

又出事故！ “网红”玻璃栈道为何屡屡“惊心”？

8月19日，辽宁省本溪市桓仁满族自治县虎谷峡景区一处玻璃滑道发生事故，造成1人死亡，多人受伤。目前，桓仁县相关调查组正在对事故原因做进一步调查。

近年来，玻璃栈道成为多地旅游“网红”项目，有业内人士统计，全国玻璃栈道滑道、吊桥、观景平台的数量有1000多个。记者调查发现，由于缺乏建设标准、管理不善，相关伤亡事故频频发生。

“网红”旅游项目伤亡事故不断

据了解，虎谷峡景区的最大卖点，是修建了横亘在峡谷中的玻璃大桥和山崖边的玻璃栈道、观景台。19日下午，部分游客乘坐下山玻璃滑道时，因突降暴雨、滑速过快，导致人员碰撞发生伤亡。

根据景区资料介绍，乘坐玻璃滑道要换上特殊裤子，裤子的屁股位置是加厚的。另外，滑道是全封闭的，就算刹不住，也不用担心会飞出去，最多发生连环相撞或追尾。

但一名受伤游客的家属说，本来玻璃就滑，下完雨就更滑了，事故发生时下滑速度特别快，难以控制。

玻璃栈道类旅游项目

虽已成为各地“网红”，但近年来游客伤亡事故不断：

2019年，青岛水准零点景区玻璃栈道整修，有孩子差点掉进海里；2018年，吉林长春一处玻璃栈道因维修导致儿童坠落受伤；2017年，湖北木兰胜天景区玻璃栈道发生事故，造成1死3伤；2016年，张家界天门山玻璃栈道游客被落石砸伤……

其实早在2017年、2018年，国务院办公厅、文旅部等部门曾多次提出加强对玻璃栈道等高风险项目的准入、运营安全管理。在文旅部的要求下，各地开展了一系列摸底调查，一些项目被责

令停业或整改。

虽然事故频发，但不断激增的游客数量仍吸引更多商家加入这一市场。有业内人士统计，目前，全国玻璃栈道滑道、吊桥、观景平台的数量有1000多个，类似项目不断刷新“更高、更长、更新奇、更惊险”的纪录，有些还加入“5D仿真”“瞬间炸裂”等体验噱头。

中国招标采购导航网显示，近一年来，中标的“玻璃栈道”及“玻璃桥”项目至少有数十个。在途牛网，与玻璃栈道相关的旅游项目信息有500余条；去哪儿网与玻璃栈道、玻璃桥相关的产品信息约600条。

背后深层问题：标准滞后、管理不规范、监管不明确

为什么玻璃栈道类项目近年来频频出现安全事故？

曾在全国多地承建100余个相关项目的某滑道承建公司工作人员坦言，目前玻璃滑道项目没有国家标准，只有企业标准。据他了解，全国索道与游乐设施标准化技术委员会组织制订的一项行业标准仍在推进中。

“这类项目刚出来时大家都叫玻璃桥，什么是玻璃桥，没有统一规范，也没有行业技术规范的标准。”中国建筑第六工程局有限公司江西分公司副总经理郭坤说。

中部某景区负责人说，目前很多玻璃栈道类

项目是根据经验施工，如玻璃滑道坡度不超过32度等。

中国旅游研究院副院长李仲广说，有些县区的景观栈道是当地没有特种设备资质的小型建设公司在生产和运营，质量明显不过关，存在风险隐患。

郭坤说，建设完成后，有的企业并未做破坏性实验测试桥梁稳定性，没有抗风、减震等装置，稳定系数得不到保障，存在一定安全隐患。在一些小景区，一些玻璃项目甚至仅用钢杆进行连接。

石家庄铁道大学土木工程教授李运生表示，很多事故原因在于

运营管理不规范。“在什么天气条件下、超过多少人时应该限流或停止开放，都应有明确规定，以避免此类悲剧的重演。”

“景区的警示标志、标语是否到位，下雨下雪时是否有防滑鞋套，雨雪清扫是否及时，定期玻璃除霉是否进行，安全保护措施是否到位，这都是后期维护措施中需要注意的。”郭坤说。

此外，谁来监管也是令人困扰的问题。记者了解到，玻璃栈道、滑道、吊桥等高风险旅游类项目，是否属于技术、安全标准较高的特种设备，由哪一部门监管，目前仍不明确。

尽快实施标准，加强日常维护管理

多位采访对象表示，由于缺乏统一标准和事前预防，一些地方只能“一刀切”地在事故发生后直接全部封停。

记者了解到，国家市场监督管理总局（标准委）近期批准发布了国家标准《悬空地板、踏步、步道及栈道玻璃》，标准将于2021年4月实施。中国建筑科学研究院也在制定相应检测和技术标准。

河北省旅游品质促

进会会长邸明慧建议，尽快统一国家标准和管理办法，同时明确监管部门。李仲广表示，地方政府、住建、地质、市场监管、文旅、协会要多方协同跟进，加强日常监管，对厂家生产和商家使用情况采取综合安全检查。事前、事后都要杜绝安全隐患，而不能出了事故再调查，简单一关了事。

在日常管理和维护

方面，专家建议借助智慧系统及时监测桥体参数、运营状况；加强对桥体核心运营设备的检查；规范游客行为；极端恶劣天气下封闭桥梁等。

沈阳建筑大学交通工程学院道桥系主任王占飞也建议，景区在运营管理中，要密切关注隐藏问题，加强对人员的管理、限流，强化保护举措。

（据新华社）

不剩点菜都不叫请客，养生思维下各种挑食，超市打折买着买着就买多了 这些无意的“舌尖”浪费 戳中你了吗？

重庆陶然居董事长严琦表示，企业曾经做过半份菜、小份菜，但是很多消费者并不买账，尤其是请客吃饭的时候。套餐和宴席是最容易浪费的，企业要求服务员严禁提供套餐服务的方式推销过量宴席，切实减少食品浪费……

记者近日调查发现，在日常生活中，有一些错误的观念、小习惯，在有意或无意间导致了“舌尖”上的浪费。

请客总担心菜不够吃

李琴在重庆能源集团打通一矿上班，上周末，她弟弟出差顺路来矿上看她。李琴在电话里已跟弟弟沟通好了，在家里吃个便饭，然后休息一会，但李琴的丈夫却坚持去外面餐馆吃饭。

“老板，我们3人，给我们称1斤半羊肉，两个蒸笼……”刚进餐馆，李琴的丈夫就开始点吃的。听着他点菜，比平时他们夫妻俩吃的多了很多，李琴知道她丈夫请客吃饭好面子的老毛病又犯了。吃到最后，他们桌上的食物只吃了一半。

据了解，在煤矿，类似李琴老公这样的人不在少数。煤矿人是出了名的耿直、实在，很多时候家里来亲戚朋友，不管是在外就餐还是在家里吃饭，都会准备得很丰盛，总担心饭菜不够吃。即使是大家吃得恰到好处，主人也感觉请客不周到、没面子，更怕在亲戚朋友面前留下抠门的印象。

记者在该矿区进行了随机问卷调查，89人参与，有53人在请客吃饭这栏选填了准备多点，或多点些菜放心些，多少有些剩的，才更像是请客吃饭。

“健康”观念下的挑剔

“今天周末，儿子一家回家来看我。中午我把饭菜弄多了，没吃完，儿子说剩菜剩饭吃了对身体不好，坚持让我倒掉，怪可惜的。”重庆一小区的张大妈边下楼边说。

重庆陆军大学西南医院教授刘峰表示，不用碗、碟、盘子来储存剩菜剩饭，而采用密封较好的玻璃保鲜盒，并且采用低温储存；在保存

时间上，剩饭最好在1天内吃完，剩菜则要在5-6个小时内吃完，凉菜、绿叶菜最好当顿吃完；吃剩饭剩菜前一定要热透。有了以上措施，吃剩菜剩饭还是安全的。

随着生活水平的提高，人们更注意养生保健，饮食方面也比较注意，网上也有不少宣传剩菜剩饭、肥肉等吃了对身体不好，所以有不少家庭宁可信其有、不可信其无，除倒掉剩菜剩饭，做菜时也会处理掉瘦肉上的少许肥肉。买的鸡鸭，在煲汤之前也会将其皮处理掉。

记者随机调查发现，40岁以下人群，有过半的人倒过剩菜剩饭，有接近四成的人不吃肥肉，有约两成的人不吃鸡、鸭的皮。问其原因，一是怕剩菜剩饭对身体不好，二是肥肉、鸡皮、鸭皮油腻，不想吃。

但公开资料显示，肥肉中的蛋白质可以促进人体神经系统的发育、改善记忆力，促进维生素的吸收利用，肥肉中的脂肪是人体热量的重要来源。

专家建议，对于看起来油腻、不想吃的食物，尽量不买，或者尝试改变其烹饪方式，减少浪费。

各种原因的无计划购买

“厂区卖的菜很多都是周边农民自己种的，特别是早上出门买菜，看到特别新鲜，就忍不住买买买，也不管吃不吃得了。”重庆綦江齿轮厂员工邓春梅说。

“昨天上街发现农民的西红柿很新鲜，其实我家里还有，但感觉这种机会不能错过，于是忍不住买回家。”该企业员工陈秋萍说。

“我妈见不得超市打折，一碰上打折就会买一大袋菜回家。”有企业员工说。

作为家庭“煮妇”，很多人都有类似经历。或是由于菜品鲜嫩忍不住去买，或是因忙无奈多买，多种原因下的无计划购买，导致最后吃不完，只能扔掉。

对此，有人建议，平时尽量做到有计划地购买食物。对于超市打折活动，要提高自己的辨识能力，以便减少浪费。

（工人日报）