

酒精指数高达200 近百警力全城围堵“醉车”

多警种、近百名警力、布控范围覆盖整个市区……21日晚,镇江市警方如此“大动干戈”的目标仅仅是一辆轿车。

当晚,该车在市区连续与两辆车相撞后逃逸,22日凌晨司机张某落网,经初步检测,他体内酒精指数高达200!

□《京江晚报》记者 张翼

怪车:一下连撞两辆车 怪事:事故由乘客处理

事情发生在21日晚9点30分前后:一辆外地牌照的银色私家车在中山西路某大酒店附近,与一辆车发生碰撞,紧接着又异常“紧张”地撞上了另一辆车。由于市区车速普遍不快,轻微碰撞却引来该车如此大的反应,被撞两车的司机均感疑惑。

事故发生后,肇事车的司机并没有立即下车,而是由车上的另两名男子下车与被撞车司机交涉。出了事故,司机却不下车,这样的现象也很奇怪。随后,被撞车辆的司机注意到,这两名男子均满嘴酒气,说话含糊不清。此时,肇事车突然发动,驶离现场!随后,被撞司机向警方报警。

可疑:乘客不说司机信息 可怕:肇事车辆是“醉车”

接到报警后,交巡警支队事故处理大队民警立即赶到现场进行勘查。面对民警的询问,两名



醉醺醺的男子始终拒绝提供肇事车辆与司机的信息。两名被撞车辆驾驶员也未注意到肇事车的车牌号码,但他们都表示事故发生后,该司机一直坐在车上不下来,从脸色来看,他可能喝了酒。

市区车速不快,为何异常地连撞两辆车?车辆碰撞本是小事,为何要一反常态地逃离现场?车上两名乘客为何为司机“打掩护”?一系列的疑点让警方初步分析:肇事车辆很可能是一辆“醉车”。

一辆“醉车”在市区到处乱窜,对市民来说,无异于一颗“定时炸弹”!为此,警方决定立即追查这辆逃逸的“醉车”。

调查:监控录像有线索 调度:近百警力全城围堵

这辆“醉车”在路上多行驶1分钟,市民的安全就多一分危

险,追查行动立即展开——事故处理大队民警在现场进行走访,寻找目击证人,并调取监控资料。

当晚11点30分,警方终于在监控录像中发现了肇事车辆!经当事人辨认,初步确定该车就是警方寻找的“醉车”。

获悉情况后,110指挥中心立即调集多个警种、近百名警力在整个市区范围内进行布控堵截。

22日0点30分,这辆“醉车”终于浮出水面——从金桥卡口传来消息,肇事车辆及驾驶员已被卡口民警当场截获。经初步审理,该司机姓张,南通人。当晚,他与朋友在三茅宫附近某饭店吃晚饭,席间,张某喝了

不少酒。因害怕酒后驾驶被警方处理,在事故发生后便驾车逃离。随即,民警对张某进行了酒精检测,结果显示张某体内的酒精指

数高达200!属于醉酒驾驶。

民警随后对肇事车辆进行痕迹勘验时,发现肇事车辆还有明显的两次以上的碰撞痕迹,是否再次发生事故,目前正在进一步调查中。

延伸

酒精指数200意味着啥?

交巡警部门的有关负责人表示,按照法律法规,体内酒精指数达到80就属于醉酒驾车,张某的指数已超过标准一倍还多。

记者随后又从医学人士处了解到,人的正常反应时间为0.2秒左右,但饮酒后人的反应时间往往会延长2倍到3倍甚至更多,也就是说,就是这多出的零点几秒,可能就会导致交通事故发生。此外,酒后驾车还会出现手脚不协调的症状,这也是导致交通事故的重要诱因。



铜陵 不让单独进澡堂 耄耋老人堵门口

快报讯 寒冬已至,不少浴场贴出了温馨告示——小心摔倒,老人洗浴需有家人陪同。然而,告示虽贴,顾客却并不买账,这不,铜陵的焦大爷就是其中一位。

19日中午12时许,年近八旬的焦大爷,拄着拐杖去了铜陵市长江新村的一家浴场,准备买票洗澡,却被浴场工作人员付某拦了下来:“老人家,您一个人我可不敢放您进去。”一听这话,焦大爷不乐意了,他索性拦在门口不让任何人进入浴场。

民警赶到时,浴场门口已经堵成了长长的一列队伍。最终,经过民警协调,由浴场安排一名男士,陪同焦大爷进去洗浴。《皖江晚报》记者 周德成

镇江 首例“换瓣人” 消融术成功

快报讯 20年前,由于患风湿性心脏病进行了换瓣手术,20年后,由于房颤又实施了消融术,今年50岁的张女士成为镇江市在换瓣手术后成功实施消融术的第一人。

张女士20年前做过换瓣手术,今年以来,她总是会间歇性地出现心慌、心跳加快的情况。上周六,她在一院做了消融术。

镇江市第一人民医院心内科副主任医师鲍中华告诉记者,他们开展房颤消融术近8年,患者有上百例,但主要属于普通的房颤消融,器质性心脏病病人消融,由于张女士之前进行过瓣膜置换手术,再进行消融手术还属第一例。《京江晚报》记者 孙霞

最好喝的果酒只有葡萄酒吗? 还有金色的杞浓酒

宁夏的枸杞鲜果
(只能保鲜8小时)

288小时控温发酵
(枸杞糖酿造成杞浓酒)

金灿灿的杞浓酒

味美、营养、金色的杞浓酒

● 说到葡萄,人们几乎都同时见过新鲜葡萄和葡萄干。而说到枸杞,多数人只见过枸杞干,少数人见过新鲜枸杞。宁夏的枸杞,8月成熟,颗颗鲜红,沾满露水,汁多甘甜,香气扑鼻,被称为“果中圣品”。她的采摘期只有短短的十天,仅有八小时的新鲜时间,过后就迅速被晒干成枸杞干。

● 酿酒发酵的过程,就是糖转化成酒的过程。经过288小时控温发酵,枸杞鲜果中具有滋补作用的枸杞糖转化成了金色的美酒,其他的营养成分完全融入金灿灿的酒液中。

● 杞浓酒的酿造工艺不同于传统的枸杞浸泡酒,只有发酵酿造的杞浓酒,枸杞的营养成分才能有效析出,入口更加甘甜,回味留香。

杞浓®



我公司现招聘江苏省各大型连锁卖场促销员。

联系 | 南京025-85549671、13814011586; 苏州13013797781; 无锡13306179677; 常州15903125186;
电话 | 南通13773614235; 淮安13861651255; 盐城13770075787; 徐州13013956995。

荣誉出品:江西江中食品有限责任公司 | 免费电话:8008691155 | 网 址:www.qinong.com.cn

