

# 个个能当“半个医生”，互相采血做超声检查“小菜一碟” 3名航天员在太空能看奥运会直播

神舟十二号载人飞船已经在太空遨游四十多天了，这期间，聂海胜、刘伯明、汤洪波3名航天员是怎么保持身体健康的，生病了怎么办？还有不少网友好奇，航天员在太空能看奥运会吗？记者从中国载人航天办了解到，3名航天员在太空也不耽误看奥运会。

## 成了“半个医生”

常规身体检查  
是“小菜一碟”

中国载人航天微信公众号发布的天宫视频显示，为了监测航天员的健康状况，航天员每隔一段时间都要互相采血化验，而在太空中，这项工作是由航天员自己来完成的。

在太空中采血过程与地面采血大致相同，航天员聂海胜先是脱掉外衣，然后挽起袖子，在队友汤洪波的帮助下将止血带绑在自己的胳膊上，然后寻找合适的采血部位，用棉签对采血部位进行消毒。另外一名队友刘伯明则拿着采血器给队友进行采血，采血量在一管左右。等采血量满足要求后拔出针管，太空采血项目就完成了。

“经过了一个多月，现在3名航天员自己也能当半个医生了。”中国航天员科研训练中心航天员医监医保室主任徐冲接受采访时提到，除了采血外，他们还能互相做心脏超声、腹部超声、超声功能影像的评估等，常规的身体检查对他们来说是“小菜一碟了。”

## 太空中“沐浴”

洗澡靠湿巾  
洗头戴洗发帽

航天员在太空“长期出差”，健身也成

为了航天生活中不可或缺的一项。中国航天员中心曾说，航天员每天要进行两小时锻炼，来对抗防护失重导致的肌肉萎缩和骨丢失。

空间站里设置了“健身房”，健身器材还不少，丝毫不影响航天员成为运动达人。在天和核心舱锻炼区内，专门为航天员配置了太空跑台、太空自行车、抗阻拉力器等健身器材。

运动完后一身汗，怎样洗一个“香喷喷”的淋浴呢？中国载人航天工程航天员系统总设计师黄伟芬在接受采访时表示，航天员在空间站中的洗漱很难像在地面一样，洗澡基本靠湿巾来擦拭。洗头发时，为了防止洗发液在空间站中飞溅，产品专门设计成内含洗发液的洗发帽形式，洗发帽具有弹性收口，能够很好包裹头部。使用时打开包装，把带有洗发液的洗发帽套在头上，用手进行揉搓直到头发清洁和头皮湿润，之后直接用干巾擦拭头发和头皮即可。

## 3名航天员

在太空中  
能看奥运会直播比赛

“大家也不用太担心，毕竟地面上还有一群‘航天员医生’时刻牵挂着澡间名航天员。”记者了解到，3名航天员大腿外侧均穿戴有生理信号测试盒和心电记录装置，它们只有烟盒大小，可实时检测航天员飞行过程中的心电、呼吸、体温3项生理指标，下传至地面指挥中心，由地面医



护人员进行诊断。由于太空里没有医院，宇航员们只能在地面工作人员的协助下开展自救，当然，这有一套完整的在轨医学处置程序。航天员睡眠质量好不好？进食饮水如何？整个身体代谢、营养状况怎么样？地面的“航天员医生”都可以实时监测到。

对于正在进行的东京奥运会，赛场上奥运健儿的表现牵动着亿万网友的心。那么，在天上的3名航天员可以收看到奥运会直播吗？“那是肯定的。”记者从中国载人航天办了解到，航天员在太空中是可以每天收看到奥运会直播比赛的。

据中央电视台报道



一块抹布擦几十个盘子也不洗，客多时店员直接上手抓食材

## 奈雪的茶 蟑螂乱爬“不用管”，发黑水果继续用

暑期已至，深受年轻人追捧的奶茶将迎来销售旺季。但上海市市场监管部门对一点点、茶百道、7分甜、都可(coco)、熊娅等多个品牌奶茶店突击检查发现，食品标签不明确、冰箱内食物不加盖、操作区卫生不达标、物品与食品混放等现象普遍存在，引发社会关注。近日，记者通过应聘，“卧底”北京网红奶茶店“奈雪的茶”，发现其多家分店也存在蟑螂乱爬、水果腐烂、抹布不洗、标签不实等问题。

### A 面包柜现蟑螂

值班店员：  
“没事，不用管它”

记者应聘进入“奈雪的茶”北京西单大悦城店，成为一名实习茶饮师，负责面包区“上包”工作，即把后厨做好的面包从货架摆放到橱窗，并帮助顾客选购面包。

上岗当天，记者看见一只指甲盖大小的蟑螂，从面包展柜底部爬向面包制作间。记者马上报告同组值班店员，但得到“没事，不用管它”的答复。“水吧和面包房有蟑螂”在许多店员看来十分“正常”。入职第二天，一些店员告诉记者，虽然店里要求很高，但“忙起来就顾不上那么多了”。店员告诉记者，每次上级来检查时，店员们都会临时整理地面卫生，对平日较为繁杂的后厨进行系统清理。

### B 后厨芒果已发黑

烂水果继续用  
产品标签随意改

在“奈雪的茶”长安商场店，一些发黑的芒果摆放在后厨的桌子上，员工被提醒要去掉黑色部分继续使用，“不要浪费，稍处理一下即可”。记者看到，一些标签纸等杂物不小心掉进芒果泥里，杂物被挑拣出来后芒果泥继续使用。一款“软欧包魔法棒”系列产品，按要求应在4小时内售完。但一些员工会将未售完的产品及时更改时间标签再卖。

奈雪饮品“霸气柠檬油柑”保质期只有一天。但在“奈雪的茶”北京西单大悦城店，生产标签为手工输入。因操作失误，出现过工作人员错将当天生产日期打成前一天的情况。



在奈雪的茶北京西单大悦城店，后厨杂乱地堆放着用来制作饮品的水果。

### C 遇到客流高峰

店员不戴手套  
直接处理食材

记者在工作中看到，员工用同一个手套，同时处理不同的食物，且几乎从不更换。遇到客流高峰期，店长等其他工作人员会直接到后厨上手操作，很多时候不戴手套直接处理食材。

我国食品安全法规定：“餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器，使用前应当洗净、消毒，炊具、用具用后应当洗净，保持清洁。”记者在被安排“擦盘子”期间，多次询问店员一块抹布擦几十个盘子是否需清洗抹布，得到“完全不用”的答复。奶茶店要求擦拭桌面的毛巾4小时必须更换，每次更换后要打上时间标签。但记者在面包展区仅2天，就遇到了两次没有及时更换的情况。

中国农业大学食品学院副教授朱毅认为，如今奶茶店遍地，同质化严重，竞争激烈加上原材料涨价，这就造成了店家忙于挣钱，疏于管理，应付监管，卫生成了共性问题。