

聚全市之力,集全民之智,我市全力保障省第五届全民健身运动会在滁举办

# 当好“东道主”,办好“省五健会”

昨天下午,安徽省第五届全民健身运动会开幕式暨群众性文体表演在我市举办。作为迄今为止我市承办的最高规格的综合性体育赛事,自2016年以来,我市按照省委、省政府部署要求,聚全市之力、集全民之智,全力以赴做好各项筹备工作,确保将本届省全民健身运动会办成一届“特色鲜明,安全节俭,精彩圆满”的运动会,为备战安徽省第十五届运动会积累工作经验。

## 高站位组织领导

为办好本届省全民健身运动会,我市高站位组织领导,强化“三个到位”。在责任落实方面,我市在学习借鉴省内其他地市举办成功经验的基础上,成立了承办安徽省第五届全民健身运动会组委会,市委、市政府主要负责同志亲自挂帅,下设13个工作部门,36个市直相关单位共同参与筹办;制定了《安徽省第五届全民健身运动会滁州市承办工作实施方案》,明确了工作职责,各司其职推进筹备工作。今年以来,我市多次召开市委常委会会议、市政府常务会议,专题研究赛会筹备工作,细化任务,明确流程和保障措施,全力确保筹备工作稳步推进。在统筹协调方面,组委会办公室统筹协调,13个工作部门分别制定具体实施方案,坚持高标准、高起点、高效率,既各司其职、各负其责,又相互配合、紧密合作,确保各项筹备工作落实落小落细。在工作机制方面,实行周调度制度,建立“三个一”工作机制,制定一份周工作计划、下发一份周重点工作提示单、召开一次周调度会议,每周由组委会办公室常务副主任召开周调度会,调度一周重点问题,现场解决筹备过程中遇到的困难和问题。9月8日起,组委会办公室工作人员和各部室联络员集中办公,凝心聚力确保赛前准备有条不紊、赛会筹办步调一致、赛时运转高效有序。

## 高标准保障服务

为保障省第五届全民健身运动会顺利举办,我市紧抓“三项工作”,高标准保障服务。自承办开



图为开幕式第三篇章——小康欢歌。

## 高水平举办赛事

据了解,本届省全民健身运动会共设33个竞赛项目和1个展演项目,参赛人数5756人,是迄今为止我市承办的最高规格的综合性体育赛事,规格高、规模大、时间长。比赛项目既有群众喜爱的乒乓球、羽毛球、足球、篮球等传统体育项目,又有迷你马拉松、轮滑、健美健身等时尚流行项目,还有广场舞、健身秧歌等群众日常锻炼的身边项目。为确保赛事

顺利落实,本届省全民健身运动会由市直及8个县市区分别承办,各赛区均成立了赛事组委会,部分赛区还引入赛事运营公司,加强承办力量。自9月15日开始,各单项比赛顺利稳步开展,截至昨天,健美操、广场舞、台球、网球、登山、扑克牌等7个线上和20个线下项目已结束,定向比赛正在进行,自行车、羽毛球、拔河、乒乓球等7个项目将在开幕式之后陆续开展。为确保开幕式顺利举办,我市还专门制定了开幕式演出方案,在确保安全的前提下,全

力呈现精彩的开幕式。资金保障方面,在省体育局拨付2000万元资金的情况下,市财政保障资金800万,市城管执法局募集市场开发资金200万元,并按照《安徽省第五届全民健身运动会财务管理办法》,科学合理分配资金,有效保障赛会各项工作高效推进,确保将本届省全民健身运动会办成一届“特色鲜明,安全节俭,精彩圆满”的运动会,为备战安徽省第十五届运动会积累工作经验。(全媒体记者李志情/文 卢志永 计成军/图)

始,我市就将赛会场馆建设作为重点工作,细化任务,倒排工期,做到“定目标任务、定时间要求、定责任单位、定包干领导”,今年9月开赛前,保质保量按期完成所有21个比赛场馆的新建(改扩建)和器材设备采购调试工作,为赛会顺利开展打下了坚实的基础。针对新冠肺炎、常规传染病等,细化“1+N”突发疫情应急处置方案,统筹落实人员、场地、食宿、交通、医疗卫生等后勤保障方面防疫工作,确保运动员及相关工作人员的健康与安全。对所有来滁的裁判员和运动员及相关人员必须持七天以内核酸检测阴性证明,签订健康承诺书,包乘专车来滁。赛事举办期间,全面做好交通、饮食、住宿、安全等各项赛会保障工作,分类制定实施方案和应急预案,严守赛事安全底线,确保后勤保障服务精准到位。与此同时,我市还向滁州职业技术学院、滁州城市职业技术学院等在滁高校网上募集志愿者1000名,为赛事提供优质高效的礼仪、接待等服务。9月4日,我市在合肥召开省第五届全民健身运动会第一次新闻发布会,对赛事基本情况、滁州市筹备情况等发布,通过省第五届全民健身运动会官方网站等及时发布赛会进展信息,全力做好运动会社会宣传和氛围营造工作。



图为开幕式第四篇章——快乐运动。

## 我市全力保障大赛期间食品安全

晨刊讯 正在我市举办的安徽省第五届全民健身运动会持续时间长,赛事项目多,赛场分布广,对食品安全保障工作要求

高。滁州市市场监管部门立足职能,全力守护大赛期间食品安全。市县两级市场监管部门按照运动会组委会部署和重大活动食

品安全保障工作要求,定点进驻现场保障,对接待餐饮单位的食品安全管理、食品原材料购进记录 and 追溯体系建设、餐饮具清洗

消毒、食品加工和留样管理、人员健康管理、从业人员培训、食堂卫生状况、“明厨亮灶”建设等情况,现场进行全面检查,为参加各项

赛事的选手及工作组提供食品安全保障。(徐以成 全媒体记者刘晨)