

昨天下午1时40分许,合肥市潜山路与望江路交口北侧100米处的施工工地内,一根燃气管道突然破裂,黑烟蹿起10多米高,刺鼻气味散发到周边百米远。

事故是如何造成的?施工方和燃气集团给出了截然不同的答案。

■ 记者 张崴/文 周诚/图



事发施工现场

施工挖破管道? 浓烟蔽日40分钟! 刺鼻气味蹿进商场, 市民吓得蜂拥而出

事发合肥一工地, 施工方、燃气集团给出不同的事故原因

黑烟喷出10米高 长达40分钟

昨天下午,当市场星报、安徽财经网记者赶赴现场时,黑烟已经散去,在事发点周围百米处仍然能闻到刺鼻气味。从此经过的市民个个都是掩鼻经过。

小张是附近一家餐饮店的服务员,当时,他距离事发地点不足20米,整个事发过程他都目睹了。“刚开始,我就听见挖掘机破碎路面的声音,可没一会儿变成了‘唻唻’的声音,接着,就看到浓烈的黑烟从工地内的地面上升起。”小张说,他还以为是什么爆炸了,出门一看,黑烟已经冲上了10多米高,在黑烟下连太阳都看不到了。

据小张介绍,不仅有黑烟冒出,还有大量的黑色粉尘和一些小石粒从天而降,随风飘得到处都是。“你看,地面上、车上的这些黑色粉末,就是刚刚天上掉下来的。”小张说,黑烟喷了大概40分钟才停下来,空气里都是刺鼻味,闻一会就感到头晕脑涨。

近百名市民从商场内蜂拥而出

事发现场旁边有一家大型商场。事发后,随着刺鼻味传入商场,不少正在逛街的市民因此被吓得不敢。

据该商场一保安介绍,事发后大概10多分钟,商场内才闻到刺鼻味,开始大伙以为是商场内失火了,不少逛商场的市民被吓得快速往外跑。“还好市民们没有发生拥挤,大伙都是有秩序撤离,没发生意外。当时的场面就跟看美国大片一样,无法形容。”该保安说道。

该商场楼上是写字楼,有很多家公司,发生此事后,6楼以下的所有公司几乎全部提前下班。一名怀孕5个月的孕妇心有余悸地告诉记者,真是吓死人了,从办公室的窗户往外看简直是漆黑一片。



路过的市民都手捂口鼻



商家清洗地面上的黑色粉尘

施工方:

施工引起阀门松动,导致燃气外泄

在现场,市场星报、安徽财经网记者看到,交警已将望江路与潜山路北半边道路封闭,封闭位置一直到达皖河支路。而这段施工的工地正是地铁三号线的工地。

对于此次事故原因,该施工方一名王姓书记告诉记者,当天中午进行的望江西路与潜山路交口北侧道排工程燃气管道迁改施工中,在基本完成新管道铺设,正在进行老管道迁改施工时,因施工震动引起老管道阀门松动,导致老管道中残留的燃气外泄。同时,因该老旧管道中残留大量黑色煤气残渣,外泄燃气将煤气残渣吹出后引起扬尘,形成较大黑色灰雾。

当天下午5点07分,王书记又给记者打来电话称,燃气管道已经完全修好,并恢复了供气。

燃气集团:

管道有破损是被机械挖破的

昨天下午,市场星报、安徽财经网记者与合肥市燃气集团取得联系,据该集团一负责人介绍,该事故的发生主要是施工单位误操作导致燃气管道被损坏的,经过现场工人的检查发现,在管道的正上方有破损的口子,并非阀门位置。“肯定是重型机械或者其他硬物将管道打破的。”该负责人说,事故影响到周边4000多户居民的用气。

另外,据该负责人介绍,事发时所产生的黑色粉末和黑烟主要是因管道老了,这条管道是2003年以前用的人工煤气,用煤炭炼焦提炼的一氧化碳来供气的,现在是用纯净的天然气,但是原来老的人工煤气,可能会带有一些杂质,附着在老管道内壁上,这次弄开以后,被吹出来了。

小小辣条是中小学生们口中的“美味”

我省抽检1915批次辣条,微生物超标相当严重

十年前,合肥市瑶海区曾经是辣条生产的集中区,最多的时候达到近30家,都是手工作坊。曾去调查的工作人员描述,现场卫生条件极差,加工粗糙。

如今,“辣条”作为一种校园周边零食,受到中小学生们疯狂追捧。5月7日,安徽财经网、市场星报记者获悉,近期,安徽省食药监局对我省的辣条企业进行了抽检,抽检1915批次辣条,发现5%的产品存在微生物超标问题。

■ 石跃新 记者 王伟伟

安徽40余家辣条生产企业产值近3亿

我省共有调味面制品生产企业近50家,大都是年产三四百万元左右的小企业,产值最大的企业也只达到3000万元,全省产值2至3亿元。

最近,安徽省食药监局对我省辣条集中产区合肥市肥东县、马鞍山市含山县、滁州市全椒县、宿州市埇桥区、阜阳市太和县和界首市等多家企业走访,并先后分三批邀请40多家辣条生产企业进行座谈。

“从现场了解到的情况来看,我省的辣条生产企业已普遍实现半自动化生产,

小作坊基本绝迹,卫生条件普遍有明显改善,拌料、挤压、成型都已经机械化,大部分企业用上了小型真空包装机,生产较为规范。”仲炎介绍,如今辣条生产条件大大改善了。

抽检1915批次,5%辣条不合格

由于生产工艺问题,辣条微生物超标非常值得关注。最近,安徽省食药监局食品流通监管部门在市场上抽检来自全国各地生产的1915批次调味面制品,大肠菌群、菌落总数等微生物指标超标的达96组,不合格率为5%,这一比例显示,微生

物超标相当严重。

今年,国家食品药品监管总局在抽检中发现,我省的合肥玉龙食品厂生产的麻辣条甜蜜素、微生物超标,现已责令停产整顿(如果整改仍达不到要求,将责令关停)。

此外,我省还曾经查出过一起非法添加案件。芜湖金芙蓉食品有限公司内部员工举报,该公司违法添加富马酸二甲酯(即工业用防腐保鲜剂,俗称“霉克星”)。当地食药监管部门调查属实后,立即移送公安机关。潜逃的调制配方的河南师傅也已经被公安机关列入追逃名单。