

县交警大队打好交通事故“预防战”

通讯员 陈勇

今年以来,县公安局交警大队紧紧把牢源头监控、隐患治理、宣传教育、路面管理等主要环节,认真谋划,精心组织,扎实落实各项道路交通安全管理工作措施,出色完成了道路交通事故预防各项工作。截至目前,全县未发生一次死亡3人以上的重大道路交通事故。

周密部署事故预防工作。大队深入贯彻市交警支队有关事故预防工作要求,结合《2017年全县公安交通管理工作思路》文件精神,详细制订《开展预防较大以上道路交通事故专项整治实施方案》,定期召开队办会议、中队长会议,层层部署落实工作。为进一步夯实道路事故防控措施,大队还结合“两站两员”工作,专门召开农村网格化管理推进会,调动农村劝导员等社会力量参与事故预防。在认真研判各阶段交通流特点和天气预测的基础上,大队还修订完善了《恶劣天气道路交通应急管理预案》《上三高速封道期间应急预案》等应急工作方案,进一步细化了处置流程措施,未雨绸缪。

有序开展隐患研判治理。结合道路生命防护工程,积极开展道路事故隐患的研判与治理。坚持重大事故“一案一通报”“一案一分析”工作制度,落实事故预警评估研判机制,依据上月事故简报研判内容,制定下发当月勤务计划,明确事故多发路段,加强针对性防范管理措施。对排查出来的安全隐患进行记录和分析,联合其他相关部门出台科学的治理措施。今年共发布

预警研判报告11份,排查上报道路隐患37处,协助治理塌方等道路隐患路段22处。严格按照相关规定,及时、客观上报相关道路交通事故信息,坚决杜绝漏报、瞒报现象。

不断夯实车驾源头管理。大队对全县16家监管运输单位、651辆重点运输车辆、1110名重点驾驶人逐一建立台账,实行户籍化管理。将重点车辆GPS引入大队指挥中心平台,实行实时动态监管。加强二手车交易管控,大队还对全县28家二手车交易商家进行排查走访,进一步落实了特定二手车交易和转移登记信息的管理机制。在试点二手车交易企业设置机动车登记服务站,方便群众办理车辆过户,现已查验过户车辆1500余辆。

严格管理道路交通秩序。结合“一创一治”大会战、小城镇“车乱开”整治、“礼让斑马线”大行动等工作,在全县范围内集中组织开展了斑马线前未停车让行、酒后驾驶、超速超载、无牌无证、农用车违法载人、报废车拼装车违法上路行驶等严重交通违法行为专项整治行动。截至目前,共查处各类交通违法行为376942起,其中违法停车103367起、未停车让行11058起,无证驾驶869起,饮酒驾驶

551起,醉酒驾驶56起,超速行驶24071起,超载超员614起,吊销、暂扣机动车驾驶证547本,行政拘留112人,始终保持对严重交通违法行为严查重处的高压态势。

为继续抓好下阶段道路事故预防工作,全力冲刺年终工作,大队将结合我县道路实际,落实“三继续”措施,狠抓工作落实,全力以赴确保辖区道路交通安全、畅通、有序。一方面,继续开展隐患排查。大队继续组织警力深入全县的运输企业、车站站场、二手车交易市

场以及施工路段,督促企业切实落实各项安全工作措施,从源头上最大可能地消除事故隐患。继续开展道路隐患排查,重点针对国道省道高落差路段、长下坡路段,旅游班线、农村客运班线等重点道路,全面清查道路隐患,不留死角盲区。另一方面,继续加强路面管控。大队深入推进“一创一治”大会战,严管“三乱两驾一牌证”等重点交通违法行为,有效预防和减少交通事故的发生。主动争取乡镇(街道)配合,充分发挥“两站两员”工作效能,及时了解

和掌握乡镇村民出行情况,重点加强乡镇集市日和村民婚丧嫁娶等人车聚集期间的交通安全教育和管理工作。此外,继续做好宣传引导。持续通过“两台一报”“新昌交警”微信、LED诱导屏、农民信箱等媒介,依托交警执法站、岗亭、农村交通安全劝导站,继续开展宣传引导,不断提高交通参与者的安全意识。运用微信推送、短信发送等方式,及时发布辖区各条主要道路路况及预警信息,提示引导驾驶人安全合理选择出行路线。



加强岗位练兵 提升队伍素质

近日,交警大队组织路管民警、辅警开展警容警姿专项训练,强化警容风纪作风养成。训练中,大队按照《绍兴市公安机关人民警察行为礼仪规范》和县局“五容五貌”要求,从民警、辅警精神面貌、警容警姿等基础环节入手,重点加强对举止、着装、仪容等警容风纪以及敬礼、集体队列知识的学习和训练,不断规范执勤执法行为。通过训练,大队路管民警、辅警的整体形象进一步提高。

(通讯员 吴钢 摄)



注意! 这样洗碗会“更脏”!

“今天该你洗碗了哈!”

“哎呀,急啥嘛,先放着。”

结果,饭越吃越多,干净的碗却越来越少了……

碗呢?碗都在厨房泡着呢!

这时,你泡的不是碗,而是细菌!

4小时不洗碗,细菌疯狂繁殖

用过的碗筷不要放在洗碗池中泡太久,4小时以内要洗干净。因为,人体肠道传播疾病的微生物,像沙门氏菌、变形杆菌等,很容易附着在用过的碗上。你在水泡碗时,碗里留有的丰富油脂为细菌的繁殖提供了良好的营养。4个小时以后,细菌开始以几何级数快速繁殖。

想象一下,在你玩耍的同时,细菌也在水槽里欢乐地繁殖着。如果消毒不彻底,这些细菌,特别是致病菌还会被吃到肚子里。如果免疫力低下,就会出现肠道系统的感染。

这样洗碗,让碗筷“更脏”!

错误一

饭后把碗摞在一起

吃完饭后,要给碗盘分类,没油的和有油的分开放,先洗没油的,后

洗有油的。

此外,盛生肉的碗要与盛熟食、果蔬的碗盘分开,洗碗布也要分开。先洗盛熟食的碗,后洗装生肉的碗。

错误二

洗什么餐具都用洗洁精

事实上,盛粥、凉菜一类的碗盘,风干前用水一冲就干净了。

如果碗筷上油污很重,可以在洗前用纸擦掉油,再用热水清洗。也可用碱面加热水来洗,但碱伤皮肤,建议戴手套。

错误三

洗洁精不稀释

有人经常抱怨,碗总是滑滑的洗不净,这多是因为洗洁精没冲干净,这会给人健康带来不良影响。洗碗前,建议先在半碗水中加几滴洗洁精稀释,每次用洗碗布蘸取少量刷洗即可。

错误四

碗筷不控水、晾干就收起

碗筷洗后宜控水晾干,不要用抹布擦干,以免微生物繁殖。如果怕铁锅生锈,洗后应该用厨房用纸吸干水分。

此外还要注意,洗碗后务必把水池和周边的台面刷干净。否则,水池就会成为微生物交叉污染的绝佳场地。



不同餐具,不同对待

木制餐具

在使用后,应立即用冷水浸湿的海绵或纸巾擦拭。清洗的时候,不要将其放在水中久泡,也不能放入洗碗机中清洗。清洗完毕后,可以涂抹一点植物油进行保养,也可以用一片柠檬擦拭表面来驱除异味。

金属餐具、铁锅

炒完菜立刻洗锅,趁锅底还有点热,加温水进去,油污很容易就洗掉了。需要注意的是,对不粘锅来说,不要马上用大量冷水冲热锅,因为热胀冷缩容易损伤其表面涂层。洗完以后,一定要用干净的厨房纸抹去上面的水分,及时擦干。

还应注意做菜顺序,减少洗洁精的使用机会。比如先炒油多的菜,这样做后面的菜或熬汤时,就不需要重新刷洗或再加很多的油了;需要红烧、炖、卤的菜,应该放在最后做,以免锅变得黏腻,增加洗涤次数。



对于洗洁精,很多人会担心洗不干净残留,下面就教大家做一些安全又环保的“天然洗洁精”。

- ★用小苏打洗碗,去油污、除臭,效果都很好;
- ★淘米水、煮面汤别急着倒掉,它们是天然的洗洁精,可直接用来洗碗;
- ★过了保质期的面粉不要扔掉,用来洗碗再好不过;洗碗前倒一点点面粉在洗碗水里,面粉可吸附油脂,这样洗起碗来就不会油腻;
- ★如果碗太油腻,还可以把面粉直接倒在碗上,油脂被吸走后再把面粉清洗干净就可以了;
- ★柚子皮是天然洗洁精,吃完的柚子皮加上清水和碱,就能变成实用的纯天然洗洁精,省钱、安全又环保。



科普博览

普及科学知识 提高科学素质

新昌县科学技术协会协办