

法在身边 || 突如其来的“开门杀” 责任谁来担

下车开车门的动作看似简单,可如果驾乘人员有所疏忽,很可能酿成事故,威胁自己和他人的生命安全,这便是人们常说的“开门杀”。

近年来,“开门杀”造成人员伤亡事故时有发生。那么,“开门杀”造成的交通事故,应该由谁来担责呢?

案情简介

一日傍晚,小梅开着登记在小潘名下的小轿车,行驶至福建省石狮市南环路某路段时,车尾被其他车辆碰撞,发生车损交通事故。这时,坐在副驾驶的小王推开车门准备下车查看情况,不料车门刚打开,便与驾驶电动三轮车、同侧同向直行的小陈发生碰撞,小陈跌倒受伤,被送往医院救治。经司法鉴定,小陈的损伤评定为十级伤残。

经交警部门认定,小王负交通事故的全部责任,小梅和小

陈无责任。而后,小陈向石狮法院起诉,要求小王、小梅、小潘共同赔偿各项损失29万余元,保险公司在责任范围内赔偿。

小王认为,事故发生在保险投保期间,相关赔偿应由保险公司承担,同时,小陈的赔偿计算标准过高,应依法调整。

保险公司认为,交强险合同中的被保险人是指投保人及其允许的合法驾驶人,既然此次交通事故小梅无责任,那保险公司在交强险范围内依法依约无需承担任何责任。

法院审理

石狮法院经审理认为,根据医疗机构出具的收费票据、出院医嘱及鉴定意见等,小陈因案涉交通事故产生的各项损失合计21.69万元。

关于各被告应承担何种赔偿责任,《机动车交通事故责任强制保险条例》第二十一条第

一款规定:“被保险机动车发生道路交通事故造成本车人员、被保险人以外的受害人人身伤亡、财产损失的,由保险公司依法在机动车交通事故责任强制保险责任限额范围内予以赔偿。”乘客受损并非交强险免责事由,保险公司应在机动车交强险赔偿范围内赔付14.84万元。机动车交强险责任限额以外的不足部分,计为6.85万元。

小梅作为机动车驾驶员,在小王开车门时未尽到提示注意义务,与小王的行为在主观上具有共同过失,构成共同侵权,应对小陈的损失承担连带责任。保险公司作为案涉机动车第三者责任商业保险保险人,应在机动车第三者责任商业保险责任限额范围内赔付小陈6.85万元。扣除小王先前垫付的2200元,保险公司还应赔偿小陈各项损失合计21.47万元。

保险公司不服判决,提起上诉,二审维持原判。

法官说法

小疏忽引发大灾祸。因为下车开门时不认真观察清楚后方是否有行人或来车,贸然打开车门,导致行人或者车辆经过时来不及反应,最终造成人员受伤甚至死亡。为此,相关责任人也要承担相应的民事甚至刑事责任。

因此,无论驾驶人还是乘客,均应严格遵守交通安全法律法规,在规定的地方停车,开车门前务必确认车外是否有其他车辆和行人,做到相互提醒,减少类似事故发生。同时,摩托车、电动车驾驶人、行人,在遇到正在停车的车辆时,应注意降低车速,注意安全,避免造成严重后果。

据“石家庄普法融媒宣传中心”

选购果汁小技巧

天气闷热,不少家庭都会在冰箱里存放一些果汁饮料,以期解暑降温。专业人士提示,市场上销售的果汁种类繁多,可以通过一些窍门挑选到高品质的纯果汁。

首先,要看标签。一般情况下,果汁的包装上都有成分说明,100%纯果汁一般注明为“100%果汁”,并会清楚地写明“不含任何防腐剂、糖及人造色素”。若成分表中注明“浓缩还原果汁”,则品质会比100%纯果汁略差一些。

其次,看色泽和沉淀。100%纯果汁应具有近似新鲜水果的色泽。如果果汁颜色艳丽,往往其中添加了较多的色素。另外,100%纯果汁中如果存在沉淀,说明果汁在加工过程中,保留了对人体非常有益的果肉和纤维素,营养更全面。 李岩/文



消费指南 ||

蒙阴蜜桃营养丰富,果汁中含有葡萄糖、蛋白质、维生素、钙、磷、铁等成分。消费者选购正宗的蒙阴蜜桃时,要“四看”“一掂”。

看产地。消费者应注意查看产地信息,确认生产基地是否在山东省蒙阴县,销售者是

否申请使用了带有蒙阴蜜桃地理标志的专用标志。

看颜色。优质的桃子表面颜色通常不均匀,黄里透红,红色面积大于黄色面积的桃子更好吃。如果桃子全红,则有可能是药物催熟的。

看绒毛。桃子表面通常有

一层薄薄的绒毛,绒毛立挺表示桃子新鲜,绒毛稀疏且塌扁说明放置时间已久,口感可能欠佳。

看桃尖。桃子有“公母”之分,其中“公桃子”的桃尖部位会稍微凸起,“母桃子”的桃尖部位则相对平坦,前者的口感

通常比后者好,更甜美多汁。

闻香味。自然成熟的桃子会散发出淡淡的清香味。如果桃子闻起来没有清香味,可能未完全成熟。

掂重量。相同个头的桃子,掂起来分量重的肉质更紧实、水分足,香甜多汁。尹训银/文

如何选购蒙阴蜜桃

在户外如何防暑降温

专业人士提示,室外露天作业劳动者要及时关注气象部门发布的天气预报,尽量避免在高温时段进行作业。对于难以调整作业时间的工作者,在外出时要做好个人防护,还可以携带一些防暑药物,以备不时之需。

要及时补充水分和电解质,可以多喝一些淡盐水、含有电解质的清凉饮料,要少喝含糖或碳酸的饮料。平

时要以易消化的清淡饮食为主,多吃一些含水量较高的新鲜蔬菜和水果。

专业人士提醒:要保持规律、充足的睡眠,避免长时间熬夜。因为这样可以使身体得到放松,也有利于防范中暑等健康风险。持续工作一段时间后,一般要根据自己的身体情况,适当调节,缓解疲劳,这样能够提高工作效率,也有利于保证安全生产。

樊晶光/文

冰箱里别多放食品

夏天气温高,湿度大,容易滋生细菌、霉菌,食品在储存、加工和食用时处理不到位,就容易发生食源性疾病。

食品安全专业人士指出,夏季预防食源性疾病,要遵循食品安全的基本原则,包括保持清洁、生熟分开、煮熟煮透、保持食物的安全温度以及使用安全的水和原材料。具体需要做到以下几点:

第一,选择新鲜食材,清水洗净后及时加工,尽量现做现吃;加工食物时要充分烧熟煮透,除了烹制鱼、肉要做到这一点,自制豆浆也要煮熟再喝。

第二,妥善储存和处理食品。没用完的食材和剩余的饭菜,要及时放入冰箱进行冷藏或冷冻,要生熟分开,避免交叉污染。食品要按类分层冷藏,上层一般放即食食物,如熟食、牛奶等,下层一般放还需进一步热加工的食物,如鲜鱼、生肉等。有的家庭

习惯一次性购买大量食品存在冰箱里,这样并不可取。冰箱并非食品保险箱,低温冷藏只可以抑制一部分细菌生长,但有的细菌不怕冷、不怕冻。所以,不建议购买大量食品放在冰箱里,最好趁着新鲜尽快食用;从冰箱里取出的剩饭菜,一定要充分加热后再吃才更安全。

第三,不采、不买、不吃野生蘑菇,这是预防毒蘑菇中毒最安全有效的方法。夏季高温高湿的天气,非常适宜野生蘑菇生长,是毒蘑菇中毒事件的高发季节,不要心存侥幸、采食野生蘑菇。

专业人士强调,通过这些做法,可以很好地保障食品安全,降低夏季食源性疾病发生的风险。万一出现恶心、呕吐、腹痛、腹泻及出现幻觉等食物中毒症状,应立即停止食用可疑食物,并尽快救治。

姬薇/文

