

奋力强省会 喜迎二十大

围绕两大优势产业链打造三大产业集群

上半年雨花经开区规模工业总产值同比增长19%

长沙晚报全媒体记者 朱泽霖

前不久，《中国市辖区高质量发展报告(2022)》发布，雨花区位列市辖区高质量发展百强榜单第九位，是中西部省份以及非沿海省份中唯一跻身全国十强的“选手”。

数据显示，1-6月，雨花经开区完成规模工业总产值250亿元，同比增长19%；完成固定资产投资同比增长28.6%，其中工业投资同比增长26.2%，产业投资同比增长42.6%，高技术产业投资同比增长49%。



长沙比亚迪上半年实现产值同比增长20%。长沙晚报全媒体记者 王志伟 摄(资料图片)

并驾齐驱 加速园区经济实现量的积累

今年，雨花经开区规上工业增速、固定资产投资等多项指标均位列全市省级园区前列。亮眼成绩单的背后，是龙头企业高速发展、招商引资卓有成效、项目建设稳步推进的缩影。

1-6月，雨花经开区数家行业龙头企业发展来势喜人。新能源汽车方面，比亚迪实现产值同比增长20%；人工智能及机器人方面，先惠智能、长泰机器人、长泰智能、唐智科技产值分别增长256%、60%、51%、27%。

走进湖南中南智能装备有限公司的研发车间，一台蓝色的工业机器人映入眼帘。“这是湖南首台自主品牌的工业机器人‘长沙一号’。”中南智能有关负责人介绍。

近年来，中南智能以工业机器人技术为核心，深耕基础材料、动力工程等领域，以提供智能制造整体解决方案赋能千行百业的发展，依托机器人白车身柔性总拼系统、机器人视觉识别等自有技术，覆盖国内十大汽车厂商；凭借自主研发的绿色铸造清理打磨系统，市场占有率全国第一。

记者从雨花经开区管委会获悉，1-6月，园区有5家工业企业入规，2022年首批申报高新技术企业51家。

湖南中机申亿检测技术有限公司便是园区51家申报高新技术企业中的典型代表。中机申亿检测中心由湖南中机精密零件股份有限公司与中国机械科学研究总院集团有限公司中机生产力促进中心合作共建检验检测平台，并协同国家标准创新基地验证分中心平台，建立“标准、检测、认证”三位一体的机械设备及零部件第三方检测中心，不仅提供专业检测服务，还致力于先进制造工艺及关键零部件应用验证、国家级标准验证检验等一体化服务。

“我们要为加快全省工程机械产业‘主配协同’、提升核心零部件本地配套率、实现产业链供应链的安全稳定作出自己的贡献。”中机申亿检测中心有关负责人说。

年初，雨花经开区立下年内引进一家“三类500强”企业的目标，不到半年时间，长沙比亚迪全品牌汽车销售公司落户园区，提前实现目标。此外，园区还引进了智能制造装备生产基地建设项目、江能智慧能源科技项目等2个“三类500强”项目；签约投资可享智慧医疗中部科技创新中心，该项目投资超50亿元；签约投资超10亿元的金钟亿利达项目；签约投资2亿元以上10亿元以上项目3个。

集群发展 推动产业发展实现质的突破

在做大产业规模的同时，雨花经开区主动探索工业高质量发展的新路子，围绕新能源汽车及零配件、人工智能及传感器(含数控机床)两大优势产业链打造了新能源汽车及零配件、智能光学及装备、智能生物医药(药)三大产业集群，推动人才链、创新链、资金链、产业链、供应链等进行深度融合，打造更多维度的产业生态，推动产业发展从量的积累走向质的飞跃。

以创新链发展为例，雨花经开区拥有高新技术企业172家，居全市省级园区第一，拥有国家级专精特新“小巨人”企业7家，拥有省级技术平台28个，科技创新能力呈井喷之势，科研成果转化得到进一步提速。

推动创新链发展，人才链是基础。今年，雨花经开区依托园区企业优势加大人才培养力度，筑牢发展根基，同湖南曙光工匠学院签订“长沙智能制造公共实训基地”框架协议，为企业及职业院校高能人才提供培训服务。

除了注重对专技人才的培养，雨花经开

区还与曙光科技、比亚迪汽车等11家企业，中南林业科技大学、长沙汽车工业学校等11家院校，签署“终生职业教育生态联盟”框架协议，促进专业共建与人才共育，着力形成“校企金融一体、产学研一体、产业与教育一体”格局。

引金融活水助力产业发展，雨花经开区一直在路上，1-6月除了举办8场银企对接会与金融沙龙活动外，园区还在年初引进“潇湘财银贷”和“风险补偿基金”等2项金融产品，已有先后信息4家企业从潇湘财银贷获得资金支持。第二季度完成园区第二批“白名单”13家企业新增入选工作，与合作银行完成了呀呀实业等7家企业的资信调查及预审工作，授信1000万元，鼓励金融机构为“白名单”企业实施差别化信贷政策，目前已有35家企业入选。

值得一提的是，雨花经开区还帮助企业以不同的模式获得金融支持，协助曙光模具、创研智能利用知识产权作为抵押物进行融资贷款，总质押金额达4364万元。

前七月湖南实现社会消费品零售总额过万亿元 新能源汽车类零售额暴增一倍多

长沙晚报8月15日讯(全媒体记者 周丛笑 通讯员 王月松)湖南省统计局15日公布数据：1-7月，全省实现社会消费品零售总额10602.4亿元，同比增长2%，增速比上半年提高0.5个百分点。7月份，全省实现社会消费品零售总额1573.1亿元，同比增长4.9%，增速比6月份提高1.1个百分点。

基本生活类稳定增长。1-7月，全省限额以上批发和零售业法人单位中，基本生活类商品实现零售额898.9亿元，同比增长10.4%。其中，粮油食品类、饮料、烟酒和日用品类商品零售额分别增长15.1%、10.2%、16.1%、8.4%。

升级类消费提供重要支撑。1-7月，全省限额以上批

和零售业法人单位中，新能源汽车类商品零售额同比增长142.2%，体育、娱乐用品类商品增长14.6%。

汽车类商品由降转升。1-7月，全省限额以上批发和零售业法人单位中，汽车类商品实现零售额942.5亿元，同比增长1.6%，较上半年提高2.2个百分点。

石油及制品类商品快速增长。1-7月，全省限额以上批发和零售业法人单位中，石油及制品类商品实现零售额716.5亿元，同比增长18.1%。

住宿餐饮消费稳步回升。1-7月，全省限额以上住宿和餐饮业法人单位实现零售额158.4亿元，同比增长5.9%，其中，正餐增长8.8%，快餐增长1.3%。

找车位上“长沙易停车” 即日起享三天免费停车，还将开启“无感支付”

长沙晚报8月15日讯(全媒体记者 刘攀 实习生 黄伊萱)一键导航，一键挪车，长沙全面进入智慧停车时代！15日，长沙交通集团所属子公司长沙静态交通投资运营有限公司全新打造的城市停车平台“长沙易停车”正式上线。即日起，车主只需关注“长沙易停车”微信公众号，或下载“长沙易停车”APP注册绑定车牌，就可享受三天免费停车、一折停车等福利。同时，该平台信息查询、便捷支付、预约停车、一键导航、一键挪车等一站式停车服务均已上线。

在“长沙易停车”APP里的“地图导航找车位”服务中，车主只需文字或语音输入搜索关键字，就能查看目的地附近的停车路段，并直接导航到指定位置，节省了寻找停车位的时间。记者获悉，该平台后期还将开启“无感支付”功能，能自动识别车牌信息，享受“入场无需刷卡、离场无需扫码”的停车体验。未来这一举措将使车主通行时间大大缩短，从平均20秒缩短至2秒，甚至可以自动扣费，或先离场后付费。

停车位虽小，却与人民群众的获得感、幸福感紧密相关。“今后，平台还将充分发挥城市级智慧停车平台的优势，加快推进全市停车信息接入工作，确保全市所有公共停车场和路内泊位应接必接，能接尽接，实现全市公共停车场一张网，一点通。”长沙静态交通投资运营有限公司相关负责人表示。截至目前，该公司已累计建设路内泊位4.1万个，导入2200家停车场基础信息，完成了600家停车场的数据对接。

湖南名医在线

健康

责编/杨云龙 美编/王志云 校对/肖应林

你爱吃的生腌海鲜 寄生虫也爱

医生提醒：食用生腌海鲜有风险，可能携带多种致病菌和寄生虫

长沙晚报全媒体记者 徐媛 通讯员 程丹 实习生 谭政添

最近，生腌海鲜在网上火了。软嫩爽滑的生鱼片、清爽冰凉的醉虾……酷暑下，生腌海鲜唤醒了不少人的味蕾。一些人对于生腌海鲜赞不绝口，表示越吃越上瘾；一些人却担忧：生腌海鲜里面没有寄生虫吗？生腌海鲜真能蘸上配料就直接开吃？对此，医生提醒，食用生腌海鲜有风险，白酒并不能短时间杀死微生物，生腌海鲜中可能携带多种致病菌，还可能携带肝吸虫和异尖线虫等寄生虫，经常吃生鱼片、醉虾的人一定要定期进行寄生虫检查和杀虫治疗。

A 吃生鱼片和醉虾吃出“肝吸虫”

刘女士最近半个月“没了口福”，不管吃什么，她总感觉腹胀、不消化。在医院，她做了大便常规检查，结果把她吓了一跳——她的粪便中有肝吸虫卵。随后，她来到湖南省职业病防治院，复查的大便常规以及肝吸虫抗体两项检查皆为阳性，被确诊为肝吸虫病。虫卵从何而来？原来一个月前，刘女士在吃夜宵时，食用了生鱼片和醉虾。

湖南省职业病防治院内一科主任曾妍介绍，肝吸虫病是我国常见的重点防治人兽共患的食源性寄生虫病，由生食或未煮熟透的鱼虾后出现了肝区或上腹部疼痛、腹泻、黄疸等症状者，要立即去医院检查。曾妍介绍，该病主要表现为消化不良，常见的症状有腹胀、食欲不振、肝肿大、上腹隐痛以及精神不振，严重的表现为腹泻。

B 高浓度酒不能杀死生腌海鲜中的细菌

除了肝吸虫等寄生虫，生腌海鲜还可能携带副溶血性弧菌、沙门氏菌、李斯特菌等，这些病菌进入人体可导致腹泻、腹胀、呕吐、恶心，甚至出现严重的菌血症，拉肚子是其中最轻的症状。中南大学湘雅二医院胃肠外科易深根医师接诊过吃生腌海鲜后上吐下泻的患者。

“海鲜通常会携带一定量的细菌、病毒、寄生虫，部分人食用后会立即出现身体不适或过敏反应。”易深根说，急性反应以急性肠胃炎多见，严重时可能引起胃穿孔。

特别需要引起注意的是其中携带的细菌，如创伤弧菌。它是一种存在于海水中的细菌，常寄生在虾、蟹、牡蛎等海洋生物内，一旦感染，会引起四肢急性坏死性筋膜炎，外加急

性肠胃炎，如果得不到有效的治疗，将面临生命危险。有网友发问，如果将食材经过高浓度的白酒杀菌，长时间用醋或者姜蒜浸泡是不是可以消除风险？易深根表示，从医学的角度来看，75%酒精才具有杀菌消毒作用，一般饮用酒最高只有五六度，其杀菌消毒功能非常有限。

另外，生活中要避免进食被肝吸虫囊蚴污染的食物，熟砧板要分开使用，勿用盛过生鱼、虾的容器盛熟食，防止交叉污染。

想要避免肝吸虫感染，最主要的措施就是尽量避免进食生食或未煮熟的淡水鱼虾，如生鱼片以及生虾、生蟹等，吃鱼虾之前一定要将其彻底加工煮熟。对于肝吸虫而言，只要在90℃至100℃的温度下持续加热15秒以上，就能将其完全消灭。

湖南省职业病防治院内一科主任曾妍也表示，高浓度酒或醋不能杀死生腌食物中的细菌。研究数据显示，厚度为一毫米的生鱼片所含有的肝吸虫囊蚴在醋内可存活2小时，在蒜汁原液内可存活2.6小时，在酱油内可存活5小时，在70度的酒内可存活超过24小时。但囊蚴在90摄氏度的热水中1秒即能死亡。



漫画/余宁山

C 什么样的生腌海鲜可尝试？

生腌海鲜在潮汕地区颇受欢迎，在夏季甚至是当地人的家常便饭。长沙的李先生前不久到广东和朋友聚会，他第一次尝试了生腌海鲜，吃完后不久便直奔洗手间，广东的朋友却“毫发无伤”。难道生腌饮食也有地域差异？

易深根表示，生腌有无风险，主要取决于食材选择、制作过程、个人身体状况和肠道适应度等多方面因素。食用来自水质优良海域的新鲜海产品制作的生腌，不会对身体产生太大影响。

“不同地域的生活饮食习惯不同，较少食用生冷食物的人，如果短时间内吃大量的海鲜难免会出现不良反应，长期生活在海边、经常吃生冷食物的人，胃肠道会更耐受，相较而言也更容易消化。”易深根

建议，面对生冷食物大家根据自身的身体状况适量食用，海鲜的品质有了保障，并不意味着可以放开了吃。

同时，孕妇、儿童、老年人等免疫力较低的人群千万不能吃生腌海鲜这类生冷食物。“如果吃完生腌海鲜后出现腹痛、腹泻、发热等症状，或者产生过敏反应，一定要及时前往正规医院就诊。”易深根还建议，经常食用生冷食物的人，要定期前往医院进行寄生虫等项目检查。如果怀疑自己感染寄生虫，例如出现腹痛、腹泻、发热、肌肉无力等症状，不要自行服用驱虫药，用错药易刺激胃肠道，引起恶心、腹痛、腹胀，还可能引起肝功能损伤，需尽快到医院就诊。

为了消暑降温，水边多了很多孩子的身影，长沙市疾控中心专家提醒：高温天防溺水 牢记这些要点

长沙晚报8月15日讯(全媒体记者 杨云龙 通讯员 许黎)这段时间，长沙持续高温天气，为了消暑降温，水边多了很多孩子的身影，溺水的危险随之而来。据国家卫健委和公安部不完全统计，我国每年有5.7万人死于溺水，少年儿童溺水死亡人数占总数的56.04%。近日，长沙市疾控中心专家提醒，孩子的安全大于一切，如何预防溺水是所有家长和孩子的必修课。

对于缺乏自我保护能力的婴幼儿(特别是学龄前儿童)，居家的浴缸、厕所、水桶、鱼缸等都可能成为潜在的危险源。长沙市疾控中心专家提醒，家长应该禁止学龄前儿童独自进入浴室和厕所，防止小儿靠近装水的水桶、水盆、浴缸、鱼缸等地方；对于用浴缸洗浴或游戏的婴幼儿，家长应做好看护，保证孩子在自己伸手可及的距离范围内。

暑假期间，家长对孩子要做到“四个知道”：知去向、知同伴、知活动、知归期。如果孩子想和小伙伴去野外玩水，一定要及时阻止；家长带孩子去江、河、湖泊、水塘等地游玩，要时刻穿好自己的孩子，坐船要穿上安全、合格的救生衣；游泳尽量带孩子去正规的游泳池，下水前做好热身运动，教育孩子掌握相关安全技能；教育孩子在水中不吃东西、不嬉戏打闹，防止呛水窒息；遇到溺水者如何施救？长沙市疾控中心专家提醒：在游泳池遇到有人溺水，立刻大声呼叫救生员帮助施救；在户外发现有人溺水，要大声呼叫，寻求成人帮助，同时拨打110报警并联系120急救人员；不要直接跳下水或徒手施救，避免造成连环溺水；寻找救生圈、木板、竹竿、树枝等抛向溺水者，救人时要趴在岸上降低重心，避免被拉入水中。

