

烈日下“变脸”!长沙女特警有皮肤“限定色号”

今日女报/凤网记者 欧阳婷 实习生 金盾

近日,“尖刀·使命”2025年全国公安特警挑战赛在新疆乌鲁木齐落幕,一项项精彩对决吸引着大众的目光。其间,一张“变色女警”的对比照片也在不少湖南人的朋友圈中流传——照片中的主角正是长沙市公安局巡特警支队机动勤务大队的民警夏梓娟。皮肤从白皙到黝黑,这个变化是否与参加全国公安特警挑战赛集训有关?除了夏梓娟,在长沙公安巡特警还有多少“变色女警”?让我们听听她们的故事!



夏梓娟的对比照。

从三尺讲台到铁骑尖兵

今年27岁的夏梓娟来自湖南常德。在成为特警之前,她是一位手握粉笔的数学老师。但她的内心一直怀揣着警察梦。为此,工作之余,她坚持锻炼,提升体能。2024年8月,经过层层选拔,夏梓娟如愿成为机动勤务大队的一员,承担着实战

比武、铁骑巡逻、立岗值守、应急救援、警务礼仪等多项任务。入队集训时,这位长相温婉、性格温柔的姑娘就让队友们刮目相看:“她驾驶警用摩托车非常丝滑,是所有女特警中第一批上路的人。”

“多练习、要总结。”这是夏梓娟经常对队友说的话。对这群女特警来说,训练成绩“只是及格远远不够”。即使在酷暑时节,夏梓娟和队友们也丝毫不敢放松训练。

巡特警支队的训练场上没有

任何遮挡。在阳光直射下,警用摩托车黑色的坐垫温度不断升高,最高时可超过50摄氏度。即使隔着加厚的骑行裤,也能感受到滚烫的热浪,金属部分更是烫得无法触碰。“刚上车时根本坐不住,只能悬空几秒再快速落下。”而头盔内部如同小型桑拿房,佩戴不到一分钟,夏梓娟的脸上就已经布满了汗珠。每次训练下来,夏梓娟和队友们的骑行服下的黑色内衬总是湿了又干、干了又湿,汗渍在衣服上析出白色盐霜,一圈一圈地

记录着她们的训练时长。长期的训练,让夏梓娟能够轻巧自如地操控着庞大的警用摩托车。同花穿桩、异花穿桩、对向穿桩……400余斤重的摩托车仿佛与夏梓娟人车合一。不仅在警用摩托车领域表现优秀,夏梓娟在体能和警械的训练科

目中优异的训练成绩让她成为中国公安特警比武大赛湖南代表队的候选成员之一,这也意味着她需要付出比其他队员更多的时间和精力进行训练。

数据记录着女特警队员们的付出:今年上半年,机动勤务大队完成日常训练140余场次,总训练时长113小时40分钟;而作为比武队员的夏梓娟,专项训练达276次,累计1104小时。

高强度的训练给夏梓娟留下了鲜明的印记:曾经白皙的脸庞和脖颈如今已经黑了好几个色号,与骑行服领口下的皮肤形成了鲜明的分界线。夏梓娟告诉记者,晒黑的同时还会晒伤,没有遮挡的后脖颈成了大家晒伤的重灾区,“有些队友的头发缝都被晒伤了”。

夏梓娟记得,好不容易放假回家,看到女儿如今的模样,父母心疼地开玩笑说:“黑得像换了个人一样。”面对肤色的变化,队友们也总会互相调侃着“夜晚看不到人”,但夏梓娟坚定地说:“变黑的肤色是我们的勋章,也是我们守护群众安全的底气。”

烈日下的“00后女枪王”

在这个夏天,变黑的不只是夏梓娟,她的队友易久铃更是坦言:“已经黑到没有时间变白了。”

易久铃今年25岁,2022年从湖南警察学院毕业后,就通过省考加入长沙公安,走上了她热爱的特警岗位。刚入队时,繁重的训练让她应接不暇,但“想做一名称职的特警队员”这一目标驱使着她,让她在铁骑巡逻、应急救援、武器使用等多个科目中表现优秀、科科满分,多次代表市局、支队参赛,回回拿奖。

入队半年后,易久铃收到了一份比武队员召集令。她没有丝毫犹豫,立刻投入封闭集训,放弃上下班、放弃周末、放弃所有假期……这一练就是9个月。

在这期间,为了达成成绩的突破,易久铃对自己的每一次动作精雕细琢,力求达到最完美的表现。在枪械训练的过程中,她更是对自己要求严格,细嫩的食指因长期扣扳机已结了一层厚茧,浑身上下布满淤青。她记得,一次在训练中,她的左肩膀肌肉撕裂,无法抬起手

臂,生活受到了影响,可她满脑子都在想:“要是不能射击、训练了,我该怎么办?”

受伤期间,易久铃依旧没有间断训练,“训练不用手的科目我就参加,其他队友训练用到手的科目时,我就和教练复盘我的动作”。

就这样仅仅半年,易久铃就从“靶场小白”成长为最年轻的比武队员,在首届湖南省公安特巡警职业技能竞赛中勇夺长短枪互换射击科目女子组冠军和突击攻坚团体项目冠军,获得“湖南省巾帼建功标兵”称号,成为大家口中的“00后女枪王”。

但长期的暴晒让易久铃的“黑皮肤”到现在也还没机会褪去,新战训服也因日复一日的覆满污渍已洗得发白,弹道记录、成绩复盘的笔记本早已翻看得纸张发皱……每当看着镜子里“黑白分明”的自己,易久铃也会感到沮丧。可再一次收到比武队员召集令,易久铃依旧毫不犹豫地投入到了封闭集训中。

面对烈日,易久铃这样告诉今日女报/凤网记者:“太阳晒着,更是训练的好时候。”



易久铃在训练场

首个校园配餐服务管理国家标准今年12月1日起实施

热食1小时内分装,留样不少于48小时

7月21日,据国家市场监督管理总局消息,国家首个专门针对校园配餐的国家标准——《校园配餐服务企业管理指南》(简称《指南》)已于近日发布,将于今年12月1日正式实施。

国家市场监督管理总局明确,《指南》适用于为中小学、幼儿园学生提供学生餐制作及配送服务的校园配餐服务企业,不适用于校园自建食堂、学校食堂分包商或承包商。

实行大宗食品集中定点采购

在人员配置上,《指南》提出,企业必须配备食品安全总监和专职食品安全管理、检验人员;建立风险防控动态机制,

每日进行安全检查,每周排查隐患,每月调度分析。在原料采购方面,要实行米、面、油等大宗食品集中定点采购制度,并确保留存每批次原料的检验检测报告;每种大宗食品原料每年至少做一次全品类覆盖的检验检测,特别要对农药残留等安全性指标进行检测。

热食在熟制后1小时内分装

在制作环节,餐食加工过程须接入“互联网+明厨亮灶”系统,并向学校、家长和学生公开展示食品加工的关键操作流程。

同时,热食在熟制后1小时内分装,留样量不少于125g,

留样时间不少于48小时。标签需标明食品名称、制作单位名称、制作时间、食用时限和食用方法。配送方面,要确保热食食品安全,配送车辆与装载设备定期检查和保养,配送过程保持平稳,配送人员佩戴口罩等防护用品。

发现食品安全风险立马召回

《指南》还明确,要建立校园配餐服务评价机制,收集服务对象对菜品质量、口味、服务、环境、管理的评价和建议。建立并落实反馈整改和投诉处理机制,公开和及时处理反馈与投诉。在应急处理措施方面,配合学校建立应急管理领导小组,

制定应急处理措施。已配送的学生餐存在或可能存在食品安全问题时,及时告知学校停止食用,第一时间启动召回程序。

■背景

守护2.37亿学生舌尖安全

我国目前中小学和幼儿园数量超过46万所,涉及学生超过2.37亿人。校园配餐产业规模已经占整个餐饮业近半规模,标准化建设是推动校园配餐行业高质量发展的关键一步。

早在2019年,教育部等多部门就下发了《学校食品安全与营养健康管理规定》,其中要求学校集中用餐应当坚持公益便利的原则,围绕采购、贮存、加工、配送、

供餐等关键环节,健全学校食品安全风险防控体系,保障食品安全。

2024年11月,教育部曾发布《中小学校园食品安全和膳食经费管理工作指引》。其中提出,具备条件的中小学食堂原则上采用自营方式供餐。食堂对外承包或委托经营的,应以招投标等方式公开选择依法取得食品经营许可、能承担食品安全责任、社会信誉良好的餐饮服务单位或者符合条件的餐饮管理单位。

该工作指引也提出,不具备建设食堂条件的中小学校,可通过从配餐企业订餐的形式,解决学生集中就餐需求,保障食品安全与营养健康。

(来源:综合新华社、央视新闻)