

# 坚持防疫“三件套” 牢记“五还要” 掌握“七知道”

冬春季是呼吸道传染病的高发季节,今年更是面临新冠肺炎和呼吸道传染病的共同威胁。近期,国内连续出现新增本土新冠病例,且呈零星散发和局部聚集性疫情交织叠加态势,当前仍然不能放松警惕。

疫情防控三件事务必要落实:①减少出行要落实;②减少聚会要落实;③科学防护要落实。

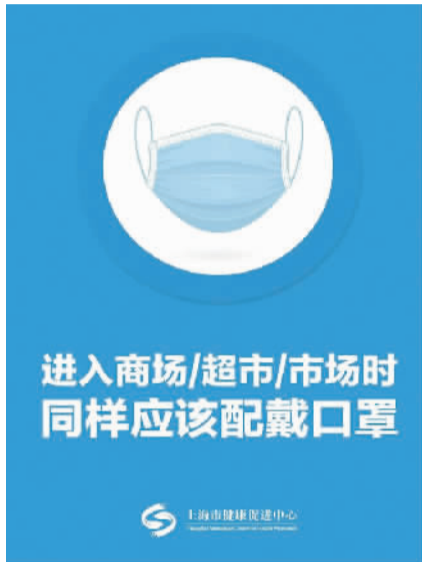
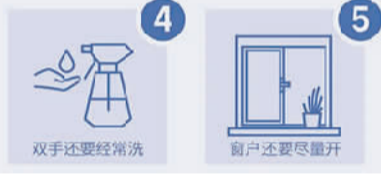
一是减少出行要落实。春节即将到来,期间要合理安排行程,非必要不出行,鼓励错峰返乡返岗。如果必须要跨地区出行,务必提前了解当地的疫情形势和防控政策,了解目的地近期是否有病例或疫情发生,中高风险地区请暂缓出行。乘坐飞机或火车要备好口罩、免洗手消毒剂

等物品;遵守秩序、有序排队,全程佩戴口罩;途中做好手消毒等个人防护,尽量减少接触公共物品,在公共交通工具上尽量避免非必要的进食;妥善保存票据以备查询,同时做好旅途中的健康监测。特别提示,对于一些老年人、慢性病患者、孕妇等人群,不建议出行。

二是减少聚会要落实。尽量减少聚集性活动,单位、家庭、朋友聚会,一定要做好通风和个人防护,合理控制聚会时长;对公共用品做

好清洁消毒,及时清理,保持环境清洁。在聚会中注意做好个人卫生,使用公筷公勺;在人群聚集场所务必遵守秩序、避免拥挤,自觉与他人保持一米社交距离。尤其提醒,有发热、咳嗽等症状的人员,应避免参加聚集性活动。

三是科学防护要落实。广大市民仍要牢记防疫三件套:佩戴口罩、社交距离、个人卫生,坚持“防护五还要”,为自己穿上“无形防护服”,同时掌握“七知道”。



美食五里·商铺自管会成员单位(宋记好再来小馆)

## 宋记好再来小馆

中国人对于面,是有一种特殊情结的。经过上千年的发展,各地根据自身地域特点,衍生出了不同的做法和吃法。在中国的众多面食中,牛肉面又占据着独特的地位。而在河南,牛肉面可以做出多种花样:拉面、刀削面、拌面、烩面等等。河南的拉面以其汤味浓郁富有特色而闻名,一般采用牛大骨熬制底汤,然后再加入咖喱粉,主营的是汤,其次是面,一口汤汁喝下去,让人回味无穷。



位于蒙自路345号的宋记好再来小馆就是一家以“牛肉面”为招牌的河南面店,价格实惠,性价比高。这家店也是五里桥街道创意家园街区商铺自治联盟成员单位之一,小店24小时营业,无论是早起的上班族,还是深夜晚归的朋友,都可以来这里吃上一碗热乎乎的面,熨帖自己的胃。



### 网友推荐菜

- TOP 1 五香牛肉拉面 ¥20  
“点了份五香牛肉拉面,这味道真不错”
- TOP 2 酸菜红汤牛肉 ¥24  
“这家店家的酸菜红汤牛肉刀削面”
- TOP 3 牛杂拌面 ¥20
- TOP 4 酸菜红汤牛肉刀削面 ¥20  
“这家店家的酸菜红汤牛肉刀削面”
- TOP 5 牛杂汤 ¥10