

一起来寻找身边的平民英雄

我市见义勇为好司机、新市民、环卫工专项评选表彰启动

晚报讯 市见义勇为基金会昨日发布消息,即日起启动南通市见义勇为好司机、南通市见义勇为新市民、南通市见义勇为环卫工(送报工、送奶工)专项评选表彰活动,进一步倡导见义勇为,弘扬社会正气,推动形成崇尚、支持、敢于见义勇为的良好社会风尚。

自2010年首次开展南通市见义勇为好司机专项评选,我市已连续举办十届评选,并逐步将专项表彰奖励的覆盖面延伸到外来务工人员、环卫工、送报工、送奶工等群体,先后有76名司机,17名在通务工人员,9名环卫工、送报工、送奶工获得表彰,其中2名司机被中华见义勇为基金会授予“全国见义勇为司机”称号。

本次专项评选活动,表彰自2020年5月1日到今年10月31日期间,除履行法定职责、法定义务或者约定义务外,在本市行政区域内为

保护国家利益、社会公共利益或者他人的人身财产安全,同正在实施的违法犯罪行为进行斗争、积极参与抢险救灾救人、事迹突出的见义勇为人员。

表彰群体涵盖在驾驶车辆行车途中参与见义勇为的各类机动车驾驶员(含出租车、运输车、客运车、公交车、私家车等);外省、市籍人员,或本市公民跨县(市、区)从事各种劳务且持有居住证(含暂住登记)的务工人员;全市城镇环卫工(含保洁员、物管员)、送报工(含投递工)、送奶工(含网约配送员)。

评选表彰名额不限,见义勇为行为人或其近亲属、行为人工作单位、所在地基层组织,均可向行为发生地公安机关(派出所)进行申报或举荐,经公安机关调查确认为见义勇为行为,且符合身份属性后可推荐为专项评选表彰活动候选人,申报举荐截止日期为11月5日。

记者张亮 通讯员葛杰

没事吸点氧可以有病治病、没病保健?专家提醒:

只有恰当的氧治才有益患者



“听说吸点氧可以有病治病、没病保健?”“是不是吸氧浓度越高,疗效就越好?”……临上床,医护人员时常听到患者咨询类似的问题。医生经常会让住院患者吸吸氧,因此不少患者和家属认为“吸氧没有任何坏处”。12日,市妇保院专家提醒:对于患者,氧气并不是真的吸得越多越好。

氧气治疗简称氧疗,是缓解缺氧症状的一种方法,通过给患者吸入气中的氧浓度高于大气氧浓度,以提高肺泡内氧分压,改善和纠正低氧血症,确保组织的氧气供应,达到缓解缺氧的治疗目的。最新一期《美国医学会杂志(JAMA)》的一项研究显示,对于重症患者来说,滥用吸氧会增加并发症和死亡的风险。在《柳叶刀(The Lancet)》上

发表的一项研究发现,给血氧饱和度高于96%的患者吸氧,死亡率可能会增加1%。另外,无低氧血症的产妇在分娩过程中使用氧气对胎儿有害。

“我们不推荐给没有低氧血症的患者吸氧,并且任何情况下的氧疗都需要同时记录吸氧浓度。”市妇保院ICU专家强调,血氧饱和度≥96%的患者应停止氧疗;对于大多数患者,血氧饱和度目标值为90%~94%是合理的,至少可以避免氧疗危害;对于心梗或脑卒中患者,如果血氧饱和度在90%~92%建议不启动氧疗,血氧饱和度≥93%强烈建议不启动氧疗;对于存在高碳酸血症型呼吸衰竭风险的患者,推荐血氧饱和度目标值为88%~92%;对于其他疾病如感染,还没有充足的证据明确显示何时需要启动氧疗;对于不同患者,建议使用其所需的最少氧气治疗量。

需要提醒的是,上述推荐意见适用于大多数患者,但不适用于手术患者、婴儿或其他罕见病患者。因此,只有恰当的氧气治疗才有益于患者。

本报通讯员傅佑轩
本报记者冯启榕

夜查行动

12日起,南通消防救援支队组织开展消防安全夜查行动,深入辖区的高层建筑、商业综合体等人员密集型场所,逐一开展“体检式”检查,及时消除安全隐患,严格落实24小时检查巡查、巡逻防控和应急处置准备,确保万无一失。记者李慧



螃蟹横行上市 挑选很有讲究

记者探访市场为您询价支招

又是一年秋风起,正是吃蟹好时节。往年,中秋、重阳过后,肥美多膏的大闸蟹便成为市民餐桌上的一道美食。今年由于夏季持续高温,螃蟹的生长受到了一定影响,开捕时间一延再延。如今重阳已过,通城大闸蟹的上市售卖情况如何?今年大闸蟹的最佳赏味期是什么时候?记者走访了批发螃蟹的水产市场、售卖螃蟹的商超、自产自销的养殖户以及菜市场的摊贩,一探大闸蟹市场究竟。

■ 节后价格低 批发交易忙

12日晚上7点,位于钟秀街道运河社区的百通食品城灯火通明,水产店的老板们正在将不同规格的大闸蟹归类,套网、打结一气呵成,再用贴纸标上重量,整齐摆放在店面门口,等待生意来临。

某水产批发店的王老板正在给螃蟹称重。她介绍:“现在是母蟹的最佳赏味期,个头大、蟹黄多,不过公蟹还没完全出膏,可以再等十几天。”“母蟹3.5两的一斤65块、3两的一斤55块,看你要哪种?”她对着前来挑选大闸蟹的陈先生吆喝。陈先生是王大姐店里的常客,在通州区经营一家水产店铺。据他透露,今

年受到高温影响,螃蟹的品质略有下降。“重阳节过后,一只螃蟹的价格能跌五六块。”

百通食品城市场部主任徐梅告诉记者,今年由于夏季高温,螃蟹的产量相较于去年有所降低,因此整体价格和往年比有所上升。百通食品城共有15家水产店,每天大闸蟹总进货量区间在22.5吨至30吨,进货品种以泰州兴化红膏蟹为主,南通本地螃蟹占百分之二三十。徐梅介绍:“我们当天基本能销售完成百分之八十。11月份天气转凉,进货量应该还会持续上升。”

■ 好蟹刚开市 市民热情高

次日,记者来到市区的部分菜市场、超市和专卖店,了解螃蟹的零售情况。富天都农贸市场里,螃蟹销售生意火热。摊主高小平告诉记者,现在3两左右的母蟹最为畅销,进货当天基本能够售罄,“节后螃蟹价格大跳水,很多人会趁这个时候来尝个新鲜。我每天大概能卖出四包蟹,每包都有十几斤。”

大润发超市和盒马鲜生店的水产区,大闸蟹被包扎得整整齐齐,摆放在了最显眼的位置,还可见阳澄湖大闸蟹的身影。一只2两左右的普通清水母蟹在13元左右,而一只相同斤两

的阳澄湖大闸蟹则卖到了45元左右。大润发店员高师傅告诉我们,购买阳澄湖大闸蟹的顾客并不多,通城老百姓家常更偏好实惠而非品牌。前来挑选的市民也表示,性价比是买蟹时考虑的首要因素。

小区门口、商圈附近,螃蟹专卖店也热闹了起来。张斌经营着两家红膏大闸蟹专卖店。他的店里,3两的母蟹和4两的公蟹卖得最好,都是30元一只,两个店加起来每天能卖出100只左右。张斌介绍:“我们店里还提供免费的礼盒包装,周围的很多居民会挑上8到12只送给亲朋好友。”

■ 挑蟹有讲究 吃法更多样

目前,南通市面上售卖的螃蟹品种有阳澄湖大闸蟹、兴化红膏蟹、南京高淳大闸蟹等。徐梅介绍:“淡水蟹以湖水中养殖的螃蟹为好,肉质肥嫩、鲜美。”挑蟹也颇有讲究,张斌提供了几个妙招:“比较肥的螃蟹,从下往上数第二条腿会比较硬。母螃蟹挑肚子厚的蟹黄多,公蟹要选嘴巴比较红的。”

在南通人的记忆里,螃蟹可以有多种吃法。面拖蟹咸香四溢、鲜美入味,熟醉蟹酒香醇厚、肥嫩无比,炒蟹脆金黄酥脆、唇齿留香……经营海鲜小馆的

曹老板介绍,南通人最常吃的就是清蒸蟹或水煮蟹。只需要葱、姜、黄酒若干,把握好火候,便能激发螃蟹最本真的鲜美。

不过,还要提醒读者一句的是,螃蟹虽然美味,但是性寒,市民一定要注意适量食用。另外,食用生腌螃蟹会有感染肺吸虫的风险,生腌使用的白酒、腌料对螃蟹体内大量寄生虫、细菌的杀灭效果远远不够,因此,南通疾控建议新鲜螃蟹要经高温烹饪后食用。

本报见习记者范译 陆薇