

电梯连廊玻璃龟裂 居民忧“高空炸弹”

事发福州丰泽园小区;电梯安装公司称玻璃不在维保范围;律师表示,连廊应当认定为租赁物的一部分

N海都记者
郭思琪 文/图

近日,家住福州福新路丰泽园的业主林先生向智慧海都平台报料称,5号楼的电梯在2022年出现了三次连廊玻璃破碎的情况,而向小区出租电梯的福建快科城建增设电梯股份有限公司(以下简称快科公司)持消极处理态度,原因为何?业主们时刻担心会出现安全隐患,后续如何处理?记者走访了解情况。

业主:玻璃频现裂纹 被告知不在维保范围

“我们5号楼3梯的业主共同出资,在2020年向快科公司租赁电梯并交付使用,租赁期15年,2年后有业主发现5号楼3梯电梯两侧连廊的钢化玻璃都出现了一定程度的破碎。”林先生告诉记者,在业主们持续反映和物业工作人员协

调下,快科公司工作人员加封了一块木板。

昨日上午,记者在该小区注意到,加装了电梯的梯户外侧有一个包含了连廊的电梯梯厢。同时,5号楼3梯内除了3楼之外,6楼电梯连廊的一侧玻璃出现裂纹,而4楼电梯连廊的

块玻璃也有裂纹。

据林先生的母亲姚女士反映,4楼和6楼的连廊玻璃也是在2022年开裂的。看着已经龟裂的玻璃,姚女士等业主担心玻璃会掉落砸伤业主,于是再次找到快科公司希望尽快修复。“快科公司的工作

人员告诉我们,电梯连廊玻璃不在合同的维保范围内,且无法判定是否是人人为损坏,因此无法进行维保。”姚女士和薛女士等业主对此表示不解:明明连廊也是快科公司负责安装的,为什么玻璃出现问题却无法进行维保呢?

电梯安装公司:无法认定是自然损坏还是人为破坏

林先生表示,快科公司工作人员李先生从电梯安装之初就是负责人。据多位业主和物业林主任所说,该小区除了5号楼3梯外,3号楼1梯和6号楼3梯也出现部分连廊玻璃碎裂的情况。

面对业主们希望快科公司负责维修的诉求,李先生也十分无奈,电梯主体及钢结构部分在合同约定的维保范围内,但连廊

玻璃属于公共部分,其维保责任并未明确,因此本身就具有争议。李先生告诉记者,争议存在两个方面,首先是时间长短,考虑到电梯连廊玻璃属于易耗品,玻璃自然爆裂或长时间使用后的热胀冷缩都可能导致其损坏,因此倘若在一年或者半年之内有破损,那么快科公司将会尽到维保责任,超过时限则无法进行维保。其次,因

为小区内未设有监控,公司及业主都无法确定玻璃出现裂痕到底是自然损坏还是人为破坏。“如果这一次公司同意维保,下次若有人故意破坏玻璃,公司岂不是冤大头,不可能天天在外面等着维保。”

此外,李先生称,3梯加装电梯时,由于参与出资的业主人数不足,但考虑到年龄大的人爬上爬下不方便,快科公司决定贴

补部分资金以协助安装。李先生建议双方协商处理,例如3梯业主共同分摊工本费,快科公司工作人员帮忙安装或维修。

据了解,快科公司工作人员将于13日前往该小区同业主进行协商。物业林主任也表示,若双方未能成功协商,物业会尽力帮助业主免费拆除破损的玻璃,或在破损玻璃后方加装木板。

律师:业主可自行维修 要求公司承担维修费用

事关小区业主们的安全,连廊玻璃出现裂痕需要由谁维修?记者联系了福建律师海都公益团福建建达律师事务所李洋律师。

李律师认为,首先,该连廊系根据合同的约定,由

快科公司负责建设的。其次,根据双方签订的合同第3.3条的约定,快科公司出租给业主的租赁物包含了一米连廊,因此连廊应当认定为租赁物的一部分。根据《民法典》第七百一十二

条“出租人应当履行租赁物的维修义务,但是当事人另有约定的除外”的规定,快科公司主张玻璃系业主原因损坏的,其应当承担举证责任,否则快科公司作为出租人应当承担维修义务。

根据《民法典》第七百一十三条的规定,出租人未履行维修义务的,承租人可以自行维修,维修费用由出租人负担。若快科公司拒绝维修,业主可以自行维修,并要求快科公司负担维修费用。

都市健康饮食 回归中式餐饮

在快节奏的都市生活中,健康饮食已成为现代人追求品质生活的关键词。最近,色彩丰富、营养均衡,还更加注重食物的原汁原味与食材间的搭配协调的中式轻食“黄人饭”压过了此前主打低脂低热量或无油烹饪的西式轻食“白人饭”,成为健康人士的餐桌新宠。“美食”与“健康”不冲突,传统美食也有大智慧。“更适合中国宝宝体质”的“黄人饭”给了年轻人健康饮食新选择。

N海都记者
吴雪薇

都市健康饮食 与现代健康理念并不冲突

去年夏天,网络上突然掀起了一股“白人饭”的风潮,据说有网友看到国外朋友制作沙拉饭食,于是发布到网络上,没想到却引起了不少人的模仿,随即成为一种流行。

近日,福州“90后”职场白领李小姐告诉记者,之前她晚餐只吃水煮鸡胸肉、水果蔬菜沙拉搭配零脂肪的酱汁,坚持一个月后确实减重不少,但白天高强度的脑力劳动等,让她半夜总是不由

自主地感到饥饿。前一段她因痛去就医,医生说她因为经常性半饥半饱伤到了胃,不要再吃生冷物。

此后,李小姐开始回归正常饮食,但控制零食奶茶摄入,配合运动,仍然瘦了十斤。这让她意识到,健康减脂不一定须是“苦行僧”式的。

记者查询社交媒体发现,越来越多的年轻人开始意识到,比起生冷寡淡的“白人饭”,中国传统饮食与现代健

康理念并不冲突。于是,主打“更适合中国宝宝体质”的中式轻食“黄人饭”悄然兴起,成为都市健康饮食的新宠。

好处还不仅如此,健身爱好者福州市民张先生说,自从吃回了“黄人饭”,就餐开支也减少了。他发现,餐点一旦被打上“轻食”“健康”的标签,价格立马翻倍,几样素菜,一点鸡胸肉,便要三四十元甚至更高,但中餐店一份二十多元的照烧鸡腿饭,也可以吃得健康满足。

记者了解到,轻食二字目前并没有一个准确的定义。据中国营养学会发布的《2020年中国人群轻食消费行为白皮书》,轻食更像是一种新型的“适量、均衡、简单”餐饮形态,为食用者提供一种低脂肪、低热量、低糖且高纤维、高饱腹感的食物。

专家:根据自己身体状况 搭配均衡多样即可

福建省第三人民医院营养师陈慧云认为,传统的“食补”就可以简单理解为“个性化饮食”,讲求根据我们每个人不同的健康状态、体质等选择食物,并进行合适的烹饪,达到维护健康的目的。这与主打“适合中国

“健康”标准不唯一

遵循着这样的逻辑,简单的鸡胸肉、培根、蔬菜水果沙拉并非唯一之选,番茄炒蛋、白灼大虾、蚝油芥蓝也能吃得健康无负担。

“其实老福州人在‘吃’这件事上本来就讲究健康。”李小姐说,不少福州人本就饮食清淡,少油少盐,在日常烹

饪方式上,将精致碳水调整为粗粮,用白肉代替一部分红肉,把旺火爆炒改为清炒清蒸,适当控制油盐酱料的比例,既美味又健康。而福州人好炖汤,将肉类、海鲜和各式草本植物搭配,不仅符合低脂、低热、低糖的健康概念,还具有食疗作用。

胃”的“黄人饭”是有一定共通性的。“对轻食的追求其实没什么问题,没有什么最好的食物,重要的是根据自己的身体状况决定,搭配均衡多样即可。”陈慧云觉得,对于轻食不应片面地理解为只是市面

上的沙拉餐、减脂餐、健身餐等形式,烹饪上尽量以少油、少盐、控糖为原则,选用如蒸、煮、炖、煨等口味清淡的烹调方式,大胆摒弃“白人饭”的简陋生冷,在保持健康的同时,我们一样也能取悦自己。