

不远千里为养女治尿毒症

好心农妇收获爱心一火车

本报8月10日讯(记者 赵波 通讯员 孙义军) 救助弃婴的爱心让她换来了更多的爱心。8日晚,山西68岁的农妇带着养女来山东看病,在火车上查票时发现票丢了,列车长和乘客发现她背后的故事后纷纷伸出了援助之手,让爱心得到继续传递。

8日晚1时17分,南宁二组值乘的K1138次列车,列车到达南昌站后,列车长李允新发现了两位旅客丢失了车

票,经询问,该旅客是江西赣州于都县银坑镇周新村68岁的农民康菊香和她的养女段素霞,段素霞因患有尿毒症准备乘车到山东潍坊治疗,由于女孩病情较重,还在南昌站晕倒,当班列车长李允新了解情况后,给老人和孩子安排了卧铺。

8月9日早晨,列车长秦德伟接班后与李允新又来到了康菊香和段素霞的车厢,秦德伟

询问情况,得知17岁的姑娘是老人收养的弃婴,孩子16岁时得了尿毒症,虽然全家倾尽全力给她治病,但对于一个农村家庭来说仍无法承担。秦德伟听后,被老人的行为所感动,立即拿出100元表示他的心意,随后党员列车长李允新也捐出100元,党员袁德才、李霞、徐伟、张博海、郝艳蕾,职工乔绪丛等也纷纷捐款共560元。列车乘务员热爱公益、无私奉献、关爱他人的“微尘”精

神,感动周围的旅客,旅客们一传十,十传百纷纷伸出了援助的手。

山东省莱芜市德朗环保空调公司董事长韩书英当场捐款900元,留下自己的电话,询问了患有尿毒症段素霞的账号,表示要进一步进行关注和救助,旅客们了解了情况后纷纷捐款10元、20元、100元、200元,共捐款4546.1元。大家被老人的行为感动着,被小姑娘的病牵挂着纷纷捐钱,希望能帮

她一把,在旅客和班组职工的帮助下共筹款5106.1元。

10日下午,记者联系到康菊香时,其正在潍坊市人民医院给女儿治病,对于在列车上享受到的待遇,她说出了自己的感动。记者了解到,她自己有三个孩子,目前都已经结婚生子,之所以收养这个女孩完全是出于爱心。“当时孩子只有八个月大,但是个头却非常小,如果不收养她就没命了。”康菊香告诉记者。



消防比武

10日,青岛市公安局消防支队在上马训练基地举行了打造公安消防铁军执勤中队比武活动。全市13个大队、26个攻坚组的104名攻坚组队员将在两天时间内开展3000米负重、100米消防障碍、30米往返搬运轮胎操等项目的比武角逐。

本报通讯员 赵承建 丁敏 李豹松 摄

租金越来越高 竞争越来越强

旺铺半年三易其主

本报8月10日讯(记者 苑菲菲) 由于地段好、客流量大,闹市街头的小店往往被叫做旺铺。然而随着近几年房租的不断攀升,加上同行竞争日趋激烈,不少位于商圈中心的门头房易主频繁。业内人士认为,喜欢扎堆定位不准,成小店关门主因。

“原来那个卖冷饮的哪去了?”10日中午,在台东一路上一位市民边打电话边询问一家冷饮店的去处。“这边的小店半年时间都换了3次了,这不马上又得换了。”一家馅饼店的马先生笑着回答。马先生告诉记者,自己旁边的店铺最初经营鸡翅等产品,关门后换成了一家小型手机店,还不到一个月又易主改卖豆浆。坚持了2个月,豆浆店也贴出转让的字条。

记者采访发现,不仅是这一家店。台东一路、台东三路、人和路、宁夏路、辽宁路等多条处于商圈辐射范围甚至是商圈中心的街头小店,都在近期频繁易主,不少临街门头房甚至处于空置状态。闹市门头房为何频繁转让?“什么爱扎堆,竞争太大,生意不好干。”人和路上一家经营小吃的店

主表示,商圈内同行之间竞争很大,服装、冷饮、小吃等,看到某商品赚钱,就会有很多其他店铺紧跟着接连开业。在这种情况下,一些定价统一的连锁店铺优势凸显,而单打独斗的小店铺为了争客源不得不频繁打折,恶性循环下压缩了自己的利润空间。

此外,近期经营成本的增大也压得一些小店无法继续经营。“前几年一个10平方米左右的店年租金才二万,现在很多已经涨到十二万。”一冷饮店的店主为记者算了笔账,他开的小店7平方米年租金6万,折算每天房租近300元,加上人工水电等每天的成本在400元左右,4元一杯的冷饮需要销售100杯才够本。“没有资金基础的开业后若不能尽快赚钱,经营就很难支撑下去。”记者了解到,不少易主的店铺经营者选择经营内容和点位时都存在偏差,出现开店后卖不动货的情况,到最后只得草草转让收场。

市商务局的有关人士指出,经营内容类似的商户扎堆可形成商圈效应,但若是产品无特色,定位不准确,则易被市场淘汰。

卫生状况如何,全靠商家自觉

菜肴半成品 方便难放心

本报见习记者 姜萌

宫爆鸡丁、芸豆炒肉松仁玉米……在超市里买的半成品菜,放在锅里一炒,几分钟就可端上餐桌。记者在走访岛城多家超市中发现,各种各样的半成品菜在炎热的夏季成了很多市民的选择,但因缺乏监管标准,卫生状况无法保证,虽方便却难放心。

挺受青睐
却难言放心

10日上午,记者来到位于宁夏路的大润发超市,在食品区,记者看到了各种各样的“半成品菜”多达10几种,像宫爆鸡丁、芸豆炒肉、松仁玉米等,有荤有素,一应俱全,所有菜皆装在塑料托盘里,用保鲜膜包好。吸引了很多市民前来购买,特别是工作繁忙的“上班族”。超市的工作人员告诉记者,每天摆上30几盘菜,到了下午剩下的就寥寥无几了。

正在选购“半成品菜”的甄女士向记者表达了对“半成品菜”的青睐:自己平时工作太忙,下午6点下班,再买菜做饭恐怕就得8点以后再吃晚饭了。“配菜比较方便,菜切好了,料配好了,省去了洗菜切菜的时间,而且味道还不错。”问起是否考虑过配菜的卫生问题,甄女士表示,选菜时只注意了包装日期,没有考虑过是否干净。

然而,在外企工作的周先生却对“半成品菜”的卫生表示了担忧:“我每次买回家后都得再清洗一遍,要是吃了拉肚子了怎么办。”

洗没洗
超市口径不一

记者先后走访了大润发、家乐福、利群、沃尔玛等大型超市发现,目前各大超市都在销售“半成品菜”,而且这些“半成品菜”皆由超市自己配菜包装。记者观察到,大部分配菜的保鲜膜上注明了包装日期和保质期,却难觅配料表、制作方法、烹调说明等基本信息。并且,只有一家超市在保鲜膜上标注了食品的卫生标准批号。

问起菜的卫生问题,大润发超市食品区的工作人员告诉记者,半成品菜所用的菜和肉都是供货商向超市提供的,由超市自己的工作间切菜和配料。“这些菜可以直接下锅炒,我们都洗过然后切好了。卫生没有问题。”而另一家超市的工作人员对记者表示,每天要配菜的量很多,不能保证全部的菜都洗干净了。“不一定都洗了,最好炒之前得自己洗一洗。”两者口径不一,究竟“半成品菜”的卫生能否保证,令记者很是困惑。

半成品菜
成监管盲区

为了了解“半成品菜”的卫生状况,记者咨询了青岛市工商局的相关部门,工作人员告诉记者,超市里的“半成品菜”可分为配菜、真空包装的净菜以及熟食三大类。目前国家还没有制定专门针对“半成品菜”卫生质量的法律法规,整个国内的“半成品菜”都没有统一的国家卫生标准。工商部门只是对超市供货商的资格进行审查,以保证其供应的蔬菜和肉类品质过关。至于超市自己进行配置的“半成品菜”,目前,只能依照《超市食品安全操作规范》、《散装食品卫生管理规范》两个标准进行不定期的抽查。

因此,工作人员提醒广大市民,对于一些包装好的半成品食品,虽然经过了处理,但市民买回家后,最好再清洗一下,否则,发生腹泻医生也不能断定是否由“半成品菜”所致。另外,他表示,在购买食品时,市民要仔细查看生产日期、保质期和卫生标准批号等标识。

黄海南部中部海域
今天有4至7米巨浪

本报8月10日讯(记者 孟艳) 10日16时,国家海洋局北海预报中心根据国家海洋局《风暴潮、海浪、海啸和海冰灾害应急预案》发布海浪Ⅳ级警报(蓝色)。

据预报显示,受今年第04号强热带风暴(电母)影响,10日夜间至11日中午,黄海南部、中部海域将出现4.0-7.0米的巨浪到狂浪过程,请有关部门注意避浪,并关注后续海浪预警报。

记者了解到,山东海事部门已通过高频通信系统和短信平台发布预警,通知所有航行船舶和海上作业船舶做好防控工作、进港避浪,同时要求所有南下船舶停航,提醒有关部门和人员提前做好预防措施,减轻大浪天气带来的不利影响。海事部门还提醒广大市民,不要出海垂钓和从事观光旅游等活动。一旦遇险,及时拨打12395海上求救电话。

青岛边检站召开监督员座谈会

本报讯 近日,青岛边检站召开社会执法监督员座谈会,广泛接受社会各界对边检执法的意见和建议。

该站与驻地代理公司等重点服务对象签订社会执法监督责任书,聘请服务对象担任社会执法监督

员。座谈中,与会人员分别从执法态度、办案效率等角度对该站执法执勤给予了充分肯定,并就如何进一步提升执法工作水平进行了深入探讨。会后双方表示要加大合作,共同构建和谐口岸。

(孟令君)