

全国首个双向不对称钢混结合转体斜拉桥

## 平城街西延跨铁路桥完成72度“转身”

本报讯(记者 辛雅君)9月21日上午10时55分,由中铁十七局承建的全国首个双向不对称钢混结合转体斜拉桥——平城街西延跨铁路桥,顺利跨越大同西编组站站场16股铁路线,完成转体施工,为下一步全线通车奠定了坚实基础。

平城街西延跨铁路桥梁新建工程西起武州西一路,向东依次跨越武州路、规划路、铁路编组站、西环路、云中路,止于魏都大道以西,全长1716米,双向6车道,是连通我市西部地区铁路站场两侧的重

要交通走廊。

是日上午9时50分,在两束牵引索的牵引下,重达2.5万吨的转体桥开始以稳定的速率沿顺时针方向缓缓转动。经过65分钟的紧张作业,转体桥旋转72度后精确就位,实现大桥的“华丽转身”。此次施工的转体桥是全国首个双向不对称钢混结合转体斜拉桥,同时是山西省最大吨位转体桥,梁跨布置为91米+163米双向不对称,单边最长跨度为全国第二。由于该项目地处城市中心,主桥及引桥累计跨越16条铁路线,施工场地局促,属于全

重难点控制性工程。

“针对转体桥施工的复杂性和精度要求,项目团队通过建立桥梁转体姿态实时监控系,在梁端、塔座等关键位置安装感应装置和监测点,并利用BIM建模技术提前进行演练和方案论证,全程实时监控整个转体过程中角速度、线速度、梁体姿态、平面轨迹及梁体竖向振动状态等变化参数,成功将施工精度严格控制在毫米级。”中铁十七局项目负责人冯向前介绍,通过多次模拟试转、创新工艺工法、加强过程管控等手段,突破桥梁转体技术瓶颈,成功在65分钟天窗点内

“零误差”完成转体。

市住建局平城街西延跨铁路桥梁新建工程项目指挥柴瑞介绍,该项目是我市主城区连接西苑路、武州路片区的快速通道,也是打通我市东起火山公园西至云冈石窟30公里旅游干线的交通节点。市委、市政府高度重视,市民关注度高,项目部克服了施工工艺难度大等诸多困难,不遗余力组织施工。桥梁的建成将大大提升铁西片区与主城区的交通联系,完善了我市城市路网的大框架,助力我市高质量发展。

## 让奔跑更安全

市卫健委全方位护航2023大同摇滚马拉松

本报讯(记者 高燕)连日来,为确保参赛选手的身体健康和生命安全,市卫健委全面部署,积极推动2023大同摇滚马拉松医疗保障工作,届时赛场内外的医护人员和医疗志愿者,将用专业、敬业、奉献、责任与担当,为此次赛事筑起一道坚实安全屏障。

据了解,医疗保障是安全办赛的前提,我市成立马拉松赛事医疗救护保障工作领导小组,并制定了详细的医疗保障工作方案。在本次赛事中,每2.5公里设置一个医疗站,半马赛道和欢乐跑赛道共将设置10个赛道医疗站、1个起终点医疗站和1个功能区医疗站。我市12家医疗机构的百余名医护人员将与第三方急救组织全程陪伴选手,随时待命处理突发状况;16辆救护车现场保障,并放置在每个医疗站之间,以缩短医疗保障距离;确定市二医院、三医院、五医院作为此次赛事的定点医疗救助医院,并开通建立绿色通道,成立院内救治专家组,将及时、有效地处置转运到医院的伤病员;市红十字会还派出25名志愿者,开展应急救护工作。



医护人员进行赛前急救培训 高燕 摄

此外,市卫健委在赛前组织开展急救培训,根据马拉松赛易发生的伤病特点及救治、疾病发生后的分级诊疗及处理流程、救护车转运等内容对参与保障的医护人员进行培训,以确保每位参赛

选手发生伤病时都能得到及时有效的救治。同时,开展医疗保障桌面推演、现场演练等,强化全体医疗保障人员快速反应和处置突发情况的能力,为跑者提供优质、专业的院前急救服务。

## 我市“高精尖新”展品将亮相2023太原航展

本报讯(记者 张彩峰)2023太原国际通用航空博览会将于9月28日至30日在太原市举办。记者9月21日从市发改委(市通航办)获悉,我市作为参展市,将在大会中全方位展现通航示范建设所取得的成果与亮点,一批极具大同特色的“高精尖新”展品即将亮相。

本届博览会主题为“建通航示范强省,促航空产业发展”。我市由山西通用航空职业技术学院和市通航产业投资集团有限公司协办完成本次参展任务。

据了解,目前参展工作已进入进场施工阶段。我市展区面积120平方米,共有6家单位参展,分别为山西通用航空职业技术学院、大同轻型飞机制造有限公司、大同长鹰蜜蜂飞机制造有限公司、山西维顶装备科技有限公司、大同航源众诚动力科技有限公司、灵丘平型关通用机场有限公司。参展单位将携动感飞行模拟器、无人机、VR机务教学平台、轻型旋翼机、C42E飞机、涡喷发动机、长鹰蜜蜂飞机等展品进行展示。



## 同心庆丰收 新荣促和美

9月21日,“同心庆丰收 新荣促和美”2023年中国农民丰收节新荣区庆祝活动在群众文化体育广场举行,城乡居民欢聚一堂,共庆丰收。

活动现场精彩纷呈,文艺演出、农特产品展销及十佳农民表彰展现了新荣大地丰收的景象,以及乡村振兴给农村带来的巨大变化。

本报记者 于宏 摄



## 36家餐饮单位获评“食在大同 金牌后厨”

本报讯(记者 刘剑)为引导行业自律,鼓励诚信经营,打造全市餐饮业食品安全放心品牌,从今年3月开始,市消协在全市餐饮行业开展“食在大同 金牌后厨”创建活动。21日下午,市消协为获得“食在大同 金牌后厨”荣誉称号的36家餐饮单位举行了授牌仪式。

“食在大同 金牌后厨”创建活动由市场监管局负责,市消费者协会具体实施。旨在引导餐饮行业自律,鼓励诚信经营,结合我市创建文明城市工作,激励各市场主体主动参与食品安全专项整治,全面提升全市食品安全治理水平。

评选中,市人大代表、政协委员、媒体记者、消费志愿者与行业专家和执法人员一起走进餐饮单位进行食品安全监督检查,从人员管理规范、环境卫生控制到位、设施设备维护管理良好、食品原料采购管理规范、食品制作加工过程管理良好、餐饮具清洗消毒管理到位等10个方面内容对餐饮单位现场打分,并结合公众满意度投票综合评价计算总分,最终评选出36家获得“食在大同 金牌后厨”的餐饮单位,其中五星级5家、四星级20家、三星级11家。

市消协相关负责人表示,创建活动将以此次授牌为契机,以点带面,示范引领,力争在两年时间里将“食在大同 金牌后厨”覆盖全市所有餐饮单位,让“食在大同 金牌后厨”这块金字招牌成为我市响当当的食品安全品牌,树立我市餐饮业良好形象,助力全市高质量发展。

