

幼童从5米高的玻璃桥上坠落

网友热议:商场要加强安全防范措施,家长要照顾好孩子

昨日13时左右,有网友发布微博,称其在奉化银泰城亲眼目睹一个三四岁的孩子,从位于半空中的玻璃桥上掉落下来,并发布了一段其拍摄的视频,视频中一位家长抱着受伤的孩子,围观的群众正想办法给予帮助。

事发过程:一幼童从玻璃桥坠下,口鼻流血

事发后,记者采访了一名知情人士。从他提供的视频和照片可以看到,事发的玻璃桥距离地面5米左右,由两层玻璃组成。据他了解的情况是,由于正值午休时间,当时店内人流并不多。突然间,一个小朋友从玻璃桥上掉下,口鼻流血,大声哭泣,周围的人都吓了一跳。

事发时,孩子的母亲还在楼上玻璃桥附近,听到哭声连忙冲下来抱住孩子。孩子的哭声引来附近市民的围观,大家看到孩子嘴巴、鼻子流出了鲜血,也都非常着急,有市民急忙拨打了120。

事情发生后,奉化银泰城方面很快将玻璃装好了,填上了玻璃桥上的空格。

商场回应:孩子已送往市区医院,无生命危险

记者随后向奉化银泰城求证。该店的陈经理向记者证实,当天中午11时半左右,的确有一个孩子从玻璃桥上摔下,大概3-4岁。前段时间,商场内的玻璃桥出现了一些碎裂的痕迹,当天特意请了工人来更换玻璃。他们在现场安放了警告路牌,并拉起了围栏。当时共有三四个工人师傅正在施工,也不知道是什么情况,孩子突然越过警示牌,冲进玻璃桥,一位师傅看到了,回身想拉住孩子,没拉到,孩子直接踩空掉下去了。

陈经理进一步解释:“玻璃桥采用的是钢化玻璃,而且是两层,如果只是一层破碎,也不会对顾客安全构成威胁。但为了消除隐患,就想着在中午人少的时候,快速更换玻璃。实在没想到小朋友突然冲出来,就发生了后来的情况。”

“目前,孩子已经送宁波市区医院,我们也安排了工作人员陪同。从医院反馈的情况看,目前小孩无生命危险。我们会继续了解孩子后续的情况。”陈经理说。

网友热议: 商场要加强安全防范措施 公共场所家长要看好孩子

事件发生后,众多市民和网友纷纷提出自己的看法。有奉化本地网友回忆:上星期就看到玻璃碎了,当时以为工作人员会在第一时间进行处理,没想到发生了孩子坠落的事情,真的太令人遗憾了。

有市民认为,作为家长还是要时刻关注自家的孩子,少玩一些手机游戏,眼睛要时刻盯着孩子啊。网友“@小思绪里”留言表示:我就在这里(奉化银泰城)上班,我知道的情况是,孩子的母亲在看手机,一时没有关注到孩子。结果,孩子跑来跑去,最后冲进了施工场地,一脚踩空,掉下去了。

市民章先生告诉记者:在奉化银泰城一楼,有一个攀岩的装置,虽然好像并没有市民真的去攀爬过,但这个地方没有人管理,下面的缓冲面积也是小得可怜。安全是第一位的呀。

更多市民对受伤的孩子表示心疼:孩子还那么小,从那么高的地方摔下来,脸上都是血,在妈妈怀里吓得都快哭不出来了,超级心疼,不忍心看。
记者 朱立奇

夏天食物中毒进入高发期

50多岁女士吃野蘑菇中毒住进ICU

容易导致食物中毒的还有苦夜开花、隔夜馊饭菜、没有烧熟的海鲜等

因为吃了家门口长了一丛外形像香菇的野蘑菇,慈溪一位50多岁的女士中毒被送进ICU抢救,这是几天前宁波市第一医院急诊科接诊的一个病例。

记者走访市区一些医院了解到,夏季因为天气炎热,温度高、湿度大,病原微生物繁殖速度加快,食物容易腐败变质、产生毒素,发生各种食物中毒的情况是一年中最为集中的时候。医生提醒,除了毒蘑菇,发苦的夜开花、隔夜的馊饭菜、没有煮熟的海鲜等,都容易导致食物中毒。

家门口采来像香菇的毒蘑菇 吃了两顿以后被送进了ICU

梅雨季节,雨水充沛,野蘑菇特别多,很多都与平常吃的蘑菇非常相似。但是在这美丽外表和鲜美的味道下,往往却是藏毒其中的冷血杀手。

6月29日,宁波市第一医院急诊科收治了一位食用蘑菇中毒的50多岁女患者。她家住慈溪,入院前几天,在家门口发现长了一丛野蘑菇,样子特别像香菇。她想着家门口长的,又不是野外山里采的,应该安全,就把蘑菇摘下来,洗洗烧了吃。

当天中午,她吃了一小半,吃完以后没什么反应。于是晚饭的时候,她更加放心,一个人吃完了一盘,连汤汁都喝完了。

晚饭后半小时,她突然感到肚子痛,恶心,还拉肚子。马上到医院,医生经过了紧急处理,但她的中毒情况持续加重,肝肾功能损害严重,在慈溪的医院住院两天后,紧急转送到了宁波市第一医院,住进了急诊ICU病房。

“这位患者送来的时候,神智是清醒的,腹部有隐

痛,血压和心跳都还好,就是心、肝、肾的损害都持续加深。”市第一医院急诊ICU医生胡炜科告诉记者,患者出现了黄疸,脸色发黄。肾功能和心肌的损害也很严重,做了血透治疗也不见好转。在市第一医院住院两天后,因为病情太重,家属把这位患者转送到了上海继续治疗。

“之前也接收过蘑菇中毒的患者,但像这位患者这么重的,还是第一次遇到。”胡炜科医生介绍,我国已报道的毒蘑菇种类多达几百种。毒蘑菇毒性成分复杂,中毒症状各异,主要有恶心、呕吐、流涎、流泪、精神错乱、急性贫血、黄疸、脏器损害等症状。这位患者来救治的时候,因为没有带着毒蘑菇的照片和样本,医生无法判断蘑菇究竟是哪一种毒素。

记者了解到,近期宁波其他医院也收治了几例野蘑菇中毒病例,不过症状都相对较轻。医生提醒,避免蘑菇中毒的方法,就是不吃任何来历不明的野蘑菇。

隔夜的馊饭菜、发苦的夜开花 都是夏季常见的食物中毒因素

夏季气温高,细菌繁殖旺盛,食物也不易保存,是各种食物中毒高发的季节。国科大华美医院(宁波二院)急诊科副主任医师宋美君介绍,隔夜的馊饭菜、生海鲜、发苦的夜开花等,都是夏季常见的食物中毒来源。

“前几天我们急诊科收治了一对食物中毒的夫妇,他们头一天在外就餐,吃了凉拌菜,第二天双双出现恶心、呕吐和腹泻的症状。”宋美君医生介绍,这对食物中毒夫妇中的妻子还怀有身孕,因为抵抗力弱,出现了高烧的症状。

“宁波人喜欢腌制海鲜,每年夏天急诊科都能收到吃生冷海鲜导致食物中毒的患者。”宋美君医生介绍,前阵子就有患者因为舍不得丢,吃了已经放在冰箱里好几天的咸蟹,导致上吐下泻被送进医院。

医生介绍,海水里的鱼、蟹、贝类体内常存在一种叫

副溶血性弧菌的嗜盐性细菌,如果海鲜在加工和烹饪前处理不当,直接生吃或半生不熟的时候吃,就容易引起副溶血性弧菌食物中毒。临床表现主要为上腹部阵发性绞痛,继而腹泻,每天多次,严重者会引起血流感染,甚至危及生命。

想要预防海鲜导致的中毒,除了注意辨别食物的新鲜度,还要把海产品烧熟煮透再吃,最好现吃现做,做熟后盛装在经过消毒的容器内。剩下的或存放时间过长的海产品,下次食用前一定要充分加热。

此外,夏天正是夜开花上市的季节,都说夏天适当吃苦对身体有好处。要注意的是,如果平常不苦的食物变得有苦味了一定不要乱吃,比如夜开花。今年入夏以来,鄞州二院连续收治了好几例吃发苦的夜开花导致中毒的患者。
记者 孙美星 通讯员 鲁苏霞 郑轲

