

法在身边 || 在公共场所意外受伤 责任如何划分

妙招 共享 ||

三招买到好吃的栗子

在公共场所意外受伤,究竟是由经营管理方负责,还是由伤者自己承担责任?在此特别提醒,公共场所经营管理者应尽到安全保障义务,公众自身也应当注意防范。

基本案情

王大爷到银行办理业务,离开时适遇李某进门,李某手扶门帘让王大爷先行,其间二人有接触。王大爷迈出大门后被门前的地槽沟绊倒。其后王大爷将银行及李某诉至法院,要求赔偿。

法院经审理后认为,作为经营者,银行对客户办理业务的全程负有相应的安全保障义务,应当在合理限度内使客户免受人身损害。本案中,一方面银行在营业时间封锁固定一侧大门,导致门口通行空间变窄,增加了行人进出时可能存在的碰撞风险;另一方面,银行在明

知门口地面有落差、存在安全隐患的前提下,虽设有黄黑相间的警示标识,但未进一步采取合理、有效的措施以防范风险的发生,未尽到安全保障义务,故银行对王大爷的摔伤负有侵权责任。

监控视频显示,王大爷身体失去平衡时,李某仍基本处于侧身状态,并无抢行冲撞。李某已尽到社会大众的合理注意义务,无主观故意或重大过失,不应当对其加以苛责,且现有证据无法认定李某与王大爷摔倒之间具有因果关系,故李某不应当承担侵权责任。

被侵权人对同一损害的发生或者扩大有过错的,可以减轻侵权人的责任。本案中,王大爷作为完全民事行为能力人,具有与之相当的日常生活经验,在银行已在大门内侧地面设有黄黑相间警示标志的情况

下,应该对当下的路况给予更高的注意,以防范危险发生,但王大爷并未对自身安全尽到足够的注意义务,故对损害的发生亦负有一定的过错。

综上,法院根据各方过错程度,确定银行对王大爷的损害后果承担80%的责任,王大爷对自身损害承担20%的责任。

法官说法

如在进入公共场所后发生危险,公众应当如何留存证据?北京市第二中级人民法院民六庭法官助理崔宁表示:首先,应当及时确定自己的伤情,并固定现场照片及视频证据,特别是留存公共场所存在的导致自身受伤的路面不平整、路面湿滑、人员拥挤等情况的影像资料;其次,应当及时获取公共场所事发时的监控视频资料,尽量还原事发过程,以便确定责任主体;第三,在就医治疗过程

中,注意留存医疗费、交通费等相关票据。

“当然,诉讼并非唯一的纠纷解决方式,我们也建议社会大众可以在固定前述证据后,与公共场所的经营者、管理者进行充分沟通,通过协商,以非诉的方式及时解决。”崔宁说。

崔宁提醒,作为公共场所的经营者、管理者,首先应当重视场所内安全隐患的排查,对于已发现的安全隐患,应当采取积极有效的措施,及时予以消除;另一方面,也需要重视对场所内各项设施的日常维护和管理,尽到充分的安全提示和保障义务,并做好突发情况的应急处置。作为进入公共场所的社会大众,特别是在进入人流量密集、情况复杂的场所时,应遵守公共秩序,对自身安全尽到足够的注意义务,以防范危险的发生。 据“人民网”

栗子是一种常见的美味坚果,因它味道香、营养价值高,深受人们的喜爱。它不但能健脾养胃,还有强肾美容等功效。那么,如何挑选到好吃的栗子呢?在这里给大家介绍3个小妙招。

一看色。糖炒栗子应当呈均匀的褐红色,如果外皮过浅或过深,可能是商家在炒制过程中加了石蜡。根据相关国标要求,食品级石蜡只能在部分糖果及焙烤食品中作为脱模剂添加使用,但不能用于板栗等坚果的炒制。

二摸壳。栗子壳表面发黏,随着糖在炒制过程中融化,裹上糖汁的栗子发黏感会更明显。抓一把栗子稍作揉搓,如果感觉栗壳表面非常光滑,有油腻感,可能是炒制过程中加入了石蜡。

三尝味。糖炒栗子的香甜味主要来自天然蔗糖,如果尝到的糖炒栗子,刚进嘴时特别甜,过一会儿能品出苦味,缺乏天然蔗糖的回甘,很有可能是商家在炒制过程中加了糖精钠。糖精钠是一种甜味剂,需要在限定范围内使用。使用含有杂质的廉价糖精钠制品,可能会对人体产生危害。因此,尝起来“先甜后苦”的栗子也要慎买。 张海英/文

贴心叮咛 ||

吃完甜食、酸食后,许多人往往马上刷牙,以为这样就能保护牙齿。其实这样做,反而会加重损害牙齿。牙冠的表面有一层珐琅质,甜食和酸食会对牙齿产生酸蚀作用,使珐琅质变松软。此时如果马上刷牙,不仅不能达到清洁牙齿的作用,

还会加重牙齿的磨损,造成珐琅质损伤。因此在饭后,特别是进食酸甜食物后,一般用清水漱口即可,待1小时后再刷牙。

很多人认为,牙齿不痛就不用看医生,这也是一个错误观念。专家学者建议,每隔半年到医院作一次牙齿检查,可以

饭后不可马上刷牙

预防和早发现牙齿问题。

不少习惯或多或少对牙齿有损害,例如牙签的不正确使用,会给牙龈带来损害。专家提醒,牙签要以一定的角度进入牙缝,一般而言,上牙应从斜着往下,顺着牙龈进入牙缝,下牙则是从下斜着往上,顺着牙

龈进入牙缝。

宫常酉/文



碱水洗水果更干净

水果表面的农药残留在所难免,如何彻底清除呢?

清水。可以先用清水冲洗掉水果表面的污物,然后用清水浸泡,不少于10分钟,其间加入少量果蔬清洗剂,浸泡后用流动的水冲洗2~3遍。

不过,有机磷农药难溶于水,所以,水洗浸泡不适用于水果表面的有机磷农药残留。

碱水。有机磷农药在碱性环境中能迅速分解。清洗时,先将水果表面的污物冲洗干净,浸泡到碱水中5~15分钟,然后用清水冲洗3~5遍。碱水比例为每升水中加入碱面10~20克。

淘米水。适当的阳光直射及用淘

米水清洗等,也能部分降解水果表面的农药残留。 高春海/文



调料罐别成卫生死角

人们的一日三餐都离不开厨房,调料的重要性不用多说。调料用特定的罐子进行存储是生活常态。有研究显示,在烹饪实验中,近一半的调料容器被病原体污染,且细菌数量比砧板上的还要多。

食物霉腐变质主要是由微生物活动造成的,厨房湿气较大,微生物(如霉菌、酵母菌等)更容易存活繁殖。如果调料没有专属的干燥收纳空间,直接放在调料罐里摆放在台面上,罐内的调料就会由于长时间用不完而受潮凝结成块状。每次做饭时,由于没有任何遮挡,调料罐上或多或少都会粘上油渍。如果长时间不对其进行清洁,调料罐必然会成为细菌聚集的“重灾区”。

对此,需要注意:1.选择大小合适的调料罐,如果是传统意义上的塑料不密封的调料罐,存放的调料不要太多,并尽量远离水池、灶火,以有效避免长时间使用不完出现变质、板结等现象。2.预防罐体表面产生污渍,每次做饭时最好用什么、拿什么,做完饭后用厨房纸巾或干净的抹布对调料罐进行擦拭,及时处理表面残留污渍。对于已经残留在调料罐表面的污渍,可使用以下方法去除:调制成温热且浓度偏高的小苏打水浸泡调料罐20~30分钟,让油污在小苏打中溶解,最后用百洁布擦洗即可;或将牙刷蘸些水,把小苏打撒在牙刷上,轻轻刷调料罐上的油渍,最后用厨房纸巾擦干净。 沈新新/文

