



核心报道

摇摇车/醉蟹

当儿童游戏
遭遇安全问题

泉州8岁男孩被卡摇摇车,不幸身亡

南京街头摇摇车 不少是三无产品

近日,福建泉州一名8岁男孩在玩儿童摇摇车时,被车身和底座夹住胸背部,不幸死亡。这件事引起了大家对儿童摇摇车的关注。现代快报记者到南京街头走访发现,不少摇摇车是“三无”产品,有的还是二手货,经营者连是哪里生产的都不知道。

实习生 张丽 现代快报记者 朱蓓/文 赵杰/摄

5台摇摇车,只有一台标注了厂家

昨天下午,现代快报记者在秦淮区三条巷附近兜了20分钟,发现了3家店面外共放了5台儿童摇摇车。这5台摇摇车中,只有1台上面标有明确的厂名厂址。

在长白街一家药房外,放着两台摇摇车,都比较破旧。其中一台轿车样式的摇摇车,车身没有生厂商的任何标志,只有一个电话号码;而另一台摇摇车上,贴着一张写着“坏”字的白纸。

药店店员说,这些摇摇车是一个老头管的,他每个月会不定期来取钱箱。“他和药店签有协议,我们一般不太管。”店员们一般只在有孩子使用时,会提醒两句“看着孩子”。

随后,记者又在一家超市门口看见一台皮卡丘样式的摇摇车,车身上也是没有任何标志。“我大概是4年

前买的,二手货,花了400元。”超市老板娘说,由于摇摇车是二手的,她也不知道厂方的联系方式,“用了这么长时间没坏过。”近两年摇摇车的生意越来越冷清,有时一天连三四块钱都没有,她也就将车子放在那里,“有时间就擦一下。”

在另一家婴儿用品店前,有两台比较干净的摇摇车,其中一台是“海绵宝宝”,明确标明了生产厂家是“南京环球游艺机厂”,载重40千克,出厂日期是2011年,另外还有地址、联系方式、网址等信息。“这是我们自己到江宁买的,花了1000多。”婴儿用品店的老板告诉记者,两台摇摇车都是他们自己所有,如果出现故障,打电话给厂家,厂家会派人前来修理,“一次最少50块,如果需要更换零件,多的几百也有。”

家长对摇摇车安全不太在意

在走访过程中,记者发现,摇摇车的规格差异很大。药店前的两台摇摇车,车底与地面相差15厘米左右,而在婴儿用品店和超市外的摇摇车,车底与地面相差20多厘米。不同的摇摇车,车座与方向盘之间的距离也不一样。“‘海绵宝宝’间距比较小。另一个二手的,距离稍微大一些。”婴儿用品店店主说,他们一般会建议比较小的婴儿坐“海绵

宝宝”,大一点的孩子乘坐另一台。

乘坐摇摇车,孩子们有时不小心会碰到、碰到。“从车上掉下来的都有。”婴儿用品店店主称。

对于乘坐摇摇车是否安全这个问题,一位2岁孩子的妈妈徐女士表示,孩子很喜欢坐,她从来没考虑过安全问题。另一位7岁孩子的家长说,他们家楼下就有一台摇摇车,孩子有时还会自己花钱去坐。

生产归质监管,使用安全却无人管

记者联系上生产摇摇车的南京环球游艺机厂,一名姓李的工作人员称,他们也听说了泉州的那起事故。“他们那个是升降型的,才会发生夹人的情况,这种我们是不生产的。我们的摇摇车只是前后摇晃,不会有安全问题。”李先生称,他们将机器卖给商家,一般会有半年的免费保修期,之后的维修费就由经营者自己承担。对于摇摇车是否有报废期,他并没有正面回答,而是表示他们租出去的摇摇车,一年后会回收进行刷漆和更换零件。

李先生说,摇摇车目前没有相关的国标,他们执行的是企业标准。南京市质监部门表示,他们近期会对这家企业做一个检查。

摇摇车的生产由质监部门监管,那么经营和使用安全由哪个部门监管呢?质监部门表示,这个不是大型游乐设施,不属于特种设备,所以不在质监的安全检查范围内。工商部门也表示,这个不属于他们的监管范围。一些在门口放上儿童摇摇车招揽生意的店家也表

示,除了城管会要求他们不能将摇摇车摆放的位置超出店铺范围,其他并未发现有哪个部门来检查过。

当传统美味
遭遇安全问题

说起秋天的蟹蟹海鲜,你脑子里最先蹦出的词是鲜香还是肥美?然而最近,上海出台了一条政府令,让不少吃货大跌眼镜:醉虾、醉蟹以及毛蚶、炆虾等水产品将季节性或全年禁止在沪生产销售。9月22日,该市食药监部门发起微博解读,称发布禁令是“为了防病和控制重大食品安全风险”。这些水产品究竟有哪些危害?今后还能不能吃了?

通讯员 崔媵 现代快报记者 吴怡

上海出台最严“禁醉令”
全年或季节性禁止生产销售毛蚶、炆虾、醉蟹等水产品

爱“水货”的人们惊了: 醉蟹炆虾 有重大安全风险?

上海“封杀”毛蚶、炆虾

9月11日,《上海市人民政府关于禁止生产经营食品品种的公告》正式通过。其中提到,将继续季节性禁止生产经营高风险的醉虾、醉蟹等特定水产品,全年禁止生产经营毛蚶、炆虾等水产品。9月22日,“@上海食药监”还在微博上对该内容进行了解读。解读称,之所以要“封杀”蚶类水产,是因为毛蚶、泥蚶、魁蚶等蚶类能将水体中的甲肝等病毒富集在体内。而每年5月到10月禁售醉虾、醉蟹,是因为这些水产经常携带肝吸虫、肺吸虫、副溶血弧菌等寄生虫和致病菌,容易引起疾病,其中夏秋季风险最高。

类似的禁令并不是第一次制定。早在2005年,上海市质监局就出台了食品安全新规则,要求严禁在5月1日至10月30日期间生产醉虾、醉蟹、醉蚶、咸蟹、醉泥螺等生食水产品。今年的这条禁令,则是从部门规则升级为政府令,内容也从禁止生产扩大为禁止生产和销售,这意味着毛蚶等水产品将永久告别上海滩。这条公告,堪称“史上最严水产品禁令”。

江苏暂无相关限令

上海的这条禁令,惊了全国的吃货。为什么这些水产品会被拉入“黑名单”?

1987年至1988年间,上海曾暴发过大规模的甲肝,原因就是食用了被污染未煮熟的毛蚶。

目前,江苏对于此类水产品并没有相关限制或规定,但在2012年江苏省食药监局发布的“重大活动禁用、慎用食品类别(品种)名单”中,就包括虾、蟹及其炆制、酱制、腌制、冰制品。虽然江苏还未出现过大规模因为食用生鲜水产引发的疾病,但2006年省卫生监督所有关人员就已指出,江苏寄生虫病的感染率也比较高,有的人同时感染五六种寄生虫,这与不少人喜欢吃生水产品有关。

八一医院消化内科副主任医师黄家森表示,蚶类水产品分布在浅水区,受污染的可能性很高,“比如说动物感染了病菌,通过粪便传播到水中,再影响水产品,更不用说那些被人为污染的水源了。天气热时,病菌传播更厉害。”不少人食用蚶类,基本都是用开水烫一下,或者干脆生吃,自然存在隐患。

自制醉蟹,同样有风险

有网友提出,蚶类有问题是因为生吃,醉蟹蟹都是经过酒的浸泡,酒精具有杀菌功能,会不会安全些呢?

盐城一家生产醉蟹蟹、醉蚶蚶的家庭作坊老板告诉现代快报记者,蟹蟹等水产品在夏秋季节容易吃出问题,因为天气热,各种寄生虫和细菌活跃,加上产品运输过程中受到的不可知污染,隐患很多。

“虽然经过酒的浸泡加工,但能杀掉多少病菌,实在难说。”黄家森说,酒精能灭菌,但不可能杀掉寄生虫,而且用来做醉蟹蟹的酒浓度都不会太高,杀菌效果有限。“寄生虫进入人体后,发病的潜伏期也不同。所以吃这些食品就像赌博,赌的是运气。”

那么,自己动手做的醉蟹醉蟹,会不会安全些?黄家森认为,同样有风险。“自家做只是在过程、工具的使用上比较卫生,但蟹蟹如果还是从市场上买的,就难说了。”黄家森提醒,在食用这些水产品时,还是追求安全,尽量煮熟了吃。

生吃水产品,还是深海出来的比较靠谱

据媒体报道,浙江宁波每年都会查出60-80例肺吸虫病,大部分是吃醉蟹、醉蟹导致的。肺吸虫能够在人体表游走,如果任其游走到大脑,会有癫痫、失语等神经系统症状。而在上海,食用生蟹后感染寄生虫病的患者,几乎每个月都有。

黄家森医生说,真正能够生吃的水产品,深海出来的比较靠谱,受的污染少,其他像生鱼片、醉螺之类的,同样有风险。