小伙跌入无盖井摔断鼻梁

历城市政和唐冶新区都说这段路不归自己管

本报11月29日讯(见习记者 田宇) 28日晚,22岁的小唐骑电动车经过世纪大道时,车子不慎卡在一个无盖井里,他一下飞了出去,导致鼻梁骨折,嘴唇严重受伤,牙都掉了3颗。据了解,这处井口的井盖已经坏了十多天,一直没人管。

29日上午,记者在济南市中心医院外科观察室见到了受伤的小唐。纱布包着他的面部,手上也有几处擦伤。小唐的妈妈伊女士说,小唐的上下嘴唇创伤严重,鼻梁都摔折了,牙掉了3颗,手术之后,嘴上缝了针,根本说不出来话。

伊女士介绍,28日傍晚5点40分左右,小唐骑着电动车走在世纪大道上,当走到世纪大道和绕城高速交叉口时,车子突然卡在一个下水道口,惯性作用下小唐一下子飞了出去,当场昏迷不醒。

"幸亏有好心人经过打了120,急救车把他送到了最近的济钢医院抢救。"伊女士说,济钢医院的大夫说孩子伤得太厉害了,建议转到中心医院治疗。28日晚上8点多,小唐被送到了中心医院,手术完成后,一直到29日凌晨5点,小唐才逐渐苏醒过来。

29日下午,小唐转进了整形外科进行治疗。"孩子才22岁,这才刚上班,连媳妇都没娶,这万一要是毁容了可怎么办。"伊女士发愁地说。

肇事的无盖井。 见习记者 田宇 摄

手术后的小唐。田宇 摄

路段无人认领 陷阱归谁管成谜

29日下午,记者来到事发地点历城区世纪大道和绕城高速交叉口,发现了致使小唐摔伤的无盖井口。井口接近半米深,一米长,宽三十多厘米。

在一边进行道路绿化的工作人员告诉记者,"井盖估计是被过往大车轧坏的,得有十多天了。经过这儿的大货车很多,很容易轧坏井盖,也没见人来修过。"

随后记者联系到了历城区市政管理局市政科。"绕城高速以东的世纪大道还没有进行移交。"一位工作人员告诉记者,2005年左右,世纪大道投入使用,绕城高速以西路段目前由历城区市政局管理,但绕城高速以东路段归唐冶新区管委会管理,还没有移交给历城区市政管理局。

而唐冶新区管委会综合管理科一位姜姓工作人员则称,世纪大道正式投入使用后,东区指挥部就将世纪大道绕城高速以东路段,移交给了历城区市政部门,唐冶新区管理委员会2007年才成立。"整条世纪大道都归历城区市政部门管,但是世纪大道以东的一段在唐冶新区的区域内,我们在给新区范围内的井盖维修时,也会免费把世纪大道上的井盖修一遍。"该姜姓工作人员告诉记者,小唐这事出在世纪大道上,还得去找历城区市政部门处理。 (田宇)

提个醒

一医院一天收治3名煤气中毒病人

本报11月29日讯(见习记者 戚云雷) 29日一上午,济南市中心医院就收治了3名煤气中毒患者,而一周来,因煤气中毒住进这家医院的有十几人。

29日,在济南市中心医院急诊内科的病房里,记者见到了一位来自商河的煤气中毒患者。据一位家属称,病床上躺着的是她的弟媳。由于最近几天降温幅度比较大,弟媳家里才开始烧煤炉的,炉子还是去年刚买的,以前烧蜂窝煤就没有发生过煤气中毒的情况。

据急诊内科的值班医生介绍,患者家是商河的,但商河并没有高压氧机等专业设备,因此才到济南中心医院来救治。"目前患者的病情已经稳定,没有大碍,但还需住院观察一段时间。"

针对近期大风降温导致煤气中毒患者增多的情况,济南市中心医院急诊内科医生张明丽提醒市民,煤气中毒多发生在用煤炉在屋内取暖的夜间,由于不注意通风,再加上煤炉中因氧气不足炉炭未完全燃烧,以致一氧化碳含量增多。只要在日常生活中稍加注意,是完全可以避免的。

另外,一旦中毒事故发生,家庭最主要的急救措施就是将病人扶到通风处呼吸新鲜空气,并立即拨打急救电话。

笨八戒黑笨猪肉
"首届绿色食品直销惠"受追捧

笨八戒黑笨猪肉地方品种的历史由来:

商河县位于济南市北,山东黄河滩区,平原区域。主要以种粮、养殖业为主,商河县是一个农业大业,特别是养猪有地方黑猪、鲁西黄山羊、鲁西黄牛高效产业。商河县县志地方黑猪古称"民猪"、"土猪",是起源于商周时代的黑河流域的野猪驯人们长期驯养。逐渐造成当地环境而生成为一种特定的品种。其特点:全身毛黑而亮、头小、耳小、尾巴细、四肢短细、体格健壮、繁长繁衍、习惯地、耐阳光、生长速度慢但肉质细嫩、清香可口。现在当地农民习惯"两头尖、肚子大"等特点,是种本土黑猪中典型的代表和优秀品种,过去村里家家户户都养它,然而就是这古老的黑猪种群,当今越养越少,到上世纪末却濒临灭绝了。鲁济南绿新种猪繁育有限公司益地二十年来的保种繁育,现在具有地方品种黑猪6000余头规模的黑猪养殖基地,位是山东省地方黑猪存栏量多的养殖企业,公司于2009年注册商标"笨八戒",给予饲养、加工、销售,为消费者提供纯味可口的地方黑笨猪肉。

现代的饲养方式及品种

在20世纪八九十年代,我国在高效农业、高效畜牧业的发展,推动下,我国的大多数养猪企业从国外引进国外品种猪,大约克、长白、杜洛克、皮特兰、汉普夏等国外瘦肉型品种,其特点:生长速度快、瘦肉率高、繁殖能力差、适应性低、不耐粗饲、需高蛋白、高营养的全价饲料饲养。为满足国内广大消费者对猪肉食品的需求,使国人能吃上廉价的猪肉我国在国内进行大规模的繁育、杂交、推广养殖。国外品种猪在我国养殖企业和养殖户经过三四个月的饲养时间,可达到出栏期。但因国内从事于一线畜牧养殖、生产、管理的人员都是农村的农民和剩余劳动力,他们没有畜牧兽医养殖知识,技术力量薄弱、文化较低,不懂得休药期,使用滥加抗生素、激素类药物,防病、治病,饲喂全价的配合饲料,其含有营养成分高蛋白、维生素、矿物质大多数是化学人工合成的。饲喂重金属较高的饲料快速催肥,严重地造成了猪的机体内药物、激素、重金属超标,抵抗力和免疫力下降,所以国外品种的猪在国内饲养在季节变换时期,疾病不断,死亡率高,养猪企业和养猪户经常损失重出售用过激素和抗生素的病死猪,国外品种猪饲养时间短,经过快速催肥,其肉质差、营养物质不高、吃猪肉没有了原来的地方猪肉的香味。传统地方猪在一时在很多专家眼中是造成了身体高血压、高血脂、高血糖的难题病首,现在的大多数人相信某些营养专家的话,不吃猪肉,吃猪肉也不吃肥肉、挑肥拣瘦,吃高效催肥的品种猪肉,传统的地方黑笨猪肉猪肉率低,消费者盲目追求瘦肉型猪肉,地方黑笨猪肉失去了市场,国内盲目的大量引种导致了中国国内传统的地方黑猪品种濒临灭绝。猪肉食品安全得不到保障,吃不到真正的放心猪肉,人们吃猪肉担心受怕,经常吃到的是含有抗生素、激素的猪肉、注水肉甚至带病猪肉食品,国内消费者对猪肉失去了信心。

笨八戒黑笨猪的饲养方式

公司益地在济南市商河县城西占地约200余亩,距村庄1000米以外,绿色成荫、生态环境优越并有养殖益地及种粮区50余亩,形成了种粮、养殖、食品加工产业化企业。其饲养的黑猪保留了传统的饲养方式,并使猪运行放养,自由采食,一年四季都在露天的环境中成长,其生长时为12个月-18个月以上,在不同的气候条件下,露天的土地上躺卧、奔跑、拱土、饮水。一日多餐,吃青草、瓜果、蚯蚓、豆渣、玉米、麸皮等粮高纤维、高维生素的原料作为饲料原料。猪体内所需要的矿物质和微量元素经过长年在土壤里生长、生活、拱土、拱起,既得到了身体锻炼,又从土壤中获得天然的矿物质及微量元素。不按时饲喂,使猪体机体对自然界的气候变幻产生了造应力,具有抵抗力、免疫力,所以益地饲养的黑笨猪群体只做防疫,不打针喂药,防病的肉。我们称其为"绿色养猪法",因有这样的饲养,管理得到了每头猪非常健康的体质,机体内不含有抗生素、激素和重金属,使其肉质好,营养物质丰富。真正的做得上自然健康养放心的有机食品。

笨八戒黑猪肉已通过"中绿华夏有机食品认证中心"认证

我们公司保留了地方黑笨猪的品种,在近二十余年中的实验繁育、推广,使其在自然界中自由放养得到规模扩大。形成了以地方品种的纯种黑猪,定名为绿新"笨八戒"黑猪肉。以济南笨八戒食品有限公司作为生产、销售、研发的黑猪肉食品品牌企业。

于2010年企业通过了中国农业部"中绿华夏有机食品认证中心认证"为"有机黑猪肉",经中国农业科学院食品安全检测,31项指标完全合格,很多指标高于国际食品安全标准。位被商河县人民政府授为"商河县十大名吃",真正意义上达到了人们能吃到的有机黑猪肉食品的要求,所以在近十几年的销售中,公司生产的黑猪肉产品,使消费者真正吃到放心、营养、健康的猪肉。肉质的品质、安全得到了保障,被山东省政府授为"食品安全示范企业"、"最受消费者欢迎的食品品牌"。人们吃后口感好、猪肉香味浓、香嫩可口、营养味美,吃猪肉有猪肉的香味了,人们吃后才感到30年前的猪肉香味。被山东省人民政府、济南市人民政府授为"食品安全示范企业"、"最受消费者欢迎的食品品牌"。

健康身体、合理膳食,猪肉要吃"笨八戒"黑猪肉。

活动时间:11月30日至12月1日

活动地点:济南市经十路16122号山东报业大厦

咨询电话:88800900