

系统备案升级细则还未出台

# 新规驾考学员还得再等等

本报1月8日讯(记者 张晓琳 牟张涛) 驾考新规1月1日起正式实施。8日,记者了解到,目前德州和省内其他城市一样,驾考系统仍在升级中,市民参加驾考最早也得在1月10日之后。

8日,市民刘先生在天衢工业园一驾校练习科目一试题,他说:“现在练的还是之前的试题,模拟考试都满分了,但还无法进行科目一考试,考试中心试题还没有升级。”在路舜驾校刚报名的李女士也告诉记者:“新规实施后,理论考试不再公布模拟题库,很担心考试难度加大后,自己考试多次也通过不了。”

据了解,1月1日驾考新规实施至今,德州一直未进行驾考。学员在驾校练习科目一考试时也是使用原来的试题库。因不少驾校训练场地已经整改完毕,练习科目二和科目三的学员则都是按照新规要求练习。

记者了解到,新交规施行后,科目一题库全国统一更新,今后也将不再公布模拟题库。这就意味着学员通过死记硬背就想通过科目一的想法将要“作古”,新题库更注重实际技能培训,包括违法行为综合判断与案例分析、安全行车常识、常见交通标志标线和交警手势辨识、驾驶职业道德和文明驾驶常识、恶劣气候和复杂条件下驾

驶常识、紧急情况下避险常识、交通事故救护及常见危化品处置常识以及地方性试题。

德州市交警支队考试科的工作人员告诉记者,目前全省的驾考系统处于备案升级过程中,驾考新规实施后一直未安排考试,估计首批考试应等到1月10日以后,到时也会出台一些驾考细则。

因很多学员都在担心,一直未安排考试,不知该如何准备驾考,考试科的工作人员建议,备考的学员可以根据网上的考试大纲练习,多熟悉新交规的变化或多向教练请教,以提高考试通过率。

## 干果热销价格走高

本报1月8日讯(见习记者 杨宝成 宿可磊) 8日上午,记者从多处批发市场了解到,春节临近,花生、瓜子、糖果等年货采购已开始预热,各商家开始大量储备此类商品,花生、瓜子等干果价格较之前上涨明显,糖果价格平稳,未发生波动。

8日上午,迎宾市场内一家干果批发店干果的销量比之前明显增加,而价格也比之前上涨了5%到10%。干果店李老板说,年底是干果销售旺季,为此他专门多进了几千斤花生、核桃和瓜子等干果。受产量下降、人工及物流成本上升等因素影响,花生每斤涨了3毛多,瓜子每斤涨了5毛多。相对瓜子、花生价格的微涨,开心果、松籽等干果的价格较去年涨得厉害,开心果每斤38元,涨了近5元,松籽每斤40元,涨了10元还多。“今年干果价格一直在涨,估计进入腊月后还会有较大幅度上涨。”

相比花生、瓜子等干果价格的上涨,糖果价格今年却没有出现较大波动。迎宾市场一位糖果批发商告诉记者,糖果价格从今年8月份略微上涨以来,一直很稳定,预计到年底也不会再出现大波动。

## 培训班提前抢生源

本报1月8日讯(记者 牟张涛 见习记者 张潇然) 距中小学放假还有20天左右,不少培训班已经开始到学校周边“招生”,恐怕孩子们还是无法改变“刚放假就上班”的寒假生活。

8日,黎明小学附近,一兴趣班招生人员刘女士举着牌子进行推介。她说,寒假兴趣班主要辅导学生的寒假作业,还开设音乐、美术、跆拳道等特长课。“孩子放寒假老闷在家里不行,正好复习功课,为来年打基础。”刘女士说。当记者提到放假还有20天,她们动作是否太快时,刘女士笑着说,“不早了,再不抓紧孩子都被抢走了。”刘女士说,目前已经招了数十个孩子了。

“经常有辅导班在校门口宣传,还发传单,我从来不看。”德州市第三小学附近,一学生说。此后采访的多名学生说,他们对寒假辅导班很抵触,认为应该自己安排寒假时间。

“给孩子报了钢琴、舞蹈、美术。”实验小学西校区门口,市民孙女士说,虽然不知道寒假兴趣班对孩子是否有帮助,但因孩子的同学都已报班,自己就随大流了。

## 甲流病毒“低调”多了

本报1月8日讯(记者 孙婷婷) 8日,德州市疾控中心统计数据显示,目前已进入流感高发期,但多为普通感冒,且“甲流”毒力已经不如从前,市民不必恐慌。

8日上午10时许,德州市人民医院门诊室人满为患,不少患者是“拖家带口”,全家都成了感冒病号。据门诊部的统计数据,上周市人民医院每天感冒患者的就诊量达90余人,感冒症状无论是成人还是儿童多表现为发热、咳嗽,有些未及时就诊的患儿并发了支气管炎、肺炎等病症。

据德州市疾控中心专家介绍,自2009年甲型H1N1流感全球流行以后,甲流已经“低调”很多。季节性流感疫苗已经包含预防甲型H1N1和H3N2流感等几种流感的成分,起到预防流行性感冒的作用。每年德州市约14万人左右受益于流感疫苗的预防作用。加上2009年注射的甲型H1N1流感疫苗及自然感染产生的基础免疫情况,德州市疾控专家预测,今年发生甲型H1N1流感流行的风险较小,但不排除在小范围内出现流行性感冒聚集疫情发生的可能性。

## 慢节奏

8日,湖滨中大道与新华路十字路口的红绿灯,同时停摆。车辆摸不清方向,纷纷减速慢行。

本报记者 孙婷婷 摄影报道

8日,市区遭遇雾霾天气,能见度不佳,一些车辆减速车速,打开雾灯。

本报记者 马志勇 摄影报道



不能只凭颜色深浅来判断

# 香浓羊汤可能“加料”了

本报1月8日讯(记者 李明华 牟张涛) 冬日里喝上一碗羊汤会很快驱走寒意。8日,记者了解到,城区多家羊汤馆都迎来生意旺季,颜色深浅不一,口感也不一致的羊肉汤里或许添加了羊肉香精。

“加上这个香精,就能使羊肉味更浓些。”迎宾大市场一食品添加剂店主指着一盒羊肉香精说。刚打开香精试品装,一股羊肉膻味扑鼻而来。该店货架内,摆放着各式各样的添加剂,功效也各不相同,有提鲜的、有增白的、有加味的。“把这些东西加进去,就能熬出鲜香浓的汤了。”刘先生说,这

些添加剂的价格在十几元到三四十元之间。

在另一家食品添加剂店,老板拿出用高汤添加剂熬制的清汤,该清汤颜色发白,却没有羊肉膻味。“再加羊肉精膏或者羊肉香精,加上羊肉,就成羊肉汤了。”该店主说,这样做的是少数,更多的是在熬制的羊汤中加入添加剂。“100斤羊汤里加上3两左右的添加剂,这是标注用量,但都加得多,味道更足,卖相更好。”

记者联系到一经营羊汤店多年的店主,据他介绍,最纯正的的羊汤制作时,灶炉内要燃烧木柴。做汤时,将骨头尽量“粉碎”,熬制20个小时左右的时间,

将油脂逼出来,“所以羊汤看起来油乎乎的,呈现淡奶白色,并且因为油脂分布很均匀,不会显得分层严重。”该店主说,如果油花分层,油脂没有均匀分布,就证明没有熬彻底,而香味自然也达不到,为了达到香味度就会添加添加剂,“现在很多羊汤店没有费那么多功夫去熬汤,味道不行就没有回头客,因此就大量添加添加剂,当然受影响的还是老百姓。”该店主说,市民在食用羊汤时不应凭羊汤乳白色深浅来判断羊汤质量,在食用时应该注意底材,有杂质就可能是香精添加过量了。

齐河>>

## 投资4500万元改造农网

本报1月8日讯(记者 孙婷婷) “闲置了3年的陪嫁空调,终于能用了。”1月3日,齐河县晏城街道办事处安福村张家强说。该村农网改造日前完成。

2012年,齐河县投入4500万元,启动新一轮的农网改造,对农村低压台区、农村线路和农户抄表系统进行了升级换代,共更换低压配变227台,改造低压线路401千米,完

成了农村5万户集中抄表系统建设,全县农村地区供电可靠率和电压合格率分别到了99.8%和98.7%,涌现出了113个电气化村。

晏城街道办事处的刘善村村民朱学彦经营着一家小型的木材加工厂,经常因电压不足影响生产。农网改造完成后,厂子里再没出现过跳闸的情况,机器运转效率提高了一倍。

县域快讯

禹城>>

## 基层工商所可办食品证

本报1月8日讯(记者 孙婷婷) 近日,禹城市工商局将办理食品流通许可证的受理、核查、发证权限下放到所辖15个基层工商所。以前要办理食品流通许可证都需要到县级工商局办理,现在实行权限下放后,节省食品经营业户的办证时间。

禹城市工商局自1月1日起,将个体户食品流通许可证权限,下放到15个基层工商所。在15个工商所

全部设立了食品流通许可窗口,公开了办理《食品流通许可证》的政策、流程。制作了申请表格式文书供申请人参考使用。规定从事个体经营食品经营者由其所在地工商所负责《食品流通许可证》的受理、核查、发证工作,各工商所明确专人负责手续齐全、现场核查符合法定条件的,即可一站式办理《食品流通许可证》。此举在德州尚属首例。