

临时调课→学生抢座位→磕掉门牙

一审判赔4.1万 双方家长都不服都上诉

学校突然宣布临时调课,学生都争抢座位,上小学五年级的12岁女孩小媛(化名)两颗门牙被磕碎,现在连极软的东西都咬不动。母亲为讨个说法奔波了4年。昨天,在郑州市中级人民法院开庭,这次是小媛和一审中被判赔4.1万元的小学生同时上诉的。

晚报记者 鲁燕

女生被同学撞倒磕碎两颗门牙

2006年5月26日上午,第三节课下课,第四节课铃声快敲响时,纬一路小学突然宣布临时调课。一听说调课,同学们都纷纷朝二楼跑去,抢最佳座位。小媛当时跑在最前面,结果被其他同学撞倒,“后来学校调查了许多同学才清楚,撞倒我女儿的同学叫浩浩(化名)”。小媛的妈妈称,小媛面部撞在楼梯上,门牙被磕碎两颗。事后,小媛在浩浩家人的陪护下被送往医院治疗。经诊断为露髓,建议牙体治疗。

小媛先后在两家医院接受治疗。后经鉴定,其伤残等级为10级。烤瓷牙更换周期一般为5~10年,以实际发生费用为准。经协调赔偿未果,小媛的家长将浩浩的父母和纬一路小

学诉至市金水区法院,索赔13万余元。

法院一审认为,浩浩在下楼梯时未尽到安全注意义务,将小媛撞倒致伤,他对该起事故的发生具有过错,应承担赔偿责任。纬一路小学作为一家正规的办学机构,在小媛受伤后应及时将小媛送往医院,并及时告知其监护人,但学校并未及时将小媛送往医院,直到学生家长赶到才对小媛实施救助,存在过错,应承担相应的补充赔偿责任。

最终判决肇事方和学校共赔付小媛4.1万元。小媛的母亲认为,小媛后续治疗需要很大的一笔费用,而这笔费用一审法院都没有支持,因此,她上诉了。而浩浩的家人也不服判决提出了上诉。

二审焦点

浩浩是不是加害人?

昨日,二审开庭,小媛的母亲坚持认为,浩浩是肇事者,才使得她女儿受伤。而浩浩的代理人辩称,从现有的证据来看,并不是浩浩撞了小媛,给小媛写“情况经过”的班主任和学校领导

当时都不在现场,如何能证明是浩浩撞了小媛的,“当天浩浩的家人陪小媛去看病,主要是浩浩的家长出于对孩子今后学习的考虑,怕不按照老师‘带小媛看病’的要求,事后老师要刁难浩浩”。

学校有没有责任?

浩浩的代理人说,事故是由于学校调课抢座位引发的,说明学校管理不到位,事发时也没有执勤人员进行疏导,因此,学校应承担主要责任。

小媛的母亲也觉得一审判学校承担1万元的补充赔偿责任太轻。“学校临时调课,学生抢座位,也没老师疏导,导致场面混乱,悲剧发生”,学校应承担主要责任。

对此,纬一路小学表示,学校宣布临时调课,这也是正常教学范围内允许的,因为老师也经常要做一些调研。学校的安全教育是非常到位的,学校的设备也是完善的,事发时,小媛是个五年级学生,有一定的认知能力,应该能预见其危险性,“到底我们承担多大的责任,我们尊重法院的判决”。

线索提供 冯海明

22名稀有血型志愿者集体献血



□晚报记者 邢进 实习生 孟丽君 李恒/文
晚报记者 王银廷 实习生 张郁/图

本报讯 昨日上午,省红十字血液中心组织本市RH阴性稀有血型志愿者集体献血。据悉,本次前往参与集体献血的稀有血型志愿者共计24人,采集8200毫升全血,400毫升机采血小板,是血液中心一次性采集RH阴性稀有血型最多的一次。

昨日上午9时30分,24名RH阴性稀有血型志愿者陆续来到省红十字血液中心献血。省红十字血液中心稀有血型办公室负责人张晓明说,春节期间意外事故发生率较高,临床用量大。而节日期间亲朋好友

友欢聚宴饮,这些稀有血型志愿者们一旦饮酒或者进食过多的高脂肪食物,就不适宜献血了,“还考虑到可能会有部分人外出旅行,所以需要提前做好准备,储备足够节日期间使用的稀有血型的血液”。

46岁的苑桂华是河南火电二公司的职工,她和儿子商风滨都是RH阴性-B型血,也都加入了稀有血型志愿者的行列。妈妈苑桂华自10多年前就开始无偿献血,已经累计捐献了六七次。在妈妈的感召下,23岁的儿子商风滨也加入了志愿者行列。

本次集体献血活动,最后有22名志愿者成功献血,有2名志愿者因高血压暂时不能捐献。

将大米美味、安全和环保科技融入品种、产地、种植、加工、包装等各个环节,金龙鱼大米产业链创新技术,荣获中国粮油学会科学技术一等奖。

金龙鱼大米荣获中国粮油“诺贝尔奖”

刚刚过去的2009年,对于金龙鱼来说,是非常值得庆祝的一年:其全球研发中心刚刚在上海落户,历时4年、斥资亿元研发的金龙鱼大米产业链创新技术,又为金龙鱼捧回了一座中国粮油界分量十足的奖项——2009年度中国粮油学会科学技术一等奖。

金龙鱼大米产业链创新技术的核心,是将大米的美味、安全和环保科技,融入到大米品种、产地、种植、加工、包装的每一个环节,在得到优质、安全和美味大米的同时,实现节能、环保的社会效益。

中国粮油学会科学技术奖,是根据《国家科学技术奖励条例》规定,由国家科学技术部授权中国粮油学会设立,旨在对全国粮油科技领域中取得的显著成绩或突出贡献进行奖励的专业奖项。其评审委员会由中国粮油行业数十位极高声望的专家组成,评选标准则更为苛刻,评选结果在行业内具有很高的权威性,堪称中国粮油行业的“诺贝尔”奖!

亿元资金打造大米产业链创新技术

稻米的品种、产地、种植、加工、包装等各个环节都将对大米的口感产生影响。大米的美味与安全,与每一环节的技术创新和精心把控息息相关。例如,米饭的硬度除受大米品种的影响外,种植技术是重要因素之一,水稻抽穗期氮肥使用过多,将会使米饭口感硬,食味品质下降。

为了得到更加美味、安全和环保的大米,益海嘉里通过优良品种,优质产区,优化种植技术和优质优价收购打造优质原粮基地;发展低温烘干、低温加工、低温储藏、充气保鲜等先进的加工技术,保障大米新鲜和美味;并通过发展稻壳发电、米糠榨油、稻壳灰提取白炭黑等副产品深加工技术,实现节能、



减排、环保。

2009年,当各项产业链创新技术趋于成熟,益海嘉里正式面向市场推出金龙鱼品牌大米。根据日本佐竹公司的食味值检测报告显示,来自金龙鱼的“秋田小町”大米,其食味值以明显的优势超越了同品种的日本大米;而来自盘锦市产品质量监督局的检测结果显示,金龙鱼大米中,六六六、滴滴涕等农药残留未检出,黄曲霉毒素未检出,重金属铅含量小于0.005%,远低于国家≤0.2%的标准。

坚持信守“4.5.6”品牌承诺

在记者的走访过程中,很多消费者对金龙鱼大米的广告记忆尤为深刻。一颗颗晶莹

剔透的大米不停变幻出“4.5.6”等数字,给人眼前一亮的感觉。

金龙鱼大米品牌经理庾江洪介绍说,“4.5.6”形象地代表了金龙鱼大米在大米选种、稻种种植以及大米加工环节中近乎苛刻的严格标准,是金龙鱼大米产业链创新技术在各环节应用的一个缩影。5400多个国家级审定的稻米品种,金龙鱼只选择4个;全国43000多万亩水稻,金龙鱼只限定5个优质产区。国家标准特等大米不完善颗粒每万颗不超过300颗,金龙鱼大米不允许超过6颗。

金龙鱼大米的优异品质得到了市场的强烈追捧。从中秋开始,北京供货告急,上海供货

告急、深圳供货告急……全国多数地区出现供不应求的断货现象。面对市场的狂热,金龙鱼大米保持了异乎寻常的冷静,宁可忍受优质原料不足带来的巨大断货损失,也决不放弃品质要求。随着2009年新米进入收割期,目前金龙鱼大米的市场缺货现象已不复存在,很多卖场的采购人员,也因为断货事件,感受到金龙鱼大米的产品优势,感受到金龙鱼大米对品质的坚持,成为金龙鱼大米的忠实消费者。

节能环保提高社会价值

节能环保、珍爱地球家园是每一家有责任企业的追求。金龙鱼大米,大力发展稻壳发电、米糠榨油、稻壳灰提取白炭黑等技术,通过对稻米副产品“吃干榨尽”的深加工,实现良好的社会效益。据测算:

如果全国约19亿吨水稻加工产生的米糠都用于榨油,可生产约220万吨稻米油,相当于为国家节省11亿亩耕地。

如果全国的稻壳都能够用来发电,可替代2200万吨标准煤,可产生200亿度电,减少燃煤发电带来的30万吨二氧化碳的排放。

无私推动中国大米产业发展

4年前,当金龙鱼的母公司益海嘉里筹备进入大米领域的时候,面临的是大米行业育种、种植、加工等产业链各环节分离、大米加工技术落后、副产品循环利用率低的现状。

金龙鱼巨资投入大米行业科技研发,并取得了丰硕的成果,许多国内的大型粮食加工企业、专家教授纷纷要求进行实地调研、考察和学习。本着海外华侨的拳拳爱国之心,金龙鱼大米对于这些市场上的对手,总是无私地敞开大门接待,真诚地介绍自己的先进经验和心得体会,用实际行动推动中国大米产业发展。

(转载自科技日报)