



► 民警等将女游客背下山。

综合央视、本报记者梅玫报道

据媒体报道,10月2日,在海拔4700米的四川甘孜丹巴县丹东镇的卓雍措湖垭口附近,一名女游客出现高反、失温等情况,路过游客和当地警方、镇政府工作人员、医务人员接力救援,成功将女游客运送下山送至医院。

失温到底是怎么回事?如何判断自己是否失温?一旦出现失温该怎么办?10日,记者采访了长沙市中心医院急诊科副主任医师邵启兵。



如何救治徒步失温者

甘孜党岭高反女孩被接力救下山;母亲:女儿未苏醒,有成植物人的可能

好心人

下撤时
受陌生男子所托照看女子

10月2日,一对师徒在党岭登山,下撤时遇见一名男子。该男子让师徒二人中的师父陆先生“帮忙看着”似乎出现了高反的林女士,随后,该男子继续上行。

师徒二人中的徒弟——来自江苏盐城的高中生小唐表示,当时,师父见女子状态不好,便烧了水给她喝。“后来,我们准备走了,肯定不能让她独自待在大本营,就让她跟着我们一块儿下撤。”

小唐回忆,女子一开始还能慢慢走,后来就走不动了,师父便先下山找信号报警求援。小唐扶着女子走走停停,直到卓雍措的湖边,遇到了另一个团队,其中有两名医护人员,他们拿出急救毯为女子保温,随后展开了一系列急救。小唐等人因行程紧张,就将救援行动“交棒”给了后来的团队。在这个过程中,小唐等人见女子意识模糊,怕她睡着,便一直和她说话,女子还说自己以前就接触过户外运动,爬过雪山,并对他们表示了感谢。

参与救援的人相继拨打了救援电话,没多久,救援人员就赶来了。陆先生和徒弟小唐下撤时,还遇到了上山的警察。对于网上传言女子所在的队伍是“全女徒步组织”,陆先生表示这是不实消息,因为那名自称女子队友的徒步者是一名男性。

母亲

先救女儿
再考虑是否追责“搭子”

10月9日下午,被救女子林女士的母亲吴女士通过媒体向所有的救援者、救助者表达了感谢:“如果不是遇到那么多好心人,情况可能就会变得更糟,很感谢他们。”吴女士还透露,自己一家来自江苏盐城,女儿今年20岁,刚从卫校毕业。医生诊治发现女儿脑水肿很严重,还没有脱离生命危险,8日进行了紧急手术,现在还没醒过来,“可能会做第二次手术,也许会醒过来,也许会成为植物人,只能进一步观察”。

对于女儿与“搭子”组队的情况,吴女士表示她也不清楚全貌。“他们是两男两女,四个人一起徒步。”吴女士说,“她的同伴可以联系上,他们说已经尽力救我女儿了。但是他们也没有报警,而是独自下山了。(这些)我也是听说的。”吴女士表示,女儿在丹巴县医院治疗时,几位同行者曾前去探望,转至华西医院后,其中一人送来了女儿的身份证,另外两人则没有出现。对于网传的“搭子抛弃队友”一说,吴女士表示,这些要看了女儿的手机才知道具体情况。“我们现在第一时间还是(考虑)救女儿,再考虑(是否)追究他们的责任。”



甘孜党岭高反女孩被接力救下山。组图/成都商报

医生

失温达到一定程度时,人会变得反应慢

在该事件中,“失温”一词,对大多数人来说都很陌生。失温到底是怎么回事?如何判断自己是否失温?一旦出现失温该怎么办?

对此,邵启兵表示:“在南方地区,失温这种情况较为少见。”他介绍,失温是针对户外运动的一个说法,在医学上被称为冻伤、冻僵。医学上核心体温(肺动脉、直肠、膀胱温度)低于35℃被认定为冻僵,这种情况可能会引起人体多脏器多系统的损伤。

失温是低体温的一个表现,它与外界温度、风力大小、环境湿度等因素相关。邵启兵表示,在临床上,严重的低体温冻伤对人体神经系统、循环系统、呼吸系统等都有影响。长时间暴露低温环境下对大脑神经系统会有损伤,比如出现记忆力不好、健忘等。此外,还会出现感觉上的消失,比如痛感。再往后发展可能会出现意识不清楚、昏迷等症状。

同时,体温下降会影响心脏血管,导致心率减慢、血压降低,甚至严重的心律失常,如室颤、心跳停止。低体温还易导致呼吸变慢、变浅,缺氧引起器官衰竭,损伤呼吸系统。除此之外,低体温对于其他器官也有影响。

对于普通市民来说,如何判断失温更重要。邵启兵表示,当失温达到一定程度时,人会变得反应慢,寒战、呼吸不好、神志不清甚至出现心律失常,要尽早处理,及时入院

治疗。

邵启兵提醒,在极端环境下运动,首先保暖措施要到位,要做好预防措施,不要在极端环境下剧烈运动,要调整好运动节奏,不要大量出汗,因为大量出汗热量会消散出去,导致体温更低。其次,对于运动者穿的服装也有要求,尽量穿防风透气的衣物。第三,要准备好食物,带一些高热量高碳水化合物食物,并多喝水,防止脱水。

值得注意的是,在高海拔地区易引发高原性肺水肿、脑水肿,做剧烈运动更危险。邵启兵强调,到了高海拔地区,3天内不要做高强度的运动,让身体有一个适应的过程。其次,要注意是否有基础疾病,不管是低温还是高原反应危险系数都很高。

“不能给低温患者饮酒。”邵启兵强调,很多人认为喝酒之后身上会暖和,其实这是一种错误的观点,因为酒精本身并不能给人体提供多少热量,但是它能刺激血管的扩张,促进血液循环。饮酒之后血液循环加快,主观上感觉暖和,其实只是加速了身体热量的散失。

其次,不要把外界辅助热源用于四肢,这样做会加速让主躯干部位的温暖血液流向四肢,带走热量,从而使得核心部位的热量加速散发。同时,不要用过热的辅助热源,否则容易导致患者被烫伤。

无堂食外卖 怎样吃得放心

据新华社电 油污遍地,食材和垃圾桶摆放在一起……你是否会担心,吃得津津有味的外卖,有可能出自一些卫生环境堪忧的无堂食小店?

近期,一些地方通过制定行业标准、创新监管方式,推动无堂食外卖规范经营。各地规范成效几何?如何拧紧食品安全监管“安全阀”,把好“人口关”?

实探 有店员将食材与垃圾桶摆放在一起

近两个月来,记者在部分省市调查发现,无堂食外卖从从业者投资5万元左右就能做套饭、麻辣烫等快餐品种,门槛低、点多面广,加上竞争激烈,食品加工过程“不对外”,一些外卖商家仍存食品安全隐患。

记者走访看到,重庆华宇·北城中央汇小区临街商铺大部分是无堂食外卖商家,部分商铺垃圾桶随意摆放,空气中弥漫着一股异味。一些无堂食外卖门店内,食材、厨具、储物箱等杂乱放置,灶台烟机上满是油渍。

在石家庄市某农贸市场,记者穿过市场楼梯转角处的一条昏暗通道,发现一家专做外卖的粥铺,入口处气味刺鼻,通道内堆放着废纸箱、鸡蛋壳等杂物,悬挂的粘蝇板上粘满蚊蝇,厨房旁摆放着猫笼。

此外,重庆中心城区一些街道是无堂食外卖集中区域,少数店员直接在垃圾桶旁处理食材,或将食材与垃圾桶摆放在一起,肉类等食材不经隔离便放在门口。

在部分地区,无堂食外卖聚集在商场、农贸市场的地下楼层,由于不通风、设施简陋、天气闷热,一些男性经营者上身赤膊、汗流浹背地制作外卖。

在石家庄市某农贸市场内,记者发现一间厨房门前挂着“招牌肉酱面”“肉酱米线”“生烫牛肉米线”三张招牌,3家外卖商家共用一间约10平方米的厨房,厨房内仅2名配餐人员,内部未分区或划定隔间。

记者在杭州某无堂食外卖聚集区发现,一些商户上传至平台的门店照片与实际不符,明明没有堂食区域,但在平台上却有堂食区域的照片。

中国法学会消费者权益保护法研究会副秘书长陈音江介绍,研究会曾通过技术手段对网络餐饮平台进行调查,发现有商家存在一证多开、虚假地址等问题,实地核查中发现,部分“幽灵”餐厅存在提供食物场地达不到食品安全要求,食材可能受到污染、变质或过期等风险。

出招 聘请骑手担任食品安全监督的“哨兵”

重庆市渝北区岸西餐饮店主营炸鸡柳等外卖轻食。记者近日走访看到,该店后厨烹饪区、分餐区等分区明确,厨房内安装了高清摄像头。

“有顾客在订单备注里说,看得到厨房卫生状况和加工过程,现在吃得更放心了。”店铺负责人孙超介绍,在监管部门发布的行业规范指导下,店面现在做到了食材分类储存、分区加工。

“现在,清洗配菜等前期准备工作可以在粗加工共享区完成,厨房里也有摄像头记录食品制作全过程。”在杭州膳小厨网络餐饮聚集区,“卤汁儿烧卤饭”的邵大姐戴着口罩介绍,提升整治过程中,政府协调运营方减免了房租,共享仓库、粗加工共享区等改造费用也不用商户承担,减轻了负担。

这些变化,折射出多地对无堂食外卖监管整治的系统性改革举措。

一些地方出台和实施了更为严格的行业标准,从从业者准入门槛、食品加工制作等方面,引导商家提高管理和食品安全水平。

如今年7月1日,重庆市市场监督管理局发布的《无堂食外卖经营服务规范》正式

实施。杭州市发布的《无堂食外卖聚集区管理规范》团体标准也于7月13日正式实施。

一些地方通过创新监管模式,推动外卖行业从数量竞争向品质提升转变。

在湖南株洲,市场监管部门聘请骑手担任食品安全监督的流动“哨兵”,协助市场监管部门及时发现、收集食品安全违法线索,实现食品安全风险隐患“早发现、早处置、早化解”。

位于杭州市拱墅区方圆金街商业中心的无堂食外卖区,曾是一处市民投诉的重灾区。如今,经过市场监管部门、运营单位、商户的共同努力,这里焕然一新——无堂食外卖店依次排开,每家店的出餐口整齐划一,内部厨房布局干净整洁,聚集区设有共享粗加工间、共享仓库和小哥驿站。

外卖平台也进一步强化资质审核、公示监督等举措。记者从美团获悉,今年以来,美团建立违规商家公示机制,对实际经营场所与资质载明地址不一致的商家,立即采取下线处理,将严重违法商家列入高风险名单。



专家 不能私自在民房等环境中开展食品经营活动

如何进一步加强对无堂食外卖的监管,消除可能存在的隐患?

业内人士表示,无堂食外卖现行标准多为地方性团体标准,在经营场所布局等方面缺少强制性,同时平台监管职责不明确、消费者知情权保障不足,是行业健康发展亟需解决的问题。

9月24日,市场监管总局组织起草的《外卖平台服务管理基本要求(征求意见稿)》正式公开征求意见。针对“幽灵外卖”等乱象,从商户入驻、信息审核等方面提出系统要求,严守食品安全底线。业内人士认为,这是平台经济治理走向精细化、标准化重要标志。

重庆大学经济与工商管理学院教授廖成林建议,通过进一步完善强制性规范或标准,确保经营场所符合相关法规要求,不能私自在民房、地下空间等不符合标准的环境中开展食品经营活动,从源头把好评

入关,杜绝“黑厨房”滋生。

尽管多个外卖平台通过商家入网审核、线下核检、公开外卖后厨视频等举措加强管理,但受访业内人士表示,部分无堂食外卖商家在食材采购、食品加工等信息方面仍处于不透明状态。

陈音江建议,引导更多商家安装后厨摄像头,公开商户食材采购、后厨卫生、食品加工等信息,推广“食安封签”守护外卖安全“最后一公里”。通过后厨可视化、食材溯源化、订单全留痕,让“隐蔽后厨”实现穿透式、全链条管理。

此外,业内人士提出,应加大无堂食外卖线上信息核对、线下执法检查力度,要求平台对未达标且整改不到位的商家下线处理;鼓励消费者、外卖骑手举报投诉,加大曝光力度,提高失信违法成本,让每份外卖都吃得安心、放心。