

速读区



金潮港是飞云江北岸的最大支流,其上中游分布在湖岭镇,下游在陶山镇。其中,湖岭镇鹿木、潮基段和下游陶山镇段因集雨面积大、行洪断面小,是我市洪涝灾害最严重的区域之一。每当台汛期,“风暴潮”三碰头,位于下游的陶山、潮基就会“水漫金山”。对饱受洪灾之苦的湖岭镇下林垵村村民来说,能亲眼见证金潮港两岸的可喜变化,自然分外高兴。

金潮港防洪堤守护美丽家园

■记者 金邦寅

“防洪堤不仅是一道屏障,保护着我们的家园不受洪水侵害,将来还可能成为一条美丽的风景观光带。”家住湖岭镇鹿木社区下林垵村的村民陈云山,望着长长的金潮港治理一期防洪堤笑着对记者说。

金潮港,发源于湖岭镇桂峰与青田县交界的巾子山南麓的乌石坪北面山谷(桂峰境内),东流至沙洲附近注入飞云江。主河道长37.5公里,流域面积346平方公里。金潮港上游河谷较狭窄,溪流纵坡较陡,水位暴涨暴落。



1997年的大洪水全村仅3户未被淹

金潮港是飞云江北岸的最大支流,其上中游分布在湖岭镇,下游在陶山镇。其中,湖岭镇鹿木、潮基段和下游陶山镇段因集雨面积大、行洪断面小,是我市洪涝灾害最严重的区域之一,其防洪能力不足5年一遇。因淤积严重,河道变窄,每当台汛期,“风暴潮”三碰头,位于下游的陶山、潮基就会“水漫金山”,最低洼地带水深会达到2米多。

今年62岁的陈云山,房子就

建在岩松公路旁,紧邻金潮港。由于村子地势较低,每当金潮港汛期发大水,洪水就会漫过河岸,涌入下林垵村,淹没大量农田、民房。对饱受洪灾之苦的陈云山来说,能亲眼见证金潮港两岸的可喜变化,自然分外高兴。

陈云山还清晰地记得上世纪90年代末,金潮港爆发特大洪水,大水漫到家里的情景。

“当时村里的金潮港河道很窄,看上去是满眼的泥滩。”陈云山回忆,1997年发大水时,洪水

冲进了他家,很快淹没了一楼,差点漫上二楼,堆放在一楼的数百斤稻谷全部泡汤了,被困二楼的年幼孙子只得慌乱地从二楼窗口逃生。当时全村仅3户人家未遭水淹。

2012年3月30日,国家中小河流治理项目——金潮港综合治理一期工程开工建设,工程估算造价1.45亿元。湖岭、陶山两地沿岸数万群众闻之欣喜不已,这意味着他们将很快不再受洪灾之苦。

防洪堤挡住了“菲特”的肆虐

我市紧紧抓住国家水利大开发建设的有利契机,大力推进飞云江综合整治。

2012年9月,金潮港治理一期工程(鹿木潮基段)开工,其起于湖岭镇下林垵村,止于湖岭镇岩头村,整治河道长2.7公里,对河道高滩疏浚到4米高程,新建堤防长3.47公里,防洪堤坝高11.5米,设计防洪标准20年一遇。

经过深入调查、分析,并结合周边具体情况,该工程采取了清淤疏浚、清障拆除和岸坡整治等一系列措施,以逐步改善沿河水环境水生态,不断增强河道调

蓄能力,提高防洪、排涝和抗冲刷能力,最终实现“河畅水清、岸绿景美、人水和谐”的目标。在工程建设中,当地群众给予了大力支持。

“2013年底,一期堤坝主体工程基本完成。”市飞云江综合整治工程指挥部相关负责人陈益汝说,“从去年底开始,防洪堤还进行了绿化提升,如今,成片绿草替代了原先光秃秃的泥石,下步等堤顶4米宽的柏油路完成后,防洪能力会更好。”

站在防洪堤上远眺,清清的河水流向远方,悠悠汇入飞云江,两岸的青山绿树倒映水中,

宛如一幅优美的画卷舒展于眼前。堤坝内,丛生的竹林摇曳生姿,大片滩涂正等待着人们的开发和利用。

“去年10月,‘菲特’台风来袭,工程经受了超设计标准洪水位(百年一遇)的考验,防洪减灾效益初步显现。”陈益汝表示,该工程兼具防洪减灾、生态修复、休闲观光等功能,建成后,可有效保护当地群众的生命财产安全,同时,对改善中西部地区发展环境,提高农业生产综合能力,发展山区旅游事业,发展生态经济,建设美丽新市镇具有十分重要的意义。



12元的油炸肉险些要了两人命 买熟食别只看卖相 小心亚硝酸盐超标

本报讯(通讯员 徐呈蜜 胡世文 王世霖 记者 项颖)花12元买的一袋油炸肉,食用后竟然险些要了两条人命。说起前几天在鬼门关转了一圈的经历,林女士到现在还心有余悸。

林女士口述:
吃了油炸肉姐妹俩被送医抢救

上月末,一位朋友来家里做客,她是个孕妇。我匆匆拉着妹妹去马屿菜市场买菜,一熟食摊前的油炸肉香味扑鼻,我们忍不住花12元钱买了一袋。

午餐,我和妹妹大快朵颐,因孕妇不宜多吃油炸食品,朋友只吃了两块。餐后半小时,我突然觉得一阵晕眩恶心,身体支撑不住滑倒在地。回头看看妹妹,她整个人脸色惨白,一直在呕吐,嘴里喊着难受。朋友说也有点恶心,但没有那么严重。

我们被家人送到市第三人民医院。刚到医院我已经完全体力不支昏厥了。医生检查后建议立即送市人民医院救治。这之后的事情,我完全不晓得,醒来的时候已经躺在市人民医院的病床上。亲戚们说,当时情况非常危急,还好送医及时才抢救过来。

经诊断,我们姐妹俩是亚硝酸盐中毒所致。

待身体稍微康复,我开始回想那天的午餐,其他食物我们3人吃的量差不多,只有油炸肉条孕妇没怎

么吃,问题肯定出在油炸肉条上。

出院后,我们到熟食摊讨说法,要求赔偿。摊主则表示,以前从未发生过中毒事件,是我们误食别的食物所致,不给赔偿。我立即拨打了12345市长热线投诉。

调查显示:
油炸肉条亚硝酸盐严重超标

市场监督管理局马屿所执法人员迅速联系林女士,详细了解事情的经过,又走了一趟马屿菜市场卖油炸肉的熟食摊位,现场检查。当时,该摊位上还在销售油炸肉条,摊主说,这些油炸肉条是从一家相距不远的菜市场经营熟食摊位的黄先生处购买的。

执法人员找到了黄先生的摊位。调查发现,黄先生经营油炸肉条8个来月,都是自行加工销售,顾客以附近居民为主,另外还供给几家熟食摊。

执法人员对两个摊位销售的油炸肉条进行快速检测,结果显示均含有亚硝酸盐成分,且含量严重超标。当天下午,执法人员将两处的油炸肉条送往温州进行定量检测。

种种证据显示,林女士姐妹俩食物中毒事件与油炸肉条脱不了干系。两摊主均表示愿意赔偿。经执法人员多次协调,最后双方就赔偿问题达成一致意见,两摊主一次性赔偿1.6万元。

[相关链接] 如何鉴别肉类是否含有亚硝酸盐

亚硝酸盐作为食品添加剂(发色剂),允许在肉制品如香肠、火腿肠等食品中使用,其主要作用是保持肉的颜色、香、味及形成肉制品独特风味的作用,可使肉制品呈现鲜红色,同时有效地抑制肉毒梭菌的生长,具有防腐保鲜作用。

但是,亚硝酸盐可与食物或胃中的仲胺类物质反应生成亚硝胺,而亚硝胺是国际确认对人类的食管癌、鼻咽癌、胃癌、膀胱癌发病有关,我国对亚硝酸盐在食品中的使用范围和使用量有明确严格的规定。

如何鉴别肉类是否含有亚硝酸盐呢? 相关人员传授了一手。

鸡肉煮熟后应当是白色或灰白色的,猪肉应是灰白色或浅褐色的,而牛羊肉应当变成浅褐色至褐色。如果肉只是表面的颜色特别红,可能是用了酱料上色或色素。如果肉从里到外都是红色的,那么一定是添加了亚硝酸盐,用了亚硝酸盐的肉特别嫩。

本来肉类是由肌纤维构成,煮熟后能够撕出非常细小的肉丝,如果熟肉基本上吃不出肉丝的感觉来,而且水分特别大,就有加入亚硝酸盐的嫌疑。此外,加入亚硝酸盐较多的肉还有一种类似火腿的味道,和正常的肉味不太一样。