

顶着338条违法，还敢开车上路

市北交警查获今年首个交通违法“大户”，罚款3.73万元

□半岛记者 尹彦鑫 通讯员 张月军 陈媛媛 报道

本报1月3日讯 近日，市北交警在使用稽查布控查缉交通违法车辆时，一辆白色轿车因为多项交通违法行为引发系统报警，经民警落实，车辆有338条违法记录，累计记分高达128分，罚款37300元，机动车还存在逾期未审验、驾驶员孙某某驾驶证超分违法行为，名副其实违法“大户”。

1月2日上午，市北交警辽宁路中队在辖区孟庄路垭口路路口设置岗位，利用稽查布控系统查处机动车交通违法行为。11时许，一辆白色轿车通过稽查布控卡口引发了系统报警，白色中华轿车鲁BOE7××逾期未审验，在中队的辅警立即通报给现场执勤民警，民警杨鑫立即上前将该车拦停，并让车辆靠边停放，

现场查验驾驶人驾驶证、行驶证和身份证，经过落实，该车辆检验有效期至2018年4月，该名驾驶员孙某某在2017年4月因酒后驾驶被查累计记分21分，驾照处于超分、停止使用状态。

但在现场执勤民警对其进行处罚时，又接到中队民警反馈，该车辆有大量交通违法行为，高达十几页，民警立即将机动车予以扣留。后经过中队民警落实，该车辆有338条违法记录，累计记分高达128分，罚款37300元，且该名驾驶员因机动车逾期未审验、驾驶证超分仍驾驶机动车的违法行为面临400元罚款、记3分的处罚。该名驾驶员被带至中队落实情况，等待进一步处理。

这是2019年市北交警大队查获的首起违法“大户”车辆，交警提醒广大驾驶员驾驶机动车要遵章守法，切莫抱侥幸心理。



违法“大户”孙某某驾驶的白色轿车被查获。(视频截图)

城阳交警公布去年交通违法大数据

2027名司机“回炉”，酒驾的占一半

□半岛记者 刘玉凡 通讯员 刘维印 胡永绪 报道

本报1月3日讯 1月3日，半岛记者从城阳警方获悉，城阳交警发布2018年交通违法数据，全年共培训28批违法驾驶员，城阳区共有2027名驾驶员因交通违法被记12分而“回炉”。其中酒驾被记满12分的1020人，占到全年记12分驾驶人总数的50.32%，仍排在所有违法行为的首位。第二次“回炉”28人，占总人数1.38%，位居第二名的“累计记分”519人，占全年总数的25.6%，第三名

“超速”记分291人，占全年总数的14.35%。其他违法行为169人，占全年总数的8.33%。

据了解，近两年，城阳区新增了共100余处智能交通抓拍系统，电子执法点位24小时盯着路面，路面执法和警车巡逻密度加大，超速车辆都会被及时抓拍并处罚，超速违法行为锐减。据统计，2018年“回炉”的驾驶人违法属地在青岛地区共2027人。其中，山东省内781人，占总人数的38.52%。本市736人，占总人数的36.3%。省外510人，占总人数

25.16%。

全年“回炉”的涉酒驾被记满12分的驾驶人共1020人，其中，70后、80后、90后为“主力军”共902人，占酒驾总人数88.43%。50后、60后共118人，占酒驾总人数的11.56%。男性共计802人，占酒驾总人数76.62%，女性共计218人，占酒驾总人数21.37%，同比上升了0.94%。

据民警介绍，从2013年1月1日实施最严新交规以来，城阳区交通违法行为发生率有了较大的下降，尤其是在闯红灯、超速等方面。在一个记分周期内

被记满12分的驾驶人，必须重新参加科目一的学习考试，未参加学习的，驾照将被停止使用。城阳交警特别提醒，记分周期是以取得驾驶证的日期开始计算的，如果是12月25日取得驾驶证，那么到第二年的12月25日是一个记分周期。在一个记分周期内(12个月)记分未达到12分，罚款在这个记分周期结束前已缴清的，下一记分周期开始时系统自动清零。尚有罚款未缴清的记分在下一记分周期不给予清零，下一记分周期开始后会在在此基础上累加记分。

帝一铭海参质量检测远超国标

上合青岛峰会指定产品蛋白质含量高达71%

□文/图 半岛记者 耿方辉

一入冬天，海参便成为青岛市民餐桌上常见的滋补圣品，也是亲朋好友孝敬老人的馈赠佳品。注重养生的青岛人对海参钟爱，同样也挑剔，能得其心的必是纯天然淡干海参。然而，“市面上的海参商家都说自己的海参是优质的天然淡干海参，到底该信谁的？”不少市民在选购海参时发出这样的疑惑。业内专家介绍，优质的干海参要经受住《食品安全国家标准干海参(GB 31602—2015)》的考验。

诞生于崂山海洋牧场的帝一铭海参再次来到质检部门，检测结果显示，帝一铭海参蛋白质含量高达71% 远超国标。帝一铭海参再次用实实在在的检测数据在业内奠定了基础，也赢得了市民的好口碑。凭借着过硬的产品质量，帝一铭不仅创下23年零投诉的纪录，并于2018年在众多知名海参品牌中被选为“上合青岛峰会指定产品”。

检测：蛋白质含量超国标

国家卫计委发布的《食品安全国家标准干海参(GB 31602—2015)》明确



帝一铭海参，每一批次都出具质检报告。

规定：干海参蛋白质≥40%、水分≤15%、盐分≤40%、水溶性总糖≤3%、复水后干重率≥40%。这一标准成为干海参行业发展中不可触碰的质量红线，也成为市民选购干海参的衡量准则。

近日，青岛帝一铭海参有限公司再次将随机抽取的崂山帝一铭海洋牧场海参送至质检部门，从色泽、气味、外观、杂质、复水后、蛋白质、水分、盐分(以NaCl计)、水溶性还原糖、含砂量、铅(以Pb计)、无机砷(以As计)等方面进行了“体检”。

检测报告显示，送检的海洋牧场海参在色泽、气味、外观上完全符合新国家标准。而作为衡量海参营养价值的重要指标，蛋白质含量高达71%，远超国家标准。

事实上，这并非帝一铭海参的首次“体检”，帝一铭海参总经理孙成炜介绍，帝一铭将坚持做好海参，多年来数次委托青岛市产品质量监督部门对自家公司产品进行专项检验，“崂山海洋牧场的每一批海参都会进行质检出具

质检报告，就是要让消费者明明白白地消费，买得放心，吃得安心。”

溯源：过硬质量经受上合考验

自成立以来，帝一铭公司坚持走高品质纯天然淡干海参路线，严把产品质量关，从海参捕捞、生产加工到产品质量检验认证等各个环节都建立了一套完整的质量自控自检体系。

据介绍，帝一铭海参诞生于环境优美、水质清澈的帝一铭崂山海洋牧场，近乎零污染的天然海域让海参自然生长，海底绿色海藻丰富，为海参的生长提供了用之不竭的海洋有机物，因此这里的海参不需要任何人工喂养，营养积淀更丰富。在捕捞时，帝一铭海参的工作人员只挑选三年甚至五年以上的成品参捕捞上岸。在加工方面，帝一铭海参在严格执行“新国标”的前提下也制定了自己的加工标准和流程，35斤活海参加工1斤纯淡干海参。

“绝不能让一粒劣质海参进入帝一铭。”孙成炜介绍这是帝一铭海参的坚持。全流程近似苛刻的质量把关，成为帝一铭的发展底气，也让帝一铭海参成为上海合作组织青岛峰会指定产品。