phối hợp cùng Hiệp hội Văn hóa ẩm thực Việt Nam và UBND tỉnh Nam Định tổ chức.

Nam Định là một trong những đô thị đầu tiên của miền Bắc được xem là quê hương của phở. Người Nam Định, đặc biệt là người ở làng Ván Cù, Giao Cù, Tây Lạc đã mang phở đi khắp mọi miền của Tổ quốc. Sự kiện "Ngày của phở" 12/12/2022, những người nấu phở ngon ở khắp mọi miền đã tụ hội về Nam Định như một lần tìm về nguồn cội của món ăn này. Những dòng người xếp hàng dài mua vé, chờ đến lượt để được thưởng thức hương vị phở của các quán, cửa hàng phở trong khắp cả nước và cả ở nước ngoài đã cho thấy tình cảm, mối quan tâm, sự yêu thích của người Nam Định dành cho phở nhiều đến như thế nào... Không khí sôi động, náo nhiệt của không gian phở có chung niềm đam mê, tình yêu và tự

hào về món ăn dân tộc nổi tiếng của người dân Nam Định nói riêng, người dân Việt Nam nói chung và những người làm phở. Truyền thông đã thực hiện tuyên truyền sâu đậm, rộng khắp về "Ngày của phở" năm nay, nhất là Báo Tuổi Trẻ - đơn vị khởi xướng, phối hợp tổ chức sự kiện này. Trong rất nhiều chia sẻ, bày tỏ, nỗi niềm cùng những câu chuyện, hành trình, mong ước của rất nhiều người đến với sự kiện, có tiết lộ của một người nấu phở có thể còn rất xa xôi nhưng hiện hữu như trong tầm tay...

Anh Cao Văn Luận - người đoạt "Giải Hoa hoi vàng năm 2019" đã mang phở từ Úc về Nam Định nhân sự kiện năm nay. Sinh sống ở Úc, trước khi tham dự cuộc thi "Tìm người nấu phở ngon" năm 2019, anh Luận đi từ Bắc vào Nam để ăn phở, học cách của người Việt nấu xướng bò để có được nổi nước dùng ngọt, đậm đà nhưng không còn mùi gây đặc trưng của xướng bò. Năm đó, anh đạt giải Nhất - "Giải Hoa hoi vàng năm 2019". Sau khi trở lại Úc,

quán phở mang tên "Hoa hoi vàng" đã được anh Luận "khai sinh". Tham dự chuỗi sự kiện "Ngày của phở" năm 2022, ngoài các nguyên liệu chính để nấu phở, anh mang theo hơn 1 tạ bò viên Úc từ đất nước của những chú chuột túi về với quê phở Nam Định. Anh Luận chia sẻ rằng, muốn giới thiệu đến những "tín đồ" của phở thêm một vị đặc biệt của phở Việt Nam ở nước ngoài. Đặc biệt, chủ nhân của "Giải Hoa hoi vàng năm 2019" đã cho biết một điều rất thú vị: "Về Việt Nam, tôi lại phát hiện quả táo mèo, hay còn gọi quả sơn tra, là nguyên liệu tạo vị ngọt cho nước dùng rất ngon. Ở Úc, tôi dùng táo để tạo vị ngọt nhưng về Việt Nam không mua được. Thế nhưng quả táo mèo ở Tây Bắc lại tạo được vị ngọt rất ngon. Không hề chua, chát mà ngọt thanh, rất đặc biệt".

Người nấu phở ngon như anh Luận, đặc biệt là phở ở nước ngoài không dùng bột ngọt, không dùng đường mà tạo vị ngọt bằng những bí quyết riêng. Bí quyết của người Hà Nội hay nhiều nơi là



Cây sơn tra đã giúp đồng bào Mông huyện Mù Cang Chải từng bước xóa đói giảm nghèo.

con sá sùng, người Nam Định là nước mắm và nhiều nơi khác là củ, quả... Thông tin được tiết lộ từ người giành "Giải Hoa hoi vàng năm 2019" tựa như có thêm một niềm hy vọng cho sơn tra Yên Bái. Chưa biết rằng khi trở về Úc, tiếp tục nấu phở lại có sẵn táo mèo để tạo vị ngọt cho nước dùng thì anh Luận có sử dụng táo mèo hay không... Tuy nhiên, điều đó cũng có thể như một gợi ý cho một người nào đó, cho một địa phương nào đó, cho một doanh nghiệp nào đó, cho một ý tưởng nào đó rất có thể sẽ xuất hiện trong một

ngày không xa, trong tương lai về hương đi mới, về chế biến sản phẩm từ sơn tra, về đa dạng hóa sản phẩm từ sơn tra, về mở rộng thị trường tiêu thụ sản phẩm... đối với loại quả đặc sản của vùng cao Yên Bái. Tất cả mới chỉ là bắt đầu từ một thông tin. Mà chớ phải rất nhiều ý tưởng, rất nhiều sáng tạo, rất nhiều thành công cũng bắt đầu từ một thông tin nào đó hay sao? Đón xuân mới sang, nói câu chuyện về khởi đầu, về ý tưởng, về hy vọng cho mùa xuân hứa hẹn những niềm vui...

NGUYỄN THƠM