

打的费要涨了! 堵车咱得埋单了

28日起,我市出租车将陆续实行“时距并计”计费方式



资料图片

□本报记者 李迎博 实习生 姚伟 通讯员 谭忠平

由于成品油价格不断上涨等因素给出租车司机带来了成本压力,今年3月底,我市召开出租车运价调整听证会,就是否调整出租车运营价格、是否实行“时距并计”计费方式进行听证,有一半的听证会代表同意实行“时距并计”计费方式。

昨日,记者从市发改委获悉,根据我市出租车运价调整听证会意见,参照周边城市出租车运价水平,我市出租车运营开始实行“时距并计”计费方式,并调整跳表方式。

1000米跳表1次, 每公里1.5元

据介绍,我市现行出租车基本运营价格为:起步价5元(含2公里),运价每公里1.5元。跳表方式和计费标准为:超过2公里起跳,前0.5公里跳一次计0.8元,后每0.5公里跳一次计0.7元。

由于“前八后七”的跳表方式增加了乘客与司机的找零次数,容易产生纠纷,因此,在此次出租车实行“时距并计”计费方式的同时,跳表方式由原来每500米跳表1次调整为每1000米跳表1次,每公里1.5元。

每堵车5分钟加收1.5元,前5分钟不计费

所谓的“时距并计”计费是指:在交通拥堵等情况下,出租车司机除按行车公里计收乘车费用外,再按低速或怠速运行时间收取费用。具体收费标准为:当车速低于每小时10公里时,按照每5分钟1.5元的标准叠加里程记时收费,前5分钟不计费。

据了解,出租车在个别路段、上下班车流高峰、雨雪天气、等待红灯等特殊情况下,会有低速或怠速的情况。在此情况下,出租车不仅油耗加大,而且延长了单次载客时间,运营成本普遍增加。

遇堵可征求乘客意见 是否绕行

“以前我们从火车站拉客到南昌路的滨河小区,如果遇到上下班高峰期,在市区走一个小时都打不了一个来回。如果从南昌路那边回来再拉不上客,一趟下来只能收14元左右,成本根本就顾不住。”出租车司机吴月华说。

吴月华为我们算了一笔账:车流高峰期,从火车站到滨河小区,假如走市区,大概要经过10个以上的红绿灯,大概有10至15分钟车速处于每小时10公里以下;实行“时距并计”计费方式以后,按照前5分钟不收费的原则,乘客最

后要多付1.5元至3元的费用。而如果司机和乘客协商走牡丹桥到古城路再到南昌路,虽然路程比之前远了1公里左右,按每公里1.5元计算,两者车费基本相同,但却大大节省了出行时间。

在多数出租车司机看来,实行“时距并计”计费方式后,他们的收入将会有一定的增加,减轻了成本上涨所带来的压力。

听到洛阳出租车运价调整的消息后,经常乘坐出租车的小赵表示:“北京、郑州等城市都实行了‘时距并计’收费,在咱洛阳实行我们都能接受。以前为了少掏点钱,我坚持让出租车按最短的路线行驶,时间都浪费在了堵车上,现在计费方式调整后,对谁都公平了。”

确保调表工作有序进行

“调表工作将在本月28日起开始进行,我们计划每天调整100台出租车,预计要调整45天。”市质监局计价器室相关负责人介绍,在计价器调整期间,两种计价方式并行,尚未调表的出租车仍按原计价方式执行。

在接到调整通知后,市出租车管理处已于上周五召开出租车公司经理和司机代表会,就调表工作展开部署。该管理处相关负责人表示,他们将组织出租车司机分批分时段前往质监部门调表,在不影响市民出行的前提下,使调表工作有序进行。

判断缺铁有依据 “铁锅补铁”是误传

□记者 武逸民 通讯员 王小燕

日前,国家疾控中心“铁强化酱油”项目二期启动的消息一公布,引起了人们的广泛关注,怎样才能知道自己是否患有缺铁性贫血?除了“铁酱油”之外,还有哪些食物的补铁效果比较好?

缺铁性贫血可这样判断

“缺铁性贫血患者一般都有头晕、头痛、乏力、易倦、心悸、活动后气短、眼花及耳鸣、面色苍白等症状。”市第三人民医院血液科医师丁琪说,儿童、青少年缺铁的主要表现有发育迟缓、智商低、容易兴奋、注意力不集中、烦躁、易怒或淡漠、异食癖和吞咽困难。症状越明显,贫血程度越高。

记者了解到,按照第四次中国居民营养与健康现状调查报告的数据来看,河南居民贫血率为16.3%,主要集中在妇女和儿童两个群体中。常吃汉堡等高热量、低维生素食物以及常喝碱性饮料的青少年,患缺铁性贫血比例较大。

丁琪表示,如从上述症状仍不能作出判断,也可去医院化验一下血常规,若在正常范围的低限以下,可再测一下微量元素,看血清铁的值是否也在正常范围内。

动物肝脏补铁效果最佳

俗话说,药补不如食补,除了吃“铁酱油”外,还有哪些食物的补铁效果比较好呢?市第三人民医院营

养师尤娅利表示,河南居民长期以来以植物性食物为主,植物中的铁的可吸收率较小,如大米中的铁仅有1%可被人体吸收;面粉中的铁含量仅为4.2%,可被人体吸收的不到2%;菠菜的铁含量仅为2.5%,且由于其中的草酸还会抑制铁的吸收,“菠菜补铁”的效果并不好。

“最好的补铁食物还是动物性食物,如牛肉、羊肉这类红肉,含铁量都在10%以上,还有鱼肉和动物血、肝脏,这些食物的含铁量都很高。猪肝的含铁量为25%、猪血的含铁量为15%……”尤娅利说。

“铁锅补铁”是误传

在中国传统膳食烹饪中,使用最多的炊具是铁锅、铁铲,有报道称,使用铁锅烹饪,可增加铁的摄入量。对此,尤娅利说,在营养学界,标准的说法是用铁锅烹饪食物可能增加饮食中铁的含量,这只是可能,并非一定。

“即使有铁元素在烹饪过程中融入食物,但其产生的铁是不利于人体吸收的‘非血红素铁’,补铁的作用也极为有限。”尤娅利说。

有的市民认为吃含铁量高的食物时搭配牛奶,更有利于铁的吸收,尤娅利提醒,这种观点也是错误的,因为各种食物中所含的铁须在人的消化道中转化成“亚铁”才能被胃肠吸收,在转化过程中,牛奶中的磷、钙易与其他物质反应,产生不易溶化的含铁化合物,反而不利于人体吸收,因此,喝牛奶后2小时再吃补铁食物比较适宜。



绘图 李玉明

洛阳网 www.lynl.com.cn

洛阳人,看洛阳手机报

洛阳手机报本地新闻资讯内容丰富,总量占到了60%以上

移动用户发送短信 LYD 到 10658300 订阅,3元/月。不收GPRS流量费。
联通用户发送短信712到10658885 订阅,3元/月。不收GPRS流量费。