

# 2019年上海交通将有这些“新气象”

新年伊始,本市交通情况有了不少变化。道路交通管理方面,噪声超标的“炸街”机动车有了处罚依据,进长江隧道不开灯会被“电子警察”抓拍、新型行人过街系统增至13个路口;道路施工方面,省际“断头路”项目进展顺利、济阳路施工耀华路下匝道封闭、武宁路快速路和北横通道有新进展。

## 新规颁布实施 倡导文明出行

深夜飙车制造噪声污染,既危害交通安全,又将自身置于危险境地。2018年9月,上海市公安局与上海市生态环境局联合发布了《关于进一步加强机动车噪声污染治理工作的通告》,就9座以下客车、摩托车在道路上行驶发出噪声分贝的上限、限制时间以及对违法行为的处罚等原则进行了规定。2018年12月1日起正式施行,至此,首次有了针对“炸街”噪声本身进行处罚的法律依据。违法当事人姜某驾驶的摩托车噪声高达117分贝,并存在使用伪造机动车号牌、噪声污染、多次闯红灯、改装车辆等多项交通违法行为,最终被拘留15天、记39分、罚款6500元。

自2018年12月15日起,公安交警部门对违反“隧道开灯”警告标志指示的车辆进行处罚。机动车进入隧道未打开灯光的,属于违反警告标志指示的行为,根据《中华人民共和国道路交通安全法》的规定,处以200元罚款。

2018年国庆长假期间,上海警方启用了国内首套行人过街提示系统,南京东路山东一路路口处多了三条会发光的人行横道



图片来源:视觉中国

线。当行人信号灯亮红灯时,人行道LED发光砖亮红色,当检测到有行人闯红灯时,定向扩音器自动发出“您已红灯越线,请退回等待”等提示用语,显示屏显示“遵守交通信号”等文明提示语。

同时,人行横道灯光带红色长亮,提示“低头族”禁止通行。当行人信号灯绿灯时,人行道LED发光地砖显示绿色,人行横道灯光带绿色闪烁,提示行人可以通行。除了灯光、语音提示外,这套系统还能够自动检测行人闯红灯违法行为,并通过立柱LED屏现场显示和语音自动提示功能进行现场警告;对涉嫌行人闯红灯违法行为进行记录,公安交警部门事后查证后进行处罚。目前,全市的13个路口已经安装了行人过街提示系统。

## 打通省界“断头路” 多条主干道路开建

随着长三角一体化发展的不断深入,完善区域连通性道路网刻不容缓。2018年,本市推出了与外省市之间的对接道路系统完善

工程。目前,连接青浦区和昆山市淀山湖镇的盈淀路已经通车,这是一条设计车速为60km/h,双向4快2慢车道的一级公路,为东西走向,向西与昆山锦淀公路(新乐路)相接。此外,连接金山区与浙江嘉兴市的叶新公路(朱枫公路——浙江省界)、连接浙江善新公路的兴豪路改建工程均已开工。

2018年底,本市也有多条主要干道启动了新建、改造和扩建工程。S7公路(月罗公路——宝钱公路)新建工程开工,该工程南起月罗公路北侧,与在建的S7公路(S20——月罗公路)相接,沿规划罗蕴河和沪通铁路东侧向北,依次跨越练祁河、嘉罗公路、嘉盛公路、曹新公路、宝凤路、徐潘公路,止于宝钱公路,全长约6.1千米。该工程建成通车后,将为宝山区的罗店、徐行两个大型居住社区提供一条方便、快捷的人城通道,进一步缓解沪太路的交通压力。

济阳路快速化改建工程开始施工,实施范围为卢浦大桥引桥至耀华路段。工程内容包括新建通耀路上匝道、桥上拼宽及耀华路下匝道改建、川杨河桥主墩改建。工程预计于2019年3月15日结束。耀华路下匝道改建期间,将对耀华路下匝道实施全封闭施工,卢浦大桥浦西往浦东方向原通过耀华路下匝道行驶车辆改走耀华支路下匝道,经通耀路—济明路—耀华路绕行。

武宁路快速化改建工程进入全面施工阶段,工程西接沪宁主线高架落地位置,东至东新路交叉口西接地,全长约3.5km。工程建成后有效缓解普陀区东西向交通压力,提升沪西交通门户形象,促进西部中心城的建设。

(第4焦点上海交警)

## 曹家渡社区“大篷车”便民服务安排

服务时间:	服务地点:	服务内容:
2019-1-25(周五)	万航渡路661弄43号社区卫生服务中心门口	修磨刀剪、修伞、厨房用具清洗维修、旧家电回收、上海制皂、医疗咨询
2019-1-26(周六)	万航渡路684号院内	上海制皂、艺杏豆制品、双食宜食品、惠崇农副产品、泰懿面点食品、正大食品
2019-1-27(周日)	康定路1299弄21号门口	修磨刀剪、修伞、厨房用具清洗维修、旧家电回收、正大食品、上海制皂、医疗咨询
2019-1-30(周三)	武定路1130号翰林府邸门口	修磨刀剪、修伞、厨房用具清洗维修、旧家电回收、花卉养护、医疗咨询
2019-1-30(周三)	余姚路346号(近延平路)	上海制皂、艺杏豆制品、惠崇农副产品、双食宜食品、泰懿面点食品、正大食品、开开衬衫、大中华鞋业

(曹家渡街道社区生活服务中心)

## 沪666万居民签约家庭医生

据市卫健委统计数据,截至2018年底,全市签约家庭医生的居民达到666万人。年内全市开具慢病处方648万张,延伸处方已累计开具240万张,原先奔波于上级医院单纯配药的稳定期慢病患者,如今在家门口就可配药。年内社区卫生服务中心累计向上级医院转诊80万人次,上级医院向社区转诊6.9万人次,让签约居民转诊更及时、更畅通。

### 上海市家庭医生“1+1+1”签约服务问答

问:什么是家庭医生“1+1+1”签约服务?

答:家庭医生签约服务是指,居民自愿与家庭医生签订服务协议,建立约定服务关系。“1+1+1”医疗机构组合签约是指,居民在自愿选择一名家庭医生签约的基础上,可以在全市范围内再选择一家区级医疗机构与一家市级医疗机构进行签约。

签约后,居民可以在“1+1+1”内任何一家医疗机构就诊,到“1+1+1”医疗机构之外就诊时,如果通过家庭医生转诊,可以享受一系列优惠政策。

问:哪些对象可以签约?

答:以本市医保参保关系为基本条件,即只要是上海基本医疗保险(包括职保、居保)参保居民,均可以自愿前往就近社区卫生服务机构提出“1+1+1”签约申请,为合理分配家庭医生工作负荷,保证签约服务质量,在目

前有限人力资源条件下,将优先满足60岁以上老人、慢性病居民、残疾人、儿童、孕产妇与计划生育特殊家庭的签约需求。

问:如何签约?

答:本市240余家社区卫生服务中心均已提供家庭医生“1+1+1”签约服务。居民可就就近任意一家社区卫生服务中心(居住地或户籍地均可,但不能重复签约),在工作人员帮助下,通过签约信息平台自愿选择社区一名家庭医生、全市范围内一家区级医院和一家市级医院进行签约。一般来说,当日签约,次日即可生效。签约时,居民需携带本人身份证与社会保障卡(或医保卡)。

为进一步提升签约服务履约质量和效果,市卫生健康委已试点开展网上签约服务。居民可下载“上海健康云”APP,点击“家庭医生”在线提出签约申请。

问:与家庭医生“1+1+1”签约后可享受哪些好处?

答:现阶段,与家庭医生“1+1+1”签约后,从全市统一政策来看,签约居民可享受以下针对性优惠服务:

1.家庭医生对签约居民的健康状况进行评估,帮助签约居民明确主要健康需求,并制定实施有针对性的健康管理方案。

2.提供基本诊疗、慢病随访、社区康复与护理等基本诊疗服务,为通过预约的签约居民

在社区卫生服务中心内提供优先就诊服务。

3.对签约居民优先转诊至上级医疗机构。

4.利用多种途径(健康咨询热线、网络咨询平台等)向签约居民提供健康咨询服务。

5.对签约居民提供更便捷配药政策,包括“慢性病处方”、延伸处方等。

6.对确有需求并符合要求的签约居民,优先建立家庭病床。

各区、各社区卫生服务中心还根据辖区特点、服务优势,结合医疗联合体建设,推出一系列个性化签约服务,具体可向签约社区了解。总体而言,签约后,居民相当于多了一个“医生朋友”和“健康顾问”。家庭医生将帮助签约居民热心解答、出谋划策、直接提供服务或者转往其他医疗机构。

问:什么是“慢性病处方”、延伸处方?

答:签约后,居民可享受以下便捷配药服务:1.慢性病处方。对诊断明确、病情稳定、需要长期服用治疗性药物的慢性病签约居民,家庭医生可一次性开具1-2个月药量,在保证医疗安全与效果的基础上,减轻居民往返医疗机构次数。2.延伸处方。对经家庭医生转诊至上级医院就诊的签约居民,在回到社区就诊时,家庭医生可延续上级医疗机构用药医嘱中的相同药品(根据工作推进将不断扩大药品范围),并通过第三方物流免费配送至社区卫生服务机构、服务站、居民就近药房等地点,满足社区居民针对性用药需求。(上海发布)

### 【三三姐的厨房】

曹家渡的小伙伴们,“三三姐的厨房”栏目自开设以来,受到了大家的众多好评。三三姐做的美食不仅“颜值高”,更重要的是既营养又卫生,全手工制作哦。



三三姐小传:

三三姐名叫吴松岭,现为静安公安分局看守所民警,工作中的三三姐乐观开朗,对每件事都保持着认真的态度。现在三三姐已经是两位可爱孩子的妈妈了。平日里,三三姐最大的爱好就是做美食料理,懂得生活的她常说:“唯美食和孩子不能辜负。”

蛋白又名鸡子白,为维科动物家鸡的蛋白,是常见的食品。蛋白营养丰富、有润肺利咽和清热解毒的功能。平常,大家炒鸡蛋都是将蛋白和蛋黄打散后炒。其实,看似普通的蛋白也能做出高颜值的美食。

### 蛋白糖



利用现成的食材,简单做些小零食。

食材准备:蛋白60g、细砂糖60g,全脂奶粉8g,玉米淀粉6g,柠檬汁若干。

前期准备:将蛋白加入细砂糖和柠檬汁几滴,打发成硬性发泡,即蛋白打发成有尖角。

制作过程:将过筛后的奶粉、玉米淀粉加入蛋白霜里,翻拌均匀,尽量不要消泡。裱花袋装上裱花嘴,将蛋白糊装入,挤在烤盘里,一朵朵小花的样子。

出锅拼盘:烤箱100度上小火预热好,放入烤盘,40-45度左右,闷5分钟出炉。期间注意蛋白糖的颜色变化。

### 杏仁瓦片脆



剩余的蛋白,继续加工一下,添上杏仁片,做成小饼干,下午茶时间做点心很是不错。

食材准备:低筋面粉60g,糖粉50g,黄油50g,蛋白50g,杏仁片若干。

前期准备:黄油隔水软化,加入糖粉,手动搅拌均匀,动作要慢,不能打发。

制作过程:加入蛋白,继续搅拌,避免打发。筛入低筋面粉,搅拌成面糊。自制瓦片脆,没有模具就用勺子。舀一勺铺平,尽量薄一些,如果有一定厚度,保持一盘厚度均匀,烤制时间可以加长一些。面糊上还可以放上杏仁片。

出锅拼盘:放入烤箱,调小火180度,烤6-8分钟。当瓦片脆的边缘上色后,就可以出炉了。喜欢更酥脆一点,可以等脆片上色时间更长一些。