

本报记者实地走访申伯公园施工现场

## 城市新地标 即将与市民见面

□本报记者 刘佳霖 文/图



建设中的申伯公园

申伯公园建设备受市民关注,7月19日,本报记者来到该公园施工现场,探访公园建设情况。

为保证尽早能够对外开放,公园建设者们不辞辛苦、夜以继日地投身在紧张作业中。7月19日上午,虽然淅淅沥沥地下着小雨,但施工进度却丝毫没有受到影响。水泥摊铺、步道修建、植被移栽、绿化灌溉等工作在同一时间有条不紊地进行中。公园内各种建设机械的轰鸣声不绝于耳,所有人行步道已然成型,装饰地砖已经入场,园林工人们一字排开,并驾齐驱地移栽景观植物的场面甚是壮观,有许多

景观角落已然成型。其中,位于公园南侧的格桑花已经开放,漫步在公园步道上,一大片淡紫色的花海尽收眼底,美不胜收。

申伯公园位于范蠡路以南、汉冶路以北、新东大道以西、关帝庙路以东,总面积13.59公顷,园内拥有市级文物保护单位“申国贵族墓”和“接官厅”,历史文化底蕴厚重。公园整体通过环形步道串联各个活动节点及公园出入口,以层层递进的南北轴序列空间及中心主体文化广场,凸显公园核心主题文化。其中,部分活动区域和步道还可作

为应急避难单元和应急通道使用。

近年来,我市大力推进游园项目建设,一座座环境宜人的游园如雨后春笋般地出现在城市的各个角落。这些游园不仅改善了我市的生态环境,更是市民散步健身、休闲娱乐的好去处。据悉,根据目前的施工进度,在没有出现极端天气等影响施工的情况下,申伯公园于8月底就能揭开神秘面纱与广大市民见面。②3



防疫部门温馨提醒广大市民——

## 天气炎热 猫狗也会“发脾气”

本报讯(记者 王宜迪)“这伤口是被我家猫抓的,平时它还挺温顺的。”近日,市民黄先生在喂猫时,不慎被抓伤,手掌上留下了一道伤口。“真倒霉,我们也没招惹它,就莫名其妙被咬了!”中学生小丁在市区就读,几天前,他和同学骑着电动车外出。突然,路上窜出一条狗追着他们跑,并咬了小丁的右小腿。记者走访了解到,暑期市民被猫狗所伤案例有所增加。

为何近期猫狗致伤的情况增多?宛城区防疫站门诊部王医生分析,气温变化是主要原因。王医生表示,眼下气温明显升高,猫犬类动物受温度影响脾气会较为暴躁,攻击性明

显增强,遇到外界的微弱刺激就容易性情大变攻击人类。此外,大热天,人们外出的频率增加,穿的衣服减少,暴露在外的部位增多,这些都是近期猫狗致伤案例增多的原因。7月以来,随着气温的升高,门诊就诊人数较6月普遍有所增加,仅7月14日,该门诊就接诊新病例78例。

“猫狗致伤者,在忍受身体伤痛的同时,还要格外注意狂犬病。”王医生介绍,狂犬病是由狂犬病病毒引起的一种急性传染病,临床表现为特异型恐风、恐水、咽肌痉挛、进行性瘫痪等。

虽然狂犬病病死率极高,

王医生表示,经过规范的暴露后处置,基本能做到百分百预防。动物致伤可分Ⅰ级、Ⅱ级、Ⅲ级暴露,不同级别的暴露处理方法不同:Ⅰ级暴露是指接触或喂养动物,或者完好的皮肤被舔,不需要处理;Ⅱ级暴露是指裸露的皮肤被轻咬或无血的轻微抓伤、擦伤,需立刻处理伤口并打狂犬疫苗;Ⅲ级暴露是指单处或多处贯穿性皮肤被咬伤或抓伤,或破损皮肤被舔,或开放性伤口、黏膜被污染,应立即到医院进行规范的伤口处置,注射狂犬病免疫球蛋白或血清,接种人用狂犬病疫苗。同时Ⅱ级、Ⅲ级暴露应及时进行破伤风预防。②3

大白天亮着路灯  
“智慧城管”马上办

本报讯(通讯员 芦娟)近日,市智慧城管运行中心信息采集员在巡查中发现,人民路与光武大道交叉口附近一处路灯在白天依旧长亮,第一时间予以上报。

收到该案件后,市市政环卫服务中心立即安排路灯管理所专业技术人员赶往问题地点查看。近期高温天气持续,技术人员顶着烈日对线路逐个检查,连续奋战4个小时,故障路灯得以恢复正常。

“疑难问题现场办,隐患问题马上办”。市智慧城管运行中心将持续落实“13710”工作制度,以“永远在路上”的执着和韧劲,当好领导助手、政府推手、人民帮手,解决好人民群众“急难愁盼”问题,让城市家园更美好、更宜居。②3

尝鲜引发食物中毒  
医生提醒:慎食新鲜黄花菜

本报讯(记者 王雪)一份黄花菜炒鸡蛋,让家住建设东路的刘女士出现了中毒症状。近日,刘女士拨打本报热线电话反映,本想一家人尝个新鲜,可没想到新鲜的黄花菜却给家人带来了麻烦。

刘女士之前也知道新鲜黄花菜有毒,因此在买来之后用开水把新鲜黄花菜焯过之后才与鸡蛋搭配着炒了,可没想到一家人在食用后还是出现了腹痛、腹泻、恶心等症状。

新鲜黄花菜焯过之后,为何还会出现中毒症状?对此,南阳卧龙医院急诊科主任熊飞东分析道:“食用新鲜黄花菜引起中毒并非个案。刘女士一家吃的新鲜黄花菜,很可能没有煮熟、炒透。”黄花菜中含有秋水仙碱物质,在体内氧化成二秋水仙碱,毒性较大。在食用时应将黄花菜的花蕊摘掉,或者进行彻底冲洗,用水长时间浸泡,然后用开水焯后再炒,这样可以降低毒性。在制作过程中未完全煮熟或大量食用后,会对胃肠道造成强烈的刺激,引起中毒症状。

“他们的症状属于常见的食物中毒,类似于未煮熟的四季豆中毒。”熊飞东表示:毒素会影响肝、肾,必须进行护肝、保肾。如果本身吃的比较少、中毒比较轻,可以导泻、及时清除毒素,保护肠胃,如催吐或大量喝水以促进代谢,大概数小时后即可恢复。在这个过程中,要注意观察身体变化,不要盲目判断病情严重程度,必要时可就医处理。

夏季饮食不当容易引发食物中毒。6月以来,仅南阳卧龙医院急诊科就收治急性肠胃炎病例30余例。熊飞东提醒大家:要注意保持食物新鲜,冰箱中的食物不要存放过久,食用时要彻底煮熟烧透。②3