

公交司机带乘客狂追小偷

追出400多米,终于将两名在公交车上行窃的贼抓获

本报1月3日热线消息(通讯员张鹏 记者 赵波) 2日上午,在轮渡车站上演了公交司机狂追扒手的一幕,两名配合默契的扒手被公交司机追出400多米后落网。

2日11点30分左右,312路公交车司机姜师傅将车停在终点站轮渡站,十几名乘客迫不及待地上车,当女乘客小李挤上公交车后,一名男青

年突然急匆匆地上车问司机:“车到不到台东?”得到“不到”的答复后匆匆下车。待其他乘客上车后,坐在后车厢的小李才发现手机丢了,“手机上车时还在,怎么上了车就不见了,这部手机我花了3500多元,刚买了不到一个月……”小李跑到上车口跟312路公交车司机姜师傅说,她打卡时装在了上衣口袋

里,上车坐下后准备发短信时才发现手机不见了。

司机姜师傅边安慰小李,边回想刚才小李上车时周围人的一举一动,突然姜师傅想起刚才有个20多岁的小青年就在姑娘身后,站在车门处问姜师傅这车到不到台东,在得到“不到”的答复后,小青年掉头匆匆下车。姜师傅意识到可能是

那名男青年偷走了小李的手机,在征得车内乘客同意后,姜师傅立刻追了上去。在追出去400多米处的公交轮渡停车场处,发现那两名青年正和另一名青年在一块,便上前拦住他俩,问他们看到一部手机没有,小青年慌里慌张地矢口否认,姜师傅掏出手机问后边赶上来的姑娘:你的手机号?结果

这名小青年掉头想跑,姜师傅上前揪住他不让他走,这时,围观的群众拨打了110报警电话,两个小青年一下慌了,从衣袖里掏出手机,并说是自己在地上捡的,还说自己有事要走。

最后在围观群众帮助下,110警车赶到将两名小青年带到了云南路派出所。

“热宝”多是三无产品 专家提醒市民要慎购

本报1月3日热线消息(记者 李珍梅) 近日,记者调查发现,岛城街头上一种装着液体和金属片的热宝特别受宠。业内专家表示,国家目前还没出台热宝的相关检测标准,市场上充斥的热宝很多是三无产品,提醒市民谨慎购买。

3日,记者走访台东多家商铺和地摊发现,用来取暖的热宝被摆在柜台的显眼位置,引来不少市民的光顾。记者看到,热宝就是一个塑料袋子里装着一种绿色的液体,里面还有一个小金属片。只要将金属片掰动两三次,液体就开始凝固,热宝就“神奇”地热了起来。“用五六个

小时后,它才会变凉。”售货员表示等热宝变凉后,再将其放到热水里煮10分钟,使固体完全融化,下次又可继续使用。

青岛大学物理学老师戚凭告诉记者,其实这就是利用相变的一个简单发热原理。“冰融化成水要吸热,反过来水结冰则要放热。热宝中的液体变为固体也要放热。里面小金属片的作用就是诱发这一相变。”戚凭说,当掰动小金属片时,袋中液体就开始固化,并逐步放出热量。等下次再使用时,放到热水里煮又使热宝吸收了热量。“就相当于一块热毛巾。”

七旬老太家中身亡

邻居们猜测是老人一时想不开

本报1月3日热线消息(记者 赵波) 3日上午9时许,在沽化路19号的一居民楼内,一名72岁老太被回家的儿女发现,其双脚离地,颈部吊在自家的过道上。虽经抢救,但是没能挽回生命。

记者闻讯赶到事发的居民楼下时,就能听见家属正

在痛哭。“我听说今天早晨她孩子回到家打开房门就发现母亲吊在过道的横梁上。”据楼内的邻居表示,房子内一间房屋的横梁上还挂着一根麻绳,老人躺在地上。

据邻居透露,一周前,老人的丈夫出了车祸,至今仍在医院住院治疗,邻居们猜测是老人一时想不开。

生日蛋糕大多无“生日”

商家:这是行规;工商部门:商家违规



多数生日蛋糕均不贴标签。 本报记者 苑菲菲

本报1月3日热线消息(记者 苑菲菲) 包装上标注生产日期、配料等是食品应遵循的基本要求,然而不少市民发现,自己买回家的生日蛋糕却没这些信息。3日,记者采访发现,商家多以生日蛋糕当天制作为由拒绝提供制作标签,无生产日期和配料几乎成了烘焙业的行规。

近日,市民小张在湛山小区一家蛋糕店里订做了一个8寸的生日蛋糕。在双方约定好的时间去取蛋糕时小张却发现,蛋糕的外包

装上没有标签。对于这个没有生产日期、生产厂家和配料等信息的蛋糕,工作人员以“均是现场制作,不需要张贴标签”来答复。

3日,记者从皇家美孚、笑蕾等多家连锁烘焙店了解到,多数生日蛋糕均不贴标签,而这也几乎成了行业的规定。在天山小区一家罗密欧蛋糕店内记者看到,虽然冷藏柜台上摆放着做好的小蛋糕,可店内却没有可供现场制作蛋糕的工作间。对此,营业员称蛋糕都是顾客提前

下单,然后由自己的工厂制作而成。营业员信誓旦旦地保证蛋糕均是当天制作当天销售的。可记者却在其中一个贴有标签的小蛋糕上看到生产日期为2010年12月28日的字样。而超市中制作的蛋糕虽然有标签,却都是一个模式。生产日期写着见包装,包装上却没有,配料表都千篇一律地标注“面粉、新鲜奶油、水果等”字样。

对此,从事过蛋糕制作的孙女士透露,生日蛋糕虽然都号称是当天制作,但其实只是

当天裱花,一些蛋糕店会用提前几天做好的蛋糕胚。此外,有的蛋糕房还会将当天卖不掉的蛋糕再次利用,裱上奶油和水果等“新鲜”出售。

对此,市质监局的工作人员表示,商家应对其生产制作的糕点和蛋糕制品标注详细的生产日期、配料等信息,而市工商局12315的客服人员也指出,商家隐藏蛋糕生产日期的行为违规,若市民对所购蛋糕有疑问,可要求商家告知以上信息,也可凭购物小票投诉至工商部门进行处理。