

只有不断前进才能超越自我

——记东风德纳车桥公司“巾帼建功标兵岗”十堰部件厂五车间总成班

■ 计德锐

东风德纳车桥十堰部件厂五车间总成班是前方生产型班组,班组有 24 名员工,其中女员工 23 人,平均年龄 39 岁。她们主要承担中、重型调整臂总成、军车调整臂总成以及普通调整臂蜗轮蜗杆的生产加工任务。

高产月中的感人事

高产期间,五车间总成班发生的感人事迹历历在目。员工周俊霞,由于手肿干活吃力,班长临时给她调换到生产任务相对少一点的工序,她除了很好地完成生产任务之外,在生产间隙,还将自己的设备保全工作做得异常出色。连主任赵祥生在现场安全巡视时看了都说,周俊霞的设备搽得锃亮,堪称车间样板。班长王轶群接着说:“别看周俊霞生产任务少了点,除了设备保养好,这个月她还主动承担了班组刀具更换任务,等刀具磨完后再一一送回每个生产岗位,为其他员工领用刀具减少了时间,提高了生产效率。”

高产月初期,总成班人员不够,连班到晚上八九点是家常便饭,劳动强度不言而喻。每次班前会,班长王轶群都会主动询问大伙儿身体状况,做到未雨绸缪。待料时间,为了尽快解除大家的疲劳,她组织大家排成一圈,互相按肩捶腰,缓解员工因劳累过度造成的

腰酸背痛。在员工享受按摩的同时,班长王轶群还抓住这短暂的时间给大伙儿讲笑话。欢声笑语中,身心疲劳顿时消除,各种抱怨和牢骚也抛在了九霄云外。

坚守岗位,决不因为自己拖车间后腿

员工张云苏的胳膊发麻,在干活中经常通过摔胳膊减轻胀痛,班长让她休息一下,但她坚持不肯休息。员工闫卫华、何秀芬做了小手术,劳动强度一大,未愈合的伤口就会渗血,疼痛难忍。“现在生产任务这么大,高产月期间,大家都很累,这点小毛病不算什么,克服一下就过去了,只要我能坚持,就决不会给班组添麻烦,员工张云苏如是说。的确,像张云苏那样,由于持续战高产保任务,班中还有由于高强度工作造成手握零件都比较困难的员工周光英,以及长时间站立工作,拖着肿胀的腿脚在岗位上坚持上班的孙蕊敏。高产期间,总成班没有一人请病假、事假,也没有发生一起因个人原因造成的延误生产的事件。

强化学习适应生产需要

为了提升员工业务技能,班组适时结合生产实际,有效利用生产任务不饱和的时间,组织班员进行安全、质量、现场、设备自主保



全以及 KYT 等方面知识培训。为了验证大家对知识掌握的牢固程度,班组在每次培训学习之后总要以口头或书面答卷等形式进行检查,确保每次培训都有效果、人人成绩都达标。通过多种形式的岗位培训,不仅营造了员工们学技术、学本领、求上进的学习氛围,而且也提高了她们的理论素养和操作技能水平。截至目前,班组全线通占班组员工的 86%,同时 100%的员工成为能够独立操作三台以上设备的“一人多机”、“一人多岗”复合

型员工。

一分耕耘、一分收获。在车间的领导下,总成班近年来取得了许多优异的成绩,2004—2008 年度获得零部件事业部及车桥公司“巾帼示范岗”荣誉称号,2010—2012 年度,连续 3 年获得东风有限及车桥公司“巾帼示范岗”荣誉称号。面对如此多的殊荣,总成班从不居功自傲,总是一如既往,认真真、踏踏实实地做好自己的工作,用班长王轶群的话说:成绩只能代表过去,只有不断前进才能超越自我。

“古城”邀您再相聚

“环游天山——千里黄金线”百车穿越天山自驾游喝彩古城

本报讯 “虽然此行让大家玩得非常惬意了,但一进新疆第一窖古城酒业有限公司的大门,我就情不自禁地感到非常激动,尤其是看到古城酒业今天的发展和变化令我着实感到亲切又惊讶啊,真的是太好了!太好了!”一位 60 多岁的大叔参观完古城酒业游客服务中心等五大景区后激动地向讲解员讲到,感谢这次环游天山——千里黄金线活动,让我们不仅看到了新疆的美景和历史文化,还意外地来到阔别已久的古城酒业,如果下次还有这样的活动和机会,我一定还会再来的……

人间四月天,新疆的早春在古城奇台已经悄然而至。2014 年 4 月 7 日,由乌鲁木齐

市、昌吉州联合主办、新疆雪莲花国际旅行社、新疆兵团中国青年旅行社承办的“环游天山——千里黄金线”大型自驾游活动在古城奇台正式亮相。中午时分,古城酒业以她特有的方式向远道而来的游客们表达了热烈的欢迎。昌吉回族自治州旅游局任建品局长、奇台县旅游局王俊书记、古城酒业董事长周文贵等领导参加了此次别开生面的接待仪式。

“明月出天山,古城有好酒。”在古城酒业游客服务中心门前,三辆大巴车和近一百辆自驾车共 550 名游客,在欢快的《请你喝杯古城酒》歌曲声中,人头涌动,兴致勃勃,纷纷在古城文化墙前拍照留念,记录下这一醉美的瞬间;在游客服务中心里,酒与文化融为一

体,墨香怡人,来自奇台县本土的书法家香武元、杨再虎、郑浩哲三位老师现场挥毫泼墨,吸引了众多游客前来观看或求获墨宝;在酒文化博物馆里,游客们在讲解员的带领和讲解之下,大家面前的每一件实物,每一个看杯以及每一张能够见证古城 600 年历史的文献资料都犹如一位老人,诉说着“古城”的古老与传奇;在酿酒车间,传统的酿酒工艺和刚刚出锅的玉液原浆让游客感到无比的好奇与惊叹;在古城储值银行,酒香扑鼻,陈酒迷香,引得美女们情不自禁弯下腰在酒坛边闻一闻“古城”窖藏的醇香;购物桌前宾客如云,纷纷前来购买古城的陈散酒、坛装酒等各种旅游纪念酒。总之,在古城的文化园里,游客们不

仅感受到了古城人热情的接待氛围,还了解了古城传统的酿酒工艺;不仅体验到了历史悠久、灿烂深厚的 600 年酒文化,还品尝到了醇香的古城美酒。让这个溢满酒香的国家级工业旅游示范点、国家 AAA 级旅游景区呈现出五彩缤纷、游客云集的景象。

“在浓浓酒香的氤氲中,我们都醉了,为美酒而醉,为 600 多年的古城酒文化而醉,为我们精彩的生活而醉。”一位风度翩翩的阿姨情不自禁地一边拍照,一边充满激情地赞叹着。来自新疆电视台、新疆人民广播电台及晨报等多家媒体记者纷纷拍下了这精彩而永恒的瞬间。

(王娟)

花开暖春 服务贴心

上汽依维柯红岩拉开暖春服务帷幕

又是一年春好处,春季来临,温差、湿度都在发生变化,为了使上汽依维柯红岩公司的杰狮用户在换季时刻更好地使用好自己的卡车,近日,上汽依维柯红岩商用车有限公司拉开了暖春“感恩回馈”服务活动的帷幕。

据上汽依维柯红岩介绍,本次主题为“花开暖春、服务贴心”的活动从 4 月 1 日开始,持续到 6 月 30 日结束,是该公司深入践行售后“服务零距离”品牌内涵,加强与客户的沟通,增进与客户的情感,促进客户使用红岩杰狮产品从满意到感动的一次具体行动。

活动包含两个方面内容:一是针对红岩杰狮老用户,上汽依维柯红岩售后服务人员将对其杰狮车辆进行 6 项免费检测和冷媒加注。6 项免费检测分别包括电子电器检查、底盘检查、转向机构检查、油、液检查、刹车系统检查、桥检查等。为保证杰狮用户在气温逐步上升的季节,空调不会因缺少冷媒而影响使用效果,杰狮用户可进服务站对车辆空调加注冷媒。另一方面,在活动期间,新购红岩杰狮系列车型的用户将获得齿轮油、发动机滤芯(机滤、柴滤)的保养赠送,保证车辆可靠运营。

(卢芳)

固本强基保安全 稳产高效树标杆

■ 刘志强 梁祚山

山东能源肥矿集团梁宝寺公司综采一队生产三班,几年来始终秉承“安全优质创高效,勇做标杆当先锋”的共同愿景,抓学习、强素质,严制度、保安全,搞创新、增效益,不断实现队伍思想观念的新解放、技能水平的新提升、管理方法的新提高、安全生产的新突破。

抓班组安全教育提升战斗力

为提升实战能力,这个班积极投入学习型班组建设活动,他们把安全教育对象分了 5 个类型:一是新进人员和变换工种人员教育。新调入班组的员工(包括学徒工、实习生和变岗工),经矿教育培训中心、区队教育之后,再由班组长或班组成员进行班组安全教育;二是全员安全教育。班组所有成员必须每年不低于两次安全教育,以保证安全意识和操作技能,否则不予接纳;三是复工教育。凡工伤假、病假、产假、学习、借调到外单位工作,离开生产岗位 1 个月以上的员工,上岗前均应结合班组情况进行安全教育、规程措施学习考试;四是“五新”教育,即试用新产品、采用新工艺、新设备、新材料,或变更新的生产环境,必须对所有班组成员进行安全技术规程教育后方可生产;五是强化特种作业人员的日常教育。

学习型班组建设活动给班组带来了超强

的战斗力,把这个班打造成全集团安全上最过硬的队伍。在 3201 工作面生产时,过低挂点大倾角采煤,顶板上翻,很容易造成支架超高、歪架、挤架,更容易造成冒顶,面上有 126 组支架,存在严重的安全隐患,面上的工作和区队的安全生产状况倍受领导关注。生产三班在接触现场前就对困难做了充分了解,先给员工把现场困难讲透,又请专家来传授技术要领,再组织员工进行了预演,把人、机、现场三个方面可能存在的问题和采取措施都考虑充分;在现场采取单体支柱调架、扶架保证支架稳定的同时,加强上下两端头背顶,有效保证了支护的强度,确保了人员设备的安全。当月区队超产 40 万吨,仅这个班就起了 21 万吨。几年来,这个班先后为集团公司鲁西南新区开发培养输送了 67 名熟练工,锻炼出了党支部书记 1 名、副区长 1 名、班组长 7 名,被誉为综采队伍的“黄埔军校”。

抓班组制度建设提升执行力

这个班注重加强制度管理,把制度建设视为支撑班组构成的“钢筋铁骨”。

一是民主建制。班组长的产生必须经过民主程序,班组所有的制度规范,都要经过班组民主讨论通过,班组安全生产、经济分配等工作,必须做到公开透明按制度执行。除了班前班后会、现场交接班制度外,班组还严格执行岗前危险源辨识和现场安全确认制度。要求员工上岗前必须熟知自身岗位的危险源种

类、如何排查和避免。班组长接班后,及时带领群安员对生产作业环境、生产设备、安全设备进行安全确认,工作前执行手指口述安全确认;二是明确职责分工。明确了班组长、工会小组长、验收员、群监员等“两长五员”的职责;三是严格履职考核。制定了班组诚信履职承诺制度,班班都对履职情况进行考核,达不到承诺标准、不严格履行职责的,除了进行相应扣分、扣罚、通报批评等措施外,负积分达到一定分值的,送入公司安全学院培训后重新上岗;四是实行创先争优奖惩激励机制。班组成员内部制定了绩效考核奖惩办法。

民主制度管理有力的促进了质量标准化和各项工作进展。该班组检查以工序质量促工程质量,严格按照质量标准进行作业,作业人员从分工角度,质量、支架结构及浮煤的清扫,每一道工序都达到质量要求,从根本上消灭不合格品。同时,加大动态质量标准化达标工作力度,在生产现场进行工程质量自检、互检、专人检查工作,验收员对各班组进行质量验收,增加了班组长工作“菜单”,规定班组长填写当天工作任务、任务重可能出现的问题以及对应采取的措施,交接班时,交接班各工种必须填写工种交接单,把上一个班中存在的问题、处理人以及处理结果以文字形式交给接班人。

抓管理创新提升班组效益

这个班青工多,知识文化程度高,接受新

陈蛮庄煤矿 练内功降成本

为应对当前严峻市场,山东能源肥矿集团陈蛮庄煤矿进一步加强管理,开源节流,苦练内功,千方百计为成本瘦身。

多方开源,增加煤炭产量。4 月份以来,该矿不断强化生产组织管理,精心组织好生产。加强机械设备管理,严格设备管理责任制,完善设备抢修应急措施,把机械事故率降到最低。生产科室人员增强服从服务于安全生产的意识,认真履职尽责,跟踪工作面回采进度,提前分析地质构造、顶底板条件,及时指导现场生产。各班组严格落实工作面现场交接班和工作面互创条件制度,抓好 3206 大倾角工作面生产组织。坚持科技挖潜,优化巷道布置,多设计沿煤层掘进巷道,少打岩巷,减少资金投入,加快施工速度,保证采场正常接续,提高生产效率,为稳产高产创造条件。

充分节流,堵塞漏洞。“增产不节约,等于无底锅。”该矿突出加强井下技术降本。优化巷道设计,杜绝无效巷道施工。进一步优化利用西大巷掘进 3402、3204 工作面方案设计,减少施工投入,加快施工进度。根据现场实际,科学合理优化支护方式及参数,杜绝支护强度过剩。确保巷道一次成巷,减少二次维护,降低综合成本。依靠科技手段,超前勘探,探明煤层赋存、水文地质构造,避免无计划揭露断层构造。发挥自动化、信息化优势,在具备条件的岗位实行无人值守,减少人工成本。强化电力降本,合理调配电气设备装机容量,避免大马拉小车和设备空运转,提高运行效率。合理避峰填谷,严格用电考核,宿舍用电核定电量,超支自付。针对 3206 工作面煤流运输系统和 3402 掘进头运输路线长的实际,严格执行顺煤流依次开启皮带机的措施,减少皮带空转耗电。加强矿压观测、围岩性质分析,及时优化支护参数,矿压明显或围岩破碎、稳定性差时,及时加强支护,确保一次成巷,降低巷道综合支护成本。盘活存量资产,按生产任务需要配备设备,超出配备标准的,及时调剂使用,逐步降低折旧费用。积极开展节支降耗,修旧利废工作,严控外委修理,能自修的绝不外委,并下能维修的一律现场维修,确保全年修理费比集团公司预算指标下降 5%。压缩非生产性开支,认真落实“八项规定”,严格执行费用开支定额标准。严控车辆使用,严格派车审批,同一地点,拼车使用,确保非生产性支出同比下降 5%。(冯守柱)

羚锐制药： 规范食堂管理 确保饮食安全

俗话说,民以食为天。近年来,国内食品安全领域出现了诸如地沟油、苏丹红等许多令人忧虑的问题,这些食品安全问题给人们的身体健康带来了严重的影响,甚至威胁到人的生命。针对这些问题,河南羚锐制药股份有限公司贴膏剂事业部员工食堂遵守《食品安全法规》,采取一系列措施,积极保障员工的饮食安全。

在采购方面,事业部严把米、面、油等原材料入口关,坚持扎好米袋子、拎紧菜篮子,坚决杜绝不合格食品进入食堂。在采购时,他们只采购新鲜蔬菜;对于肉禽类,必须经过严格检疫。所购的各种食品材料都要经过食堂师傅的精心挑选,没有食品卫生合格证的食材不得入库。同时,坚持当天采购的食品当天烹炒,不让员工吃隔天的肉、菜。

在食品保存方面,事业部按照“生熟分开,成品与半成品隔离,食品与杂物隔离”的原则,将食堂的各类食品分类、分架、隔离存放,并定期对食品进行检查。

在食堂卫生方面,按照“持证上岗”的原则,事业部食堂工作人员必须取得健康许可证后方可上岗;对于食堂的烹饪用具,生熟分开使用、存放,并按时进行消毒;配餐间、操作间严禁非工作人员进出;同时,做好卫生“四害”的防疫工作,一天打扫卫生三次以上,每周一次大扫除,做到炊具、餐具干净明亮,就餐环境清洁宜人;员工工作就餐时,餐具使用前后都用面粉代替洗洁精刷洗干净,放到消毒柜中进行消毒;在就餐时禁止使用一次性餐具;要求炊饮管理人员每天做好个人卫生和环境卫生;对于就餐者餐后残留的食渣及时进行处理。

在食堂的饭菜质量上,厨师在烹饪过程中严格遵守操作程序,做到蔬菜择净后放入专用的洗菜池洗干净;肉类、蛋类煮熟炖烂,青菜类用沸水轻烫,确保烹饪质量。同时,根据季节变化,合理搭配菜肴,根据每天就餐人数定量供应饭菜,这样既保证了饭菜不浪费,也保证了饭菜不隔夜食用。

从强化监控、监管方面考虑,事业部还组织专业检查组,强化食品安全监管,定期和不定期地进行检查和抽查,严格食堂规范操作,加强餐具清洗、厨房摆放、灭蚊消毒,食堂员工个人卫生和健康等方面的管理和检查。

由于食品安全制度健全,并落到实处,多年来,羚锐制药贴膏剂事业部员工食堂从未发生过就餐人员餐后出现不良反应的事情,赢得了员工们的普遍好评。

(汤兴)