

房产手续挂失

林忠,不慎将太钢线材厂宿舍北区2-2-1503的全套房产手续遗失,特此声明。

返厂单挂失

山西芯控能达科技有限公司,不慎将出门证编号:920127316,传递单号:1728239的返厂单遗失,特此声明。

车辆出入证挂失

不锈钢冷轧厂郭慧斌,不慎将车牌号:晋A8N560的车辆厂区通行证遗失,特此声明。

挂失

炼钢一厂董洋,卡号:12500373

炼钢一厂张晋太,卡号:30523752

炼钢二厂任珉,卡号:03366746

炼钢二厂李永忠,卡号:30446533

炼铁厂谷亚峰,卡号:09204544

炼铁厂刘纯阳,卡号:31004558

不锈钢冷轧厂郭健,卡号:08301336

不锈钢冷轧厂郭雄伟,卡号:08306810

不锈钢冷轧厂乐忠生,卡号:30442413

不锈钢冷轧厂王建云,卡号:30456241

不锈钢热轧厂张志强,卡号:08401312

冷轧硅钢厂刘圣庆,卡号:03901335

焦化厂阎玉平,卡号:09402947

型材厂白占全,卡号:30816431

能源动力总厂崔倬锋,卡号:07602687

能源动力总厂胡卫安,卡号:07600730

公司办公室张红娥,卡号:00300249

装备部侯全红,卡号:04301577

房地产公司梁晋明,卡号:04900679

电气公司裴曼丽,卡号:31004454

修建公司赵玉平,卡号:20204752

修建公司田志刚,卡号:20212646

钢新实业有限公司高俊杰,卡号:22000602

钢新实业有限公司王双喜,卡号:30421567

钢运物流马保龙,卡号:30453865

钢企不锈钢制品有限公司张元乾,卡号:20224936

钢企不锈钢制品有限公司高嘉琦,卡号:20223782

钢企不锈钢制品有限公司赵永良,卡号:20216917

钢企不锈钢制品有限公司刘丑峰,卡号:20215866

以上职工太钢出入卡遗失或注销,特此声明。

科普:如何预防新冠流感双重感染

新华社北京1月13日电 世界卫生组织卫生紧急项目技术负责人玛丽亚·范凯尔克霍弗12日指出,随着人们社交活动的增加,以及春季流感病毒等其他呼吸道病原体的流行,预计未来将出现新冠和其他呼吸道疾病同时暴发的状况。她敦促各国为此做好准备,确保呼吸道疾病监测系统的一体化运行。近期,全球多国也报告了新冠病毒和流感病毒“双重感染”病例。

同时感染这两种病毒症状会更严重吗?又该如何预防呢?

新冠病毒和流感病毒都属于呼吸道病毒,感染后可能出现

相似的症状,如咳嗽、流涕、喉咙痛、发热、头痛等,且都会通过说话、咳嗽、打喷嚏时喷出的飞沫和气溶胶传播。

专家表示,冬季是流感高发期,再加上新冠变异病毒奥密克戎毒株肆虐,同时感染流感与新冠的可能性也在增加。由于相关数据有限,目前尚不清楚双重感染是否会导致更严重后果,但同时感染两种病毒可能对人体免疫系统带来更大打击。

世卫组织强调,若想防止新冠与流感双重感染造成严重后果,最有效方式就是分别接种新冠疫苗和流感疫苗,同时继续做

好防疫措施,如保持社交距离、戴口罩、勤洗手、加强室内通风等。

需要注意的是,专家不建议同时接种新冠疫苗和流感疫苗。根据中国《新冠病毒疫苗接种技术指南(第一版)》,原则上建议流感疫苗与新冠病毒疫苗接种间隔应大于14天。

专家还建议人们注意防寒保暖,适当体育锻炼,加强营养,增强体质。如果出现呼吸道不适和发烧等症状,应及时就医,注意居家隔离,不带病上班、上课,接触家庭成员或去医院就诊时规范戴口罩,避免交叉感染。



太原老字号——双合成钟鼓楼街节日气氛 安柏林 撰



新华视点

一些街边鼻炎馆无行医资质,动辄上千元的高价药竟是消毒品……

新华社“新华视点”记者 周闻韬

冬季是鼻炎高发期。不少饱受鼻炎困扰的患者,被宣传广告吸引,到街边的鼻炎馆就诊或求助线上问诊。在社交平台上,许多网民写下了自己的“看病”经历,称“花了上千元没治好”。“大街小巷的鼻炎馆安全吗”“网上卖的鼻炎药是骗局吗”等话题引发网民热烈讨论。

“新华视点”记者调查采访发现,不少鼻炎馆无行医资质,有些患者为花样百出的诊疗手段花费上万元,但实际疗效甚微。一些所谓“神药”实为消毒品或普通食品,还有不法分子借鼻炎药实施电信诈骗。

一个疗程动辄上千元,工作人员无行医资质

在重庆主城区打开一款导航软件,输入“鼻炎馆”三字便能看到周边分布着数家店面,其中不少是连锁店。记者来到其中一家进行体验。

该店面积约20平方米,店内张贴着“鼻炎不再犯”“专治各种急慢性鼻炎”“传承600年”等字样的宣传广告。3名中老年患者坐在椅子上,鼻腔内插着棉签,正在接受治疗。

记者向店内一位穿白大褂的工作人员咨询。这名工作人员用鼻镜检查记者鼻腔后表示,基本判断有鼻炎,可以免费体验一次治疗。

据其介绍,治疗过程是将专用“药膏”涂抹在棉签上插入鼻腔,中途会更换两次,全程持续约一个半小时。药膏是由中草药构成的特效药,一个疗程收费1988元,根据个体差异,想要根治鼻炎一般需经过多个疗程。

诊疗中,这名工作人员用棉签从一个白色塑料瓶中取出药膏,给患者上药,全程未佩戴口罩与手套。当记者询问其是否有医疗机构执业许可证和医师执业证书时,对方表示没有。

“我们最近正在招聘员工,踏实、肯干、识字就行,不需要具备医学相关背景,经过理论学习和培训即可上岗。”她说。

在重庆市主城区另一家连锁鼻炎馆内,身着白大褂的工作人员正在给患者诊疗。其方式是将一种粉末状“药物”喷进鼻腔中,刺激患者打喷嚏排出异物。“我们用的是中药材配的秘方,纯天然绿色安全,一般1至2瓶就能根治,价格每瓶3000元,年龄最小的患者只有两个月。”一位工作人员说。

据其介绍,该款药物还具备诊断功能。记者尝试喷过后,工作人员根据喷嚏数量和肉眼观察鼻腔即“诊断”记者患有慢性鼻炎。这家鼻炎馆除营业执照外,并未悬挂医疗机构执业许可证和医师执业证书。

医疗机构管理条例规定,任何单位或者个人,未取得医疗机构执业许可证,不得开展诊疗活动;今年8月通过的《中华人民共和国医师法》明确,未注册取得执业证书,不得从事医师执业活动。

一名曾参与查处某连锁鼻炎馆的执法人员指出,鼻炎馆“诊断”和给消费者鼻腔“上药”的行为已经属于诊疗范畴,未取得医疗资质擅自执业涉嫌违法。

高价药竟是消毒产品,“老中医”实为诈骗团伙

重庆市民王先生告诉记者,第一次在鼻炎馆免费体验后,感觉鼻子通畅不少,店员多次推荐后买了产品,可几个疗程下来,症状非但没有好转,反而加剧了。网民“一潭爱历史”称,自己在号称“百年老店”的

某鼻炎馆先后花费4000多元没有效果,后来发现上药的员工无医疗资格,提出退钱但遭拒绝。

一些鼻炎馆所谓的高价“特效药”竟是普通消毒品。去年6月,重庆市渝北区检察院公益诉讼干警经过摸排发现,当地某连锁品牌鼻炎馆以多种方式宣称具有医疗功效的“抑菌膏”实为消毒产品。

渝北区检察院检察官沙宁远告诉记者,接到群众举报后走访了辖区内多家鼻炎馆,发现号称特效药的“抑菌膏”每疗程近2000元。然而,产品的批准文号却显示,该“抑菌膏”只是消毒产品,仅有杀菌作用。

“该连锁品牌鼻炎馆违反消毒管理办法第31条‘消毒产品的标签(含说明书)和宣传内容必须真实,不得出现或暗示对疾病的治疗效果’的规定,其行为易造成误诊、延误病情、引起疾病传染,损害了患者权益。”沙宁远说。

更有甚者,还有不法分子打着专治鼻炎的旗号冒充“老中医”实施诈骗、牟取暴利。

今年1月,重庆市万州区法院公开宣判一起线上销售假冒鼻炎药电信诈骗案。2018年底至2020年6月期间,7名主犯利用网络通讯工具,开设4家公司组织人员冒充“老中医”销售鼻炎药,累计诈骗金额2865万余元,受骗人数达1.1万余人,涉及全国多个省份。

该案审判长、万州区法院法官宋驰说,此案中售价达数百元一瓶的“特效药”实为成本16元一瓶的普通膏状食品。犯罪分子首先组织人员搭建中医馆场景,聘请人员冒充“老中医”拍摄宣传照片,制作虚假锦旗,并

在一些社交平台大量投放宣传广告。然后以“老中医”开展线上一对一诊疗为名,运用事先设置的诈骗话术模板,向被害人销售“一人一方”单独配制的“鼻炎药”。

据该案主犯交代,其公司一开始做的是减肥、生发项目,后来发现鼻炎药市场需求大,是一个新的“风口”,遂转向该领域。

2019年10月,内蒙古鄂尔多斯市达拉特旗警方抓获一个销售“祖传鼻炎药”的诈骗团伙,收缴“祖传鼻炎通”4273包,涉及全国22个省市。警方调查发现,犯罪嫌疑人宣称通过蜂蜜、蜂巢和多种中药加工而成的“祖传鼻炎通”实际是委托一位调料师傅,以薄荷配合地塞米松、扑尔敏加工而成。

多地曾大力查处为何屡禁不绝?

鼻炎是生活中的常见病、多发病,是由细菌、病毒、过敏原、各类理化因子以及某些全身性疾病引起的鼻腔黏膜炎症。重庆市中医院耳鼻喉科医生吴俊慧说,由于有些类型的鼻炎治疗周期较长,难以完全根治,一些患者在正规医院短期治疗效果不佳,遂选择鼻炎馆或其他就诊途径治疗。

记者注意到,近年来,针对鼻炎诊疗中的无行医资质、虚假宣传等问题,多地曾开展查处。据了解,整治鼻炎馆违规诊疗、诈骗犯罪等问题涉及卫健、市场监管、公安等多个部门,存在信息沟通不畅、缺乏合力等情况。有些鼻炎馆被查处后改头换面,躲过风头换地方营业。



美味干煸带鱼

赵爱华

又叫“银脂”,是一层由特殊脂肪形成的表皮,营养价值很高,它可以增加皮肤弹性,使肤质细腻、光洁,头发乌黑,延缓大脑衰老。千万不要洗掉哦!

清洗干净肚膛后,将带鱼的头尾切掉,再从尾部的两边拉出旁刺,就是带鱼脊背上和肚皮下的排刺,如果带鱼是新鲜的,这两条旁刺可以一拉到底不会断。再把它剪成自己喜欢的段儿,我一般剪成两三寸长,放在盆子里,倒上料酒、花椒粉、咸盐和葱段儿、姜片儿腌制半小时。腌好后把葱姜段儿拣出去,汤汁倒掉,准备两个无水无油的空盘子,一个盘中铺上干面粉,夹一块带鱼放在干面粉里打个

滚儿,这样带鱼就挂上了一层薄薄的霜似的,把它们挂霜后码放在另一个空盘子里。

电饼铛预热后倒入少许色拉油,把带鱼均匀地排列在饼铛里,上下火同时煎,煎的中间开盖子让热气跑一跑,会使带鱼表面更酥脆。如果是只有底层火的电饼铛,可以等带鱼一面变硬定型后,翻个儿继续煎,总之把带鱼煎到带鱼两面金黄,带鱼就可以出锅了。

这样做出来的带鱼,吃起来外酥里嫩,鲜香美味而且食用方便。因为去除了两侧的小刺,老人和孩子们吃起来更放心。

作为一个海边长大的吃货,我是这样做带鱼的,您学会了吗?

□周末美食汇