

连续五天平均气温将低于10℃ 我区今起正式入冬



今日关注

首席记者 项亚琼

本报讯 根据区气象台预报,我区今天将正式入冬。听到这个人冬消息,不少小伙伴的反应是“毫不意外”:一来,这些天大家已经明显感觉越来越冷,秋天的味道所剩无几了;二来,算算日子也差不多了,今天就进入12月了,确实到了冬天该来的时候了。

可能是为了迎接冬天的到来,昨天一早呼呼的北风吹起来,已经有了明显冬天的感觉,早上出门不少行人已经穿上了厚实的羽绒服,充满了冬天的氛围感。区气

象台昨天一早发布降温报告:北方冷空气已影响我区,气温将持续下降,预计日平均气温过程降温幅度7℃-9℃,12月1-2日,早晨最低气温平原地区1℃到4℃有霜冻,山区-2℃-0℃有薄冰……

现代气象学上入冬的标准是:连续五天日平均气温低于10℃。按照这一标准,区气象台预计12月1日-5日连续五天平均气温将低于10℃,今天起我区正式入冬,也就是说今年的秋天就这样“咻”的一下过去了。今年10月16日入秋,算到昨天总共才46天,真的是春夏“咻”冬,秋天“咻”地一下来了,又“咻”地一下走了。

进入冬季后,接下来天气会怎么样?来自区气象台的消息:这次冷空气之后,12月6日前我区将以晴冷天气为主:今明后天早晨最低气温平原地区2℃-3℃有

霜冻,山区-2℃-0℃有薄冰,4日起虽有小幅回温,但也逃脱不了一个“冷”字。总之,入了冬,肯定是一天比一天冷的,大家早晚出门都要裹严实了,当心感冒。

入冬之后,也到了腌制酱货最好的时候。对于吃货来说,冬天冷不怕,怕的是下雨,“湿冷”带来的刺骨寒意不说,酱货们也会因为没得晒而遭殃。近期我区多晴寡雨,很多人家已经提前开始准备酱货了。就目前的天气预报来看,入冬后晴好天气很适合晒酱货。当然,酱货也不能老是挂在太阳底下晒,晒几天,什么时候换到阴凉的地方晒,都有讲究,一个不当心连酱货老手也要翻车。关于这个,每家每户都有自己的习惯,比如我家晒酱鸭一般习惯把鸭子洗干净以后,在酱油里先浸足两天,再拿到阳光下晾晒3-4天,晒到枣红油润就可以了。

萧山22家浙江省镇街食安办通过星级评定

记者 杨圆圆 通讯员 王里男

本报讯 在萧山,吃得放心正成为常态。近日,省食安办公布2021年浙江省乡镇(街道)食安办分类管理评价结果,我区22家单位通过2021星级镇街食安办评定,其中三星级16家,四星级6家,建设数量位于全市首位,实现了星级镇街食安办全覆盖,进一步完善了“上下统一、体系完整、规范有序、运行高效”的食品安全协调体系。

基层食安办是食品安全“从农田到餐桌”的一道有力防线,也是食品安全监管体系的关键一环。基层食安办分级分类管理为乡镇(街道)更好地开展食品安全工作提供了标准和方向。群众满意度如何?重点工作完成情况如何?辖区内食品安全状况如何?是否开展创新工作?这些都是评定的重要因素。

星级食安办全覆盖,意味着萧山各镇街食品安全治理能力和治理水平的整体提升,群众满意度较高。基层食安办运转依赖网格员,我区多次开展食品安全协管员培训和竞赛,组织网格员食安知识在线培训。

在这一工作的推进中,萧山走出

了自己的特色道路。以数字化转型为内核,我区积极探索数字化食品安全基层治理新路径,其中衙前镇以星级食安办创建为契机,率先开发食品安全应用场景,通过构建“衙·食安”数字驾驶舱,做好餐饮监管“四则运算”,打通食品安全“互联网+监管”最后一公里,为我区食品安全数字化监管提供了衙前样板。随后该经验做法在全区得到了推广,通过数字赋能切实提升基层监管效率,我区构建食品安全治理新格局,牢牢守住食品安全底线。

区市场监管局表示,下一步我区将持续开展星级镇街食安办动态管理工作,进一步巩固深化星级创建成果,着力加强四星级、五星级的梯队培育,不断提升基层食品安全协管能力和现代化治理水平。

守护群众舌尖上的安全,萧山一直在路上。今年,我区率先完成智能“阳光厨房”校园全覆盖,用智能AI和物联网技术护航孩子的用餐安全;外卖后厨场景线上实时公开,市民点餐前可查看后厨环境;工作人员多次采取直播形式开展食品领域“你点我检”,带领网民走进商场、小吃店、高速服务区等处。

女子摔倒无法动弹 警方破门将其送医

记者 蒋超 通讯员 萧公宣

本报讯 近日,萧山一女子在酒店内摔倒,无法动弹直至昏迷。在女子失去意识前,她用尽最后的力气打了一通“救命”电话,为自己争取了救援的“黄金时间”。

当天下午3点左右,城厢派出所接110指挥中心指令:辖区内有一女子称自己摔倒后无法动弹,请求尽快破门送医。民辅警立即前往现场,并同步联动消防、120。

由于只得到了模糊的定位地址,出警警力只能一层一层,一户一户地进行摸排寻找,却一直没有找到报警女子的确切位置。指挥中心多次回拨女子电话,得到的回应始终是:“您好,您拨打的电话暂时无法接听,请稍后再拨……”

“我在11楼……”终于,在接警员不断地努力下,电话接通了,另一头隐

隐约传来女子的求救声。得到关键信息后,民辅警立即动身前往目的地。此时,报警女子再次失去联系,极有可能已陷入了昏迷。

经酒店工作人员核实,确认了11楼某房间的住客邱女士正是报警女子。然而,邱女士所在房间房门紧闭,且内部锁上了保险栓,酒店工作人员无法打开,无论民辅警如何呼喊敲门,房内的邱女士都没有任何回应。

事出紧急,经汇报后,民辅警和消防队员果断决定破门营救。“一、二、三……”队员用专业工具撬开门锁,只见房内走廊处,邱女士脸朝下,一动不动地倒在地上,已完全陷入昏迷。医护人员马上上前对其进行初步检查,大家合力将邱女士抬上120救护车,送往医院开展救治。

据了解,由于身体原因,邱女士先前就有经常晕倒的经历,但所幸救助及时,目前并无大碍已在家中静养。

无证、超员问题多 司机“糊涂”上路被查处

记者 蒋超 通讯员 钱宽

本报讯 驾驶证记满12分、驾驶证逾期未换证、驾驶证公告停止使用期间仍驾驶机动车……谁能想到,这都发生在同一驾驶员身上?近日,萧山交警查获一起“超员”案件,在进一步处理时,竟发现其驾驶证存在多项问题。

11月9日上午,萧山交警叠丰执勤中队民警在金鸡路与花影巷附近执勤时,发现一辆苏E号牌的面包车涉嫌超员。于是,民警将其拦截,经现场清点,发现该面包车核定载客7人,实际乘坐了9人。

本以为这是一起简单的超员载客案例,没想到,在进一步处理时发现该

司机王某存在驾驶证逾期未换证,记满12分,驾驶证公告停止使用期间仍驾驶机动车,且该车辆还存在违法未处理等多项严重违法行为。

据驾驶员王某自诉,他对自己驾驶证存在的情况竟“浑然不知”,“糊里糊涂”就驾车上路行驶,但这并不是违法的借口,王某这样的行为是对自己和其他乘客生命安全的极不负责,交警部门将对其进行进一步处罚。

交警提醒,广大驾驶员要遵守交通规则,注重出行安全。同时,也要经常关注自己驾驶证的情况(如存在过期、记分等特殊状况),扣满12分后,需要及时换证,扣满12分后,需要及时参加满分学习。如果车辆有交通违法情况,也要及时处理。



舞动湘湖

阳光明媚,风景宜人的湘湖吸引了不少舞蹈爱好者前来,她们优美的舞姿成了湘湖边一道亮丽的风景。
首席记者 唐柯 摄

一根5厘米长的甲鱼骨头 险些酿成大祸

医生提醒:异物梗阻时有发生,吃饭喝汤切勿“囫囵吞枣”

记者 盛凤琴 通讯员 叶张丹

本报讯 最近,市民刘大哥(化名)碰到一件糟心事,让他在医院住了13天才好,罪魁祸首就是他咽下去的一根甲鱼骨头。

原来,刘大哥参加完单位聚餐后第二天,感觉腹痛逐渐加重无法忍受,被家人紧急送至萧山区第二人民医院就诊,通过CT检查,发现患者下腹部小肠内有条索样高密度影,初步诊断为误食异物,需要住院治疗。

误食异物?正当刘大哥百思不得其解时,他回想起前一天聚餐吃甲鱼时不小心吞下了一根硬邦邦的东西。

随后,外科医生叶张丹为刘大哥做了进一步的检查,发现刘大哥的肚子像木板一样硬邦邦的,轻轻一按,他都会疼得直冒

汗。根据多年的临床经验,叶医生考虑患者小肠内异物导致肠穿孔可能性大,由于病程时间跨度久,有可能已经造成肠坏死,必须马上进行手术。于是医护人员一边安抚患者及家属,一边紧急完善术前准备,并向外科主任丁焱做了紧急情况汇报。

在麻醉科医生和手术室护士的协助下,丁主任带领外科团队经过一个多小时的努力,终于把这一小块折磨人的“异物”取了出来,还真是一块甲鱼骨头,足足有5厘米长,已经刺破了患者的肠道。好在手术很及时,并没有引起肠坏死,避免了更大的创伤。对此,丁主任反复叮嘱患者及家属,吃东西一定要细嚼慢咽。

其实误食异物出现异物梗阻的情况在医院的就诊患者中时有发生。前段时间医

院就收治了一位因误吞鱼刺而导致消化道穿孔的患者,在这些异物梗阻的患者中以中老年患者为主。

丁主任提醒广大市民,现在生活水平提高了,冬日进补,美味虽好,中老年人可不能再像年轻人那样大口吃喝了,尤其是装有假牙的情况。在食用常见的鸡鸭鱼等有骨头的肉类时要特别注意,不能囫囵吞枣般咽下去。日常饮食也要细嚼慢咽,万一喉咙里卡住了异物,绝对不能强行咽下去,遇到这种情况,最好的办法就是马上到医院就诊,避免出现更大的伤害。



扫一扫二维码
查看更多内容

2021 第二届 萧山线上团车节

活动时间

11月12日—12月12日

★ 报名就送**防疫包**(内含口罩、消毒液、消毒湿巾)

★ **主办方帮你来砍价**(参与车商均为区内品牌经销商)

★ 订车即可参与抽奖, **奖品有华为手机、微波炉、多功能电热锅、油卡**

(共计20份,活动结束后统一抽奖)

参与方式



报名通道

1. 扫右方左侧二维码,进入报名通道,填写完相应信息后,点击“提交”即可(此方式,仅限报名,无留言功能);
2. 关注“萧山钱塘汽车会”微信,发送“姓名+联系方式+意向车型”至后台(此方式,方便与小编直接联系沟通)。



钱塘汽车会微信

主办:萧山区商务局 萧山日报社 承办:萧报传媒 萧山网
协办:萧山区汽车流通行业协会 杭州萧山新世纪市场园区开发有限公司