

# 网传下雨天在火车站台撑伞易触电,记者向我市铁路部门求证得知—— 多数站台有雨棚,若撑伞确存安全隐患



站在安全线内与高压电接触网距离较远

有触电的可能。

那么,在站台上打伞是否如网上所说容易造成触电呢?铁路部门是否有相关规定?记者对此进行了走访。

## 求证:在站台撑伞确存安全隐患

11月29日,洛阳站客运三班值班主任梁松指着铁轨上方悬挂的一根根电线说:“这就是列车的高压电接触网。”目前,我市范围内的郑西高铁、陇海线、焦柳线等均为电气化铁路,铁轨上方悬挂着27500伏高压电接触网。

梁松说,铁路部门对于网下工作人员有严格的工作规范,包括不打雨伞、雷雨天气停工等措施,但没有明确规定旅客不能在站台撑伞。

“目前我们还未见到过旅客在洛阳站站台上打伞,但是如果有旅客打伞,我们的工作人员会进行提醒,在站台上撑伞还是有一定安全隐患的。”梁松表示,由于铁路站台较高,旅客若站在安全线外撑伞,还是过于接近接触网,由于雨水和潮湿空气的导电作用,还是存在发生触电的可能性。“高压电接触网的安全距离是两米,如果旅客站在安全线以内,距离接触网距离很远,就不用担心触电。”梁松说。

此外,在站台上撑雨伞还有一个隐患,梁松说:“列车通过时气流带来的风力较大,可能导致雨伞脱手而掉落在轨

道内,这就给列车运行带来了安全隐患。同时,站台旅客较多时,撑伞也会对其他旅客造成影响。”

## 提醒:在安全线内候车,避免撑伞

目前,我市洛阳站、洛阳龙门站、洛阳东站均有覆盖整个站台的遮雨棚,国内绝大多数铁路车站也是如此,下雨时旅客在站台上无须打伞。关林站虽然没有遮雨棚,但该站规模较小,站台紧邻候车厅,旅客也可不用打伞在候车厅候车。

梁松提醒,旅客进入站台后一定要站在安全线内候车,在个别没有遮雨棚的车站候车时,更要听从工作人员的指引,当列车到达时及时把伞收起后上车。

“不管是下雨天还是晴天,在铁路车站及沿线的高压电接触网附近,都不要持有雨伞、钓竿、竹竿等物体,更不要有在铁路沿线放风筝,以免发生意外。”梁松说。

## 求证

□记者 王澍 通讯员 郭琦 王辰文/图

近日,互联网上一则关于“下雨天在站台上撑伞易触电”的消息引起了不少市民的热议和转发。这是真的吗?11月29日《洛阳晚报》记者向我市铁路部门求证此事得知,在站台撑伞确实有一定安全隐患,如今多数铁路车站站台基本封闭,旅客无须撑伞避雨。

## 网传:雨天在火车站台撑伞易触电

网传消息称,铁路上方铺设的是高压电网,下雨后如果水流成线,就会形成通路,旅客若在站台上撑伞,离高压线近就容易造成触电。

“站台上不能撑伞?这还是头一回听说。”市民刘先生称,自己从没注意到铁路部门提醒过旅客不能打伞。

也有不少网友对此事表示怀疑。有网友评论:“如果水流成线,那雨得下多大啊,而且铁路在设计时肯定会考虑到下雨天有人打伞这种情形。”

也有网友表示,高压电线有一定的安全距离,如果进入安全距离以内还是

## 小小一碗鱼粉,让老板月赚近4万元

# 尝过难忘的鱼粉,看过难忘的创业好项目



□记者 李雨璐

当五谷杂粮粉遇上新鲜鱼肉,当四川辣椒、花椒邂逅东北木耳……一碗令食客们胃口大开的鱼粉就出炉了。近日,一种名叫李江鱼粉的小吃火遍了郑州的大街小巷,也让它的研发者李勤江“日进斗金”。许多食客慕名而至,只为一尝鱼粉的美味。

小小一碗鱼粉为何有如此大的魅力?本周六,在“陪你选好项目”洛阳站活动现场,我们一起来看看吧。

## 1 一碗鱼粉,包罗多地美味

说起粉,它可能是无数食客心中再平常不过的美食了。看看它每碗不过十几元的单价,再想想那大街小巷林立的粉店,您是不是很难将它与每个月赚近4万元画上等号?可李江鱼粉的确就是这么火,说起自家鱼粉走红的缘由,李勤江将其总结为:鱼粉虽小,却包罗多地美味。

“辣椒、花椒和酸菜要选四川的,木耳要选东北的,甜玉米要选台湾的……”说起自家鱼粉配料与食材,李勤江如数家珍。当然,这些只是做出一碗美味鱼粉的基础。

对于鱼肉、粉儿和汤头,李勤江的要求就更高了。活鱼要在两小时内宰杀、切片,才能鲜香爽口、滑嫩弹牙;高汤要经过4小时的小火煲煮,才能味美醇浓、不油不腻;五谷杂粮粉要经过8小时的冷水浸泡,才能柔韧筋道、软糯适中;少盐无味精,才能保留食材本味,确保健康饮食。

让人胃口大开的精致食材,加上考究的烹饪方法和亲民的价格,李江鱼粉这么火的原因就不言而喻了。

## 2 “日进斗金”,每月赚近4万元

为何与鱼结缘?李勤江说,古人有云,鱼之味,乃百味之味;食之鱼,百味无味。古人造字,也选择将“鲜”字归为鱼部,足以见得古人对鱼这种食材的偏爱。在追求美食与健康的现代人眼中,鱼更是不可替代的美味。

李勤江的这番理论,也在李江鱼粉

## 3 简单易学,一顿饭的工夫就会做了

好吃不贵,让李江鱼粉备受食客喜爱。那么好的项目,不免让众多创业者跃跃欲试,如果是餐饮“门外汉”,能入行吗?答案是完全可以。

“鱼粉的制作方法非常简单,只要一顿饭的工夫,我就包您学会。”李勤江说,自家鱼粉的配料用量、汤头制作和食材烹饪等,都有严格的标准,而且诸多配料与食材都是由总部统一配送,这样既简化了鱼粉的制作过程,又确保了每一碗鱼粉的品质与味道。

首家店面开业第一天得到了印证。今年9月,李江鱼粉落户河南牧业经济学院食堂,那天来光顾李勤江家鱼粉的学生络绎不绝,一天就赚了近3000元。随后,李勤江又在郑州市丰庆路的一家美食城内开起了第二家分店。如今,小小的鱼粉,让李勤江每月赚近4万元。

受食客喜爱只是李勤江心中经营美食店的第一步,长期留住客户的心才是品牌长久发展的硬道理。对此,李勤江的做法就是不断创新,在他的鱼粉店中,单鱼片就有黑鱼片、草鱼片、鲤鱼片等多种选择,最近他还研发出了鱼粉搭配水饺的鱼粉。

在李勤江看来,这种尝试需不断进行,而每一次的创新成果他都愿意与其他经营李江鱼粉品牌的同路人一起分享。

想免费看项目,请抓紧时间报名

昨日,周六路演活动报名依然火爆。本次活动的参与名额为150个,目前仅余少量名额。如果您也想到现场免费与项目全接触,请抓紧时间报名吧!报名成功者将在本周五收到确认短信,12月3日活动现场,凭短信入场。(不接受“空降”)

报名方式:扫下方二维码或者拨打电话18638808327。



扫二维码,了解活动详情

(豫)医广[2016]第04-14-179号

**洛阳生殖医院男科**

北京大学 性学研究中心 成员单位

63212222

地址: 凯旋东路33号