

美丽护士路遇车祸跪地救人

为受伤男子做心肺复苏直到救护车到来,最后累得瘫坐在地



▲在事故现场,王菁正对伤者进行抢救。读者供图



▲王菁正在医院配药。本报记者 钟建军 摄

食品快检点 将实现全省覆盖

本报济南3月19日讯(记者李钢) 买的菜有没有问题,可到快检点快速检测。19日,省政府办公厅印发2015年全省食品安全重点工作安排。我省将加快推进流通市场食品快速检测,尽快实现快检点覆盖全省,完善肉类追溯体系,严禁不合格食用农产品和食品流入市场。

今年为确保食用农产品安全,我省将严格农业投入品管理,加大对农兽药违禁超限、非法添加有毒有害物质、病死畜禽收购屠宰、农资制假售假等违法行为的打击力度。

在肉制品安全方面,我省将加强生猪、牛羊等畜禽屠宰企业的规范管理,推动病死畜禽无害化处理,深入开展畜禽屠宰专项整治。

沈海高速安装 可变限速控制系统

本报济南3月19日讯(记者宋磊) 一般来说,一遇到大雾、雨雪、冰覆盖等恶劣天气和环境,交警部门往往采取车辆分流、暂时封闭高速公路的方式。今后这种状况或将改变,记者获悉,“公路可变限速控制系统”在沈海高速(G15)山东段正式安装。该系统可以根据不同天气和路面条件调整限速值,通过显示屏告知驾驶人。

据我省交通部门相关人士介绍,沈海高速山东段途经烟台、青岛、日照等地,属于团雾多发路段,经常因为大雾天气导致高速公路临时封闭或采取分流措施,“在该路段安装公路可变限速控制系统,或将有效降低大雾等恶劣天气下高速公路临时封闭的几率,在恶劣天气下也能保持高速公路畅通。”

该系统利用遥测、遥感,红外等技术,对雨雪、雾霾、冰覆盖等环境下公路的能见度、光照度或积水、冰雪覆盖率进行监测。

路过车祸现场,女孩下车救人

本报记者 钟建军

3月17日下午5点多,龙口市原264省道中村红绿灯路口附近发生一起车祸,一辆摩托车与一辆轿车相撞,摩托车驾驶员身受重伤昏迷不醒,从此路过的一名女孩看到后,从车上下来,跪在地上奋力抢救摩托车驾驶员。一直等到救护车赶到,累得瘫坐在地的女孩才默默离去。

19日,记者到救治受伤驾驶员的龙口人民医院采访时,发现这名救人的美丽女孩就是龙口人民医院的护士王菁。

17日下午5点多,在龙口市原264省道中村红绿灯路口附近,摩托车与轿车相撞后,摩托车驾驶员当场被撞飞出去,摔在沥青路面上,头部、胸部受伤,昏迷不醒。

事故发生后,路过的市民纷纷走上前去,看到摩托车驾驶员满脸都是血,躺在地上一动不动,有人拨打了120。

当时在现场的市民张先生告诉记者,由于不懂医护知识,虽然看到驾驶员伤得很重,大家都不敢动他,心里着急又没

有什么好办法。

就在市民焦急等待救护车的时候,一辆白色轿车在附近停了下来,车上下来一男一女两名年轻人,他们来到受伤的摩托车驾驶员身边。

女孩用手摸了摸受伤驾驶员脖子处的大动脉,然后双手扶着他的头部,轻轻将头转向一侧。女孩向围观市民求助,需要筷子或小木棒,有人拿来了筷子。在市民的帮助下,女孩把筷子塞入了受伤男子口中。

之后,女孩跪在地上,开始

给受伤男子做心肺复苏。据目击者孙先生介绍,女孩一直按压伤者胸部,直到救护车赶来将伤者拉走。女孩可能累坏了,一下子瘫坐在地上。随后,女孩与同行男子走到车边,擦了擦手上的血后,上车离去。

女孩走后,围观市民纷纷称赞女孩,危机时刻伸手救人,不仅人美,心灵也美。女孩跪地救人的事,就这样传开了,市民纷纷猜测这名美丽的姑娘是干什么的,看样子,女孩可能受过专业培训,不会是名医生吧?

跪的时间太长,回家发现膝盖淤青

19日,记者来到救治受伤摩托车驾驶员的龙口人民医院,了解到摩托车驾驶员于某被送到医院后,医院方面对其立即进行了开颅手术,目前他还在重症监护室,情况并不乐观。主治医生表示,幸亏事发后有专业人士及时施治,否则后果不堪设想。

记者随后拿出当时救人女孩的照片询问了多名医院工作人员,有一名女医生认出了照片中的女孩,说照片中的

女孩就是龙口人民医院的护士王菁。王菁今年26岁,孩子不到7个月大。

王菁在医院8楼神经内科工作,记者见到她时,她正在病房给患者换药。王菁告诉记者,17日下午下班后,她和丈夫一起开车回家,路过事发路口时,听丈夫说前面发生车祸了,她赶紧打开了车窗,“看到路口附近站着许多人,有个人躺在地上,就想着下去看看能不能帮上他。”

她摸了摸伤者的颈部动脉,发现脉搏已经很微弱,她先将伤者头部侧向一边,防止流出来的血让伤者窒息。看到伤者紧咬着牙,她又向市民要来筷子,将男子的嘴打开。紧接着,王菁便跪在地上,帮伤者做心肺复苏。最后,看到救护车来了,她才舒了一口气,累得瘫坐在地上。

因为当天王菁穿着丝袜,光顾着跪在地上救人了,回家才发现膝盖已经淤青。

“四招”帮你选好干海参

海参作为传统的高级滋补品,养生之王,随着近两年价格的越来越亲民,受到广大消费者的追捧。但大家在挑选干海参时都有一种困惑,市面上海参销售价格跨度很大,品质也是参差不齐,让人不好把握,高价海参高达上万块钱一斤,而便宜的海参卖价不到一千甚至更低。为什么价格相差这么多?可以说大部分消费者只是知道海参是上等滋补品,但对于怎么挑干海参了解不多,购买海参的时候都是依靠各自的经验:看个头大小,看外表颜色,还有的要亲自尝尝干海参的味道……

首先应该明确,随着价格的亲民,零售市场上吃海参的人没有变少,而是越来越多了。干海参的市场需求量越来越大,相应的加工方式也是越来越高级,海参的个头大小,外表颜色等等都可以在加工过程中进行精确的控制,以前单纯依靠这些来作为判断好坏的条件,已不可能。而且,即便是用舌头舔一下海参,能有淡淡的咸味,就认为是正常的干海参的做法也已落伍。随着加工工艺的提升,海参体表能否尝出的咸味已经不代表什么了,因为经过加工过程中的诸多环节后,本身的味道和盐分都会产生混合味,而人自己的味觉本身也有差别。

作为普通消费者,我们不可能买完海参后先去实验室进行检测,那么,我们如何能使用简单的方法就挑选出安全的并且营养价值高的干海参呢?

本文主要针对干海参的挑选,给大家提供一些建议,作为您购买海参时的一个参考。

1.外观:按干海参标准工艺加工的干海参,外观整洁,其色泽为黑灰色或灰色,也有的为黄褐色。体表颜色有深有浅。体形完整端正,个体均匀,大小基本一致,结实而有光泽,刺尖挺直且完整,嘴部石灰质显露少或较少,切口小而清晰整齐,腹部的参脚密集清晰。

2.手感:干海参个体坚硬,不易掰开,分量较轻,将干海参放在手心,应感觉其体轻、无坠手,敲击有木炭感,掷地有弹性、有回音,为上品。如果手掂有沉重感,敲击或掷地无弹性和回音,应该是海参的干度不够或者内部掺有添加剂。

3.气味:干海参的味道应该纯正,好的海参闻起来有鲜美的味道,无

其他异味。这一步虽然有些鸡肋,因为可能大部分人根本就不清楚海参的纯正味道到底应该是什么样的,但次数多了,大家自己就会有一个基本的判断了。所以,这一步还是不能省略的。

4.发涨率:通过上面3步只能算是对干海参有一个初步的筛选,想要对其质量有个准确的判断,我们还需要少量购买海参回来泡发一遍,看发涨率!不要嫌麻烦,这一步骤是不能省的。因为干海参的加工方式是跟随市场变化的,不是一成不变的。比如当人们都知道了外表特别饱满的干海参极有可能是掺入了大量添加剂所致,转而选购相对干瘪的干海参时,那么,原来那种饱满的干海参同样可以变得干瘪,以新面目进入市场。而且加工过程非常简单,简单到只要调整一道工序就可以达到外形干瘪的目的!

买到的干海参必须要通过水发来看质量,发好后的海参才是你最后得到的海参。好的海参发涨率高,肉厚密实有弹性,海参筋粗白,层次分明。可以说,你亲手发出的海参是实实在在的,自己的尺子是不会说谎的。发涨率是挑选干海参最重要的指标。

希望大家在挑选海参时不要受低价的诱惑,也没必要盲目的迷信高价,性价比合适的,才是你需要的海参。

(原文)

众参缘致力于为山东广大消费者提供更具性价比的淡干海参。产地直销,省去中间环节,直达消费者手里,价格自然更具优势!全省包邮到家,货到付款,快捷省心。订购热线 0531-83182668 83182778(首次购买,一两也包邮!)