

內地明年全面推火車電子票

五種證件旅客可自助驗票 已在海南進行試點

香港文匯報訊(記者 馬琳 北京報道)刷身份證即可乘坐火車即將在全國得到推廣。中國鐵路總公司黨組書記、總經理陸東福近日透露,電子客票將於明年在全國全面推廣。屆時,持二代身份證、港澳台居民居住證等五種可機械識讀證件的旅客,可直接使用證件自助核驗及檢票乘車。

鐵路總公司有關部門負責人介紹,現有的鐵路旅客車票,為紅色條碼票和藍色磁介質車票兩種,均採用實名制,集鐵路旅客承運合同憑證、乘車憑證、報銷憑證等功能於一體,旅客需憑車票乘車。實行電子客票,就是將紙質車票承載的旅客承運合同憑證、乘車憑證、報銷憑證功能相分離,依據有關法律條文規定,以電子數據作為鐵路旅客承運合同憑證,推進乘車憑證無紙化和多樣化,報銷憑證逐步電子化。

按需印報銷憑證

進站和檢票時,持二代身份證、外國人永久居留證、港澳台居民居住證、港澳居民來往內地通行證、台灣居民來往大陸通行證五種可機械識讀證件的旅客,可直接使用證件自助核驗及檢票乘車;持不可機械識讀證件的購票旅客,在專用實名驗證口和檢票口,由工作人員掃描其購票信息

單二維碼或手工輸入其證件號碼核驗進站乘車。

旅客在12306.cn網站(含手機APP)註冊用戶且通過12306手機APP成功完成人臉身份核驗的,購買電子客票後還可憑12306手機APP生成的動態二維碼,直接通過車站自動檢票機辦理進、出站檢票手續。乘車時,如遇列車工作人員查驗車票,旅客需配合提供購票時使用的身份證件。

鐵路部門表示,旅客購票成功後,將收到電子客票通知單,並可根據需要選擇是否打印報銷憑證。旅客可在售票窗口、自助售票機打印報銷憑證,有效打印截止日期為乘車後31天內。報銷憑證外觀類似於紙質車票,與紙質車票不同的是,上面寫著「僅供報銷使用」六個字,並且沒有具體的座位信息。

早在2011年6月開始,京津城際、京滬高鐵就開啟了「刷身份證進站」的無紙質化



電子客票將於明年在全國全面推廣。圖為列車長通過乘客身份證核驗乘客信息。 網上圖片

乘車時代,隨後不少一二線城市的高鐵車站也可「刷身份證進站」,但大部分地區仍需「票證同驗」才能進站乘車。今年11月22日起,鐵路部門在海南環島高鐵實行了電子客票服務試點。鐵路部門表示,將根據試點情況,進一步完善電子客票服務方案,逐步在全國高鐵及動車停靠的車站、普速列車停靠站推廣。

「不用排隊取票真方便」

對此,不少網友紛紛發表評論,「不用排隊取票真的方便很多」、「再也不用擔心不小心丟了火車票還要面臨補票的悲哀」、「什麼時候再推廣一下電子發票」。不過,也有網友對無法再收藏紙質火車票而表示傷心。

火車票歷史

自人類世界上第一張火車票出現在1830年9月17日起,火車票至今已有180多年的歷史。從手寫票到硬質車票、再到軟紙票、磁介質票,火車票的科技含量越來越高。如今隨着移動互聯網的發展,電子車票將逐漸取代紙質車票。

世界第一張火車票

誕生在1830年9月17日,即利物浦—曼徹斯特鐵路正式運送旅客之時。長88毫米、寬60毫米,票上只印有站名,而發車時刻、乘車日期及發行者簽名均由售票者書寫。

硬紙式火車票

中國鐵路的第一代火車票,尺寸為57×25毫米,票面印有盲文,自世紀50年代一直沿用到90年代。不同的座位票的顏色不一樣,且快車的票面印有一條紅線,特快車的票面印有兩條紅線。票上有火車車次、發車時間、發車地點和目的地。



軟紙式火車票

1997年,條形碼「軟紙票」面世,早期底紋為藍色,後經改版,變成了沿用至今的紅色底紋。2009年12月10日起,軟紙車票正面條形碼改為二維碼。



磁介質車票

從2008年開始,內地部分大中型城市的火車站陸續開始發售磁介質車票。它用磁介質記錄票面信息,正面為淺藍色,背面為黑色,可在自助檢票機上使用。2012年,內地火車票全面實行實名制。票面上有了乘客的姓名、身份證號等信息,開啟了實名制時代。



文:香港文匯報記者 馬琳 /圖:網上圖片

「5級重度污染」襲京城

香港文匯報訊 據新華社報道,根據北京市環保監測中心最新預報,25日夜間至26日白天,北京市空氣質量將達「5級重度污染」。26日夜間起,受冷空氣影響,空氣質量將逐步改善,預計27日空氣質量可恢復至「2級

良」。生態環境部和中國氣象局會商結果顯示,23日至26日,京津冀及周邊地區正出現區域性重污染天氣過程,污染物由南至北逐漸推進,影響範圍包括河南北部、山西南部、山東中西部、京津冀中南部。

疆大風降溫降雪 數十航班延誤

香港文匯報訊(記者 應江洪 新疆報道)11月24日夜間開始的大風降溫降雪天氣令新疆大幅降溫,首府烏魯木齊從24日的8℃直接「跳水」至-5℃,降幅達13℃。受此影響,烏魯木齊國際機場出港航班一

度延誤29架次,滯留旅客近6,000人,機場啟動了大面積航班延誤黃色應急響應。截至25日16時30分,出港航班延誤19架次,已起飛82架次,除冰66架次,上客8班,已關門4班。進港航班已起飛42班。

23日凌晨3點,浙江溫州繞城高速江北嶺隧道內,一輛半掛車起火,導致隧道內電力、排風、照明系統悉數損壞。看着濃煙滾滾的隧道,浙江溫州高速交警三大隊的隊長薛大才不顧危險、隻身逆行、連續三次闖入隧道,只為疏散滯留者。

無懼高速隧道烈火 三闖災場救20餘人

浙交警:「我快撐不住了」

「你把大隊裡所有的警力都安排過來,務必管控好交通。我快撐不住了……我出不去了……」這是執法記錄儀記錄下薛大才被圍困時與同事的對話。

23日凌晨,在溫州繞城高速江北嶺隧道內,一輛滿載易然布料的半掛車突然起火。這是3點25分左右。司機某說,在途經隧道內時,發現左前側輪胎竄起火苗,便與同車司機立即用水和滅火器滅火。然而,5分鐘後,大火蔓延至車身,兩人馬上報警。

一次探路 一次救人 一次清場

隧道內的熊熊大火燒壞了江北嶺隧道內的電力系統,靠電力運轉的排風系統和照明燈也完全失靈,2.4公里長的江北嶺隧道瀰漫着有毒的濃煙。薛大才趕到現場時,隧道外滯留車輛的駕駛員紛紛下車查看,但仍未知隧道內的受困者情況;薛大才指揮民警進行隧道外交通管制工作後,便奔入一片漆黑的隧道:隧道內一片漆黑,滾滾濃煙不斷朝洞口溢出;薛大才疾步返回出口,通知民警聯繫業主單位盡快恢復照明。兩進兩出,不顧空氣中瀰漫的濃煙嗆着喉嚨,他疏散了20餘名滯留者和追尾車輛。但由於擔心隧道深處還有人,薛大才決定:再進一次隧道。

他借手機照明,扶着隧道壁前行;由於地上散落着許多殘渣碎物,視線受阻的他好幾次被絆倒。漸漸靠近火災現場,見到四周一片黑暗與寂靜,薛大才便挪到駕駛室,再三用手摸索,確定現場並無受困者,這才準備返回。然而這時,濃煙已「封死」了退路。他用僅剩的力氣撥打了同事的電話。

3時起火 5時獲救 8時就醫

一邊扶着隧道壁、支撐着自己搖晃的身體,一邊請同事在隧道另一頭鳴響警笛,靠聲音遠近尋找隧道內的消防通道。十幾分鐘後,他踉蹌地走到了對向隧道的出口。這是凌晨5點10分左右。薛大才滯留隧道的時間已半個多小時。

繼續留在現場組織施救的他直至事故得到有效控制後,才前往醫院就醫。這是當天上午8時,距事故發生已經約5小時。

據了解,薛大才曾是醫生,知道粉塵和濃煙的危害;於是,他在隧道裡盡力保持平靜、屏息、減少耗氧量。即使如此,他仍受到了肺部感染,仍需留院治療。

事故原因目前仍在進一步調查中。由於江北嶺隧道內電力、排風、照明系統因火災損毀嚴重,未來一段時間內將進入搶修期,途經的司機需要繞道行駛。



薛大才在溫州醫科大學附屬第一醫院急診觀察室。 網上圖片



23日,溫州交警薛大才三度冒生命危險返回着火高速隧道救人。 網上圖片



一場火後,隧道中留下灰燼及廢墟。 網上圖片

隧道內監控錄像顯示火勢的強度。 網上圖片

多地出現「智慧餐廳」

山西太原的首家「智慧餐廳」開業一個多月來,受到不少市民的喜愛。午餐時間,市民宋小玉到了一家餐廳,在手機上點擊「開櫃」,便從智能取餐櫃裡端走了兩份熱氣騰騰的蓋飯。「周末人多,很多餐廳需要排隊。現在,只要你提前預約好,到餐廳就可以取飯,非常方便。」宋小玉說。

這家餐廳裡沒有收銀台;服務員很少;每個餐桌下面的小抽屜裡整齊地擺放着餐具;掃描餐桌上的二維碼即可在手機上點餐、下單、買單,不一會兒手機介面便會顯示取餐的櫃碼。整個用餐過程全部依靠顧客獨立完成。餐廳負責人閻匯偉介紹,他們與「口碑」APP合作,推出了這家智慧餐廳。餐廳節省人工成本的同時,也節約了消費者的時間成本。就在不久前,「智慧餐廳」也在北京、杭州等地紛紛亮相。

機械人會炒菜 會做刀削面

除了令點餐更便捷,許多餐廳的廚房內部也在不斷追求智能化。本月初,智能炒菜機械人現身北京一家新開的快餐店「味哥智能廚房」。這裡沒有廚師,全部採用機械人炒菜,消費者只需通過電子點餐機或微信公眾號點餐,不久便可品嘗到熱氣騰騰的菜餚。而在幾年前,刀削麵機械人也走進了中國麵館,加入了「智能餐廳」的行列。

■新華社

點餐更便捷



一名太原的男子在一家「智慧餐廳」取餐。 中新社

休克患者急需輸血 醫生用手暖血袋

一位「男醫生用手暖血袋」的照片近日引起網友熱議。經證實,該醫生是廣州和骨科醫院急診科醫生——32歲的羅發勇。

羅發勇說,20日早上,一患者因車禍受傷被送進醫院,失血性休克;當時血庫裡的血溫度不夠高,考慮到傷者的病情危重,每分每秒都是搶救的黃金時間,羅發勇使用雙手的掌心捂熱血袋,持續了約40分鐘,讓剛從血庫取出的4℃血液慢慢恢復至室溫,使進入傷者體內的紅細胞懸液能快速補充血容量,促進攜氧功能。

「事情比較小嘛。」對於網上的熱議,羅發勇如是說。

一位梁姓同事評價羅發勇工作很忙,手術很多,並表示:「他(羅發勇)收到的感謝信和錦旗是最多的。」

■澎湃新聞



廣州醫生羅發勇於20日搶救休克患者時,高舉雙手捂熱血袋,長達40分鐘。 網上圖片