

大众
视线

共享车辆被恶意破坏、无序停放何时休?

□记者 程兰霞

近日,市区共享车辆被粗暴占用、恶意破坏及无序停放等问题频发,引发市民广泛担忧。在城西南路段,数辆共享电动车沦为施工现场“临时护栏”,车身沾满泥污;绿化带内、河道中,被肆意丢弃、损毁的车辆屡见不鲜。同时,校园周边夜间乱停乱放现象严重,挤占人行道、机动车道,形成安全隐患。警方指出,恶意损毁共享车辆属违法行为,将依法追究。如何守护好这些“城市伙伴”,已成为考验市民素质与城市管理能力的一道现实难题。

共享车辆被占用、破坏

11月初,城西南路施工现场,几辆共享车辆横七竖八地倒在砖石泥污中。车身沾满泥污,车轮与破碎的砖块纠缠。目睹此景的市民王先生难掩愤慨:“这些本应穿梭于城市脉络的共享车辆,被当成‘临时护栏’,施工队倒是‘就地取材’了。可这是公共资源啊,既浪费又野蛮。”王先生认为,这种粗暴做法不仅加速车辆损毁,更暴露施工管理的低效与不规范,损毁共享车辆应受到处罚。

类似的场景在市区并不鲜见。11月10日晚,日月路西侧绿化带中,一辆蓝色哈啰电动车孤零零地倒伏在草丛中,泥渍斑斑。散步的张先生摇头叹息:“这已是常态了!上周还有三辆共享单车像叠罗汉一般压着草坪,草坪都压坏了。我觉得这些人就是故意搞破坏,明明有停车点,却将车扔到绿化带里面,真让人看不下去。”随意丢弃的车辆,不仅压坏绿

植,更在城市景观中划出一道刺眼的“伤痕”。

比无序停放更令人痛心的,是恶意破坏。10月底,汪女士目睹一男子猛踹共享自行车:“他像发疯一样,连踹十几脚,车筐都变形了。”这一幕,与热心读者吴女士记忆中的画面重叠——一名男子奋力将共享自行车扔进河中。“车子沉下去时,我立刻报了警。”这些极端案例让共享单车从便捷的“出行伙伴”沦为个人的“泄愤工具”。

面对愈演愈烈的乱象,盐城公共自行车服务中心的工作人员道出了管理困境与应对之策。据介绍,永安公共自行车采用带桩管理模式,借车卡每日不限次数使用,两小时内免费,超时按每小时1元计费。针对车辆损毁与丢失问题,中心制定了明确的赔偿机制:遗失车辆需照价赔偿1200元;因使用不当导致车架、车轮断裂或变形,需按实际损失赔偿。这套制度虽为规范使用设立了红线,但如何让文明用车内化为市民的自觉行动,依然是城市管理者亟待破解的一道难题。

无序停放影响出行安全

近日,本报接到多位市民反映,市区部分路段共享车辆乱停乱放现象严重,不仅影响市容环境,更存在安全隐患。盐城工业职业技术学院海洋路校区东门的解放南路与西门的夏桥路,成为问题尤为突出的区域。特别是夜间,无序停放现象频发,已引发周边居民及在校师生的广泛担忧。

据读者吴女士、周先生等人描

述,每天晚间九点以后,该区域夏桥路两侧便聚集了大量共享电动车,品牌包括“宜骑行”“小鱼出行”“青桔”“美团”等,数量估计数百辆。这些车辆不仅占满人行道,更有甚者直接停放在机动车道上,导致半幅路面被占用,道路通行能力大幅下降。同样,在解放南路等路段,也存在类似乱停乱放现象,给行人正常通行带来极大不便。

记者连续多日夜间实地走访发现,解放南路存在明显的共享车辆乱停乱放现象,部分车辆甚至直接倒伏在人行道上。与此同时,夏桥路已成为共享车辆无序停放的“重灾区”,大量车辆被随意停放在学校门口周边区域,更有甚者直接横置于机动车道之中,严重扰乱交通秩序。在夜间照明不足的情况下,此类违规停放行为进一步增加了行车风险,对道路安全构成威胁。

周先生认为,共享车辆的无序停放不仅威胁机动车行驶安全,也对取车学生构成潜在风险。作为共享电动车的主要使用群体,学生们夜间取车时常需穿梭于机动车道,人车混行,轨迹交叉,极易发生碰撞,形成“车难行人遇险”的双重困局。这种混乱的停车秩序,严重影响了夜间车辆与行人的正常通行。

针对这一现象,周先生等热心市民呼吁,相关管理部门应高度重视此类乱象背后的安全隐患,尽快采取有效措施,规范共享车辆的停放秩序。他们建议可考虑设置指定停车区域,加强夜间巡查管理,对企业运营行为提出明确要求等多管齐下的治理手段,以恢复道路原有功能,还路于民,切实保障市民与学生出行的便捷与

安全。

损毁共享车辆涉嫌违法

“小鱼出行”运维人员小季晚在财富港收车时告诉记者,共享车辆遭人为损坏的情况时有发生,包括暴力乱扔,甚至被抛入河中。不过,借助这些车辆自带的扫码定位功能,相关破坏者都已被找到并受到相应处罚。小季表示,不规范停车更是他们日常面对的主要问题,他呼吁市民朋友们能够共同爱护、善待车辆。

那么,恶意损毁共享车辆是否违法?盐城警方明确回答,此类行为可能涉嫌违法犯罪。主要包括以下几种情形:盗窃车辆或零部件,恶意损毁如撬砸、焚烧车辆或破坏二维码,私自上锁占用车辆,为发泄情绪故意丢弃车辆至河道等隐蔽位置,以及在车身粘贴诈骗二维码等。

依据《中华人民共和国治安管理处罚法》,公安机关将对相关违法行为作出行政拘留等处罚。警方重申,共享车辆属于公共服务资源,绝非个人“泄愤工具”。任何故意损毁行为都将依法追究行政或刑事责任。网络空间不是法外之地,任何企图通过违法行为博取关注的行为,都将受到法律严惩。

警方呼吁广大市民朋友,使用共享车辆时应做到文明出行、规范停放、爱护车辆。如发现破坏、盗窃共享车辆等行为,可报警处理,公安机关将依法追究法律责任。希望市民朋友共同珍惜社会资源,善待每一辆共享车辆,共建良好城市秩序。

身边事

市民轻信“低价电动车”广告被骗 警方提醒:网购请认准正规平台

本报讯(记者 程兰霞)近日,阜宁县城的小朱在浏览某短视频平台时,看到一则“超低价促销电动车”的广告。心动之下,他点击咨询,并在商家引导下添加了微信好友。双方通过微信沟通确定了车型与价格,小朱觉得“十分划算”,便点击对方发来的支付链接,转账支付了3000元定金。

然而,付款后商家迟迟不发货,并以需要支付“发车费”为由,要求小朱再次转账2500元。小朱信以为真,如

数支付。在两次共转账5500元后,商家直接“失联”,小朱这才意识到自己被骗。

阜宁县公安局反诈中心提醒广大市民,网络购物请认准正规平台,抖音、微信等私聊交易缺乏保障,应通过官方商城或选择货到付款;警惕“定金”“发车费”等连环收费套路,凡以各种名义要求多次转账的,应立即停止交易;切勿点击陌生链接付款,此类链接多为虚假支付页面,资金会直接进入骗子账户。如遇诈骗,请第一时间保存证据并报警。

免费礼品藏陷阱

多名老人参加促销活动“中招”

本报讯(记者 程兰霞)近日,盐都区尚庄镇一家酒楼内举办一场以免费送礼为名的营销活动,导致多名老人陷入消费陷阱,最终在警方介入下才得以解决。

据市民刘先生反映,11月8日,该酒楼发放邀请函,宣称凭券可免费领取洗衣液、铁锅等礼品,并承诺免费安装净水器。活动吸引了周边不少老年人参与,大家相互转告,准时到场。然而,部分老人在参与过程中发现实际情况与宣传不符,意识到可

能上当受骗,之后报警求助。经派出所民警现场调解,事件得以平息。

此类以“免费福利”为诱饵的营销手段,近年来屡见不鲜,主要针对信息辨别能力较弱的老年群体。警方提醒广大市民,天上不会掉馅饼,“免费午餐”背后往往隐藏着消费陷阱。子女应多与家中老人沟通,提醒他们增强防范意识,守好养老钱,不贪小便宜,不轻信陌生推销。如遇类似情况,应及时与家人商量或报警处理,避免财产损失。

大众
关注

生食还是熟食? 一口之差或成健康陷阱

这些安全要点请收下

□记者 姜琰 程兰霞

近日,市区各家医院急诊科接诊多例因生食或不当饮食引发的急症患者。有年轻人因食用生炆虾导致严重过敏、脸部肿胀,亦有食客因未熟豆角、生鸡蛋等出现中毒或感染。医生紧急提醒,当前正值海鲜上市高峰期,生食虽能保留鲜味,却暗藏过敏与寄生虫风险;熟食若处理不当同样危害健康。专家提醒,无论生食熟食,食品安全皆为第一,市民朋友需根据自身体质谨慎选择,注意正确处理食材。

生食河鲜海鲜 引发健康危机

最近,刚走上工作岗位的小玉,因为一口生炆河虾,脸肿成了“猪头”,呼吸困难,被紧急送医,好不容易才缓过来。她摸着恢复的脸,心有余悸地说:“以后再也不敢吃生炆河虾了,医生说我这过敏挺严重,下次可能就没这么幸运了。”

就在同一天,另一位女孩小丽第一次生吃海虾,很快就起了皮疹,脸也肿了,呼吸越来越闷。朋友赶紧把她送到医院,原来,小丽对海虾的IgE抗体数值高得异常,确诊是海虾引起的I型速发型过敏。急诊医生郑重提醒她:“这种过敏来得快,严重时会引起喉头水肿、休克,以后海虾绝对不能碰,连碰过虾的厨具都得避开。”医生还让她随身带好抗过敏急救药,以防万一。

在市第一人民医院急诊科,最近因为生食河虾、螃蟹、鸡蛋、三文鱼等出现过敏、呕吐、腹泻的人明显增多。急诊室里,大家你一言我一语,“分享”着自己“吃出来的教训”:有人吃完螃蟹又吃柿子,拉肚子拉到眼前发黑;有人生吃鸡蛋感染沙门氏菌,

上吐下泻;还有人吃了没炒熟的豆角,中了天然毒素的招,被送进医院。还有一位周先生,是因为吃三文鱼等海鲜引发腹痛,疼得走不了路,只能来挂水。

医生特别提醒,生吃河鲜海鲜可能引发寄生虫感染、细菌性中毒或过敏反应,严重时可能导致器官损伤,主要有胃肠炎、异尖线虫病、副溶血性弧菌感染、甲型肝炎、重金属蓄积等风险。市民朋友一定要注意食品卫生,了解自己的过敏史,该煮熟的务必煮熟,别为了一口“鲜”赔上健康。

口感营养各异 安全都是前提

三文鱼生食鲜甜柔滑,熟食香浓扎实。一条优质的三文鱼,既适合生食也适合熟食。生食时,鱼肉口感柔滑、鲜甜细腻;而熟食肉质变得紧实香浓。但无论生食或熟食,安全性始终是关键。市一院营养师高红兰指出:“生食三文鱼须经过-20℃以下至少7天的冷冻处理,以杀灭可能存在的寄生虫。烹饪时则应控制火候,避免过熟导致肉质干柴。”

鸡蛋生食流通环节风险较高,熟食则形式多样且更易吸收。生鸡蛋常被用于拌饭、调制蘸料,口感滑润,但存在沙门氏菌污染风险,且生蛋清中的抗胰蛋白酶会影响蛋白质吸收。熟食则包括水煮、蒸蛋、煎蛋和炒蛋等多种形态。高红兰建议,“每天食用1到2个鸡蛋为宜,高胆固醇血症患者可隔日食用1个蛋黄。所有鸡蛋食用前需充分清洗外壳,冷藏保存不超过20天。”

蔬菜水果生吃清脆、保留原味,熟食则更软、营养更易吸收。许多蔬菜水果也可“生熟两吃”,且口感与营养价值各有侧重。苹果生吃时清脆

多汁,富含维生素C和果胶;胃肠功能弱的老人则可以煮熟后食用。番茄生食酸甜开胃,维C含量高;烹饪后细胞壁破裂,抗氧化与防癌效果更强。高红兰表示,并不是所有蔬菜都适合生食,豆角、毛豆等豆制品含有天然毒素,须彻底加热后才能食用;菠菜、苋菜等草酸含量较高的蔬菜,也应焯水后再烹饪或食用。

生食熟食皆须把关 安全细节不容小觑

尽管生食能够保留更多天然风味和某些营养素,但也伴随微生物和寄生虫风险。醉虾就是一个典型的例子,即使海虾比淡水虾相对安全,但若生吃方式不当,仍有可能致病。“生熟两种吃法丰富了我们的饮食选择,但必须建立在食品安全的基础上。市民朋友应根据自身体质和消化能力选择适宜的食用方式,尤其注意老年人和儿童应尽量避开生食。”高红兰建议,生食熟食都需严把食品安全关。

生食安全要点。防控交叉污染:生肉、海鲜等生食需与熟食分开放置,使用独立刀具、砧板和容器,避免接触熟食或直接入口食品;彻底清洗消毒,生食食材需彻底清洗,鸡蛋需消毒再进入操作环节;规避高风险食材,避免食用生食或半生水产品(如醉虾醉蟹)、未全熟肉类(如火锅涮煮不足的肉)及卫生状况存疑的凉拌菜。

熟食安全要点。控制储存温度:熟食应冷藏(0℃~8℃)或冷冻(-18℃以下),避免在室内存放超过2小时;确保二次加热:剩熟熟食需彻底加热至70℃以上再食用,防止细菌滋生;规范分类存放:熟食与生食、半成品分区存放,避免交叉污染;严格从业规范:食品从业人

员须持健康证上岗,操作前彻底洗手消毒;把控食材源头:食材采购需查验合格证明,拒收腐败变质或感官异常的食品。定期清理冰箱,检查库存食材保质期。

优先选择熟食

不适立即就医

11月是河虾、海虾、螃蟹等河鲜海鲜的集中上市期,不少市民为追求鲜甜口感而选择生食,但生食存在安全风险,需特别注意食品安全和预防过敏。

市第一人民医院急诊科主任、急危重症医疗专家陈建军特别提醒,一方面,生食水产品极易携带细菌、病毒或寄生虫,食用后可能引发急性胃肠炎,出现呕吐、腹泻等症状,严重时甚至导致脱水或感染性休克。另一方面,部分人群对特定食物存在过敏体质,例如虾、蟹等海产品中某些蛋白质成分可能诱发I型速发型过敏反应。这种过敏反应进展迅猛,短时间内即可出现皮疹、面部肿胀、呼吸不畅等表现,若引发喉头水肿或过敏性休克,可能危及生命。

他说,在品尝此类鲜美食材时应注意,尽量选择熟食,充分加热可有效杀灭病原微生物,并分解部分致敏物质;了解自身过敏史,如有过敏体质或既往有食物过敏情况,应主动避免相关食物,甚至避免接触处理过致敏的厨具;如出现过敏或食物中毒症状,应尽早就医,确诊为严重过敏者最好随身携带抗过敏急救药物。

此外,市民朋友还要谨记,不仅是生水产品,诸如未熟透的豆角(含天然毒素)、生鸡蛋(可能污染沙门氏菌)等食材,也须彻底加热烹调后才能安全食用。只有做到“食之有道”,才能在享受美味的同时,守护好自身健康。

建议

警惕“烟火气”中的安全隐患

近日,我前往市区一处充满烟火气的集市,在感受其热闹氛围的同时,也目睹了一些令人担忧的安全隐患。

观察发现,该集市部分商铺采用板房违规加盖,这些商铺的主体结构是否能够承受额外重量,实在令人担忧。此外,加盖部分所使用的建筑材料材质不明,其防火性能是否达标存疑。当前正值冬季,

天干物燥,是火灾易发季节。更让人不安的是,这些加盖区域内,人员相对密集,一旦发生火情,疏散和救援都将面临巨大挑战,潜在风险极高。

安全无小事,防患于未然。希望相关监管部门能够尽快关注此事,组织专业力量开展全面的安全排查,准确评估风险,及时消除隐患。

一名关注安全的市民

征集

为传承发扬“从大众中来,到大众中去”的优良传统,盐阜大众报“大众来信”专栏、我言新闻客户端“大众来信”频道联合开展群众急难愁盼问题征集活动,欢迎广大读者、网友提供问题线索,提出意见建议。

