"小哥"工伤谁来保护?

外卖骑手遭遇交通事故,却 因不能证明"上班途中"被保险公 司拒赔。与一般的工作相比,骑手 "小哥"们就业方式更灵活,在劳 动关系认定、工作时间、地点等问 题上的确认更具难度。记者在采 访中获悉,全国多地已有不少案 件判决支持受到职业伤害的"小 哥"维权,一些更具针对性的保障 措施也在逐渐发挥作用。(10 月13日《工人日报》)

外卖小哥、快递小哥等新就 业形态劳动者整天风风火火地奔 波在大街小巷, 因交通事故等原 因遭遇人身意外伤害的几率较 高。然而,由于"小哥"的工作 性质和需求所决定, 他们的工作 时间、工作路线、工作地点等并 不像传统的工作那样循规蹈矩、 按部就班, 而是呈现出松散、多 样、灵活的特点。认定工伤的前提 是对劳动者的工作时间、工作岗 位等进行确认,对劳动者发生事 故或发病时的时间、地点等要素 与工作状态之间的关联性进行确 认,"小哥"的举证能力大都有限, 一旦"小哥"在劳动过程中出现意 外情况, 其灵活的就业形式很容 易为"上下班途中""工作时 间""工作岗位"的认定乃至工 伤的认定带来困扰与障碍。

多地法院在审理有关"小 哥"等新就业形态劳动者的工伤 维权案件时,并未按照传统理念 僵硬机械地执行工伤认定标准, 而是针对"小哥"灵活就业的特 点,全面采集"小哥"的工作惯 例、接单记录、事故时间、事故

地点、服装和车辆配置等信息,做 出符合实际情况的综合判断,给 "小哥"的工伤待遇提供兜底的司 法保障。这些司法判例对于保护灵 活就业人员的工伤权益具有积极的 示范引领意义。

当前,我国灵活就业人员已达 2亿人,灵活就业人员需要与时俱 进、全面到位的工伤保护。灵活就 业人员的劳动关系、工作场景、工 作模式出现了不少新变化,同时, 他们的工作时间、工作地点、工作 岗位、工作轨迹等与工伤认定有关 的关键要素也出现了很多新形式、 新情况、新特点、新问题。如果人 社部门、法院、劳动仲裁机构默守 陈规,严格按照传统的或标准的 "工作时间""工作岗位""上下 班途中"等条件来理解和执行,很 可能把大量"新型工伤"拒之于工 伤认定的大门之外, 这不符合新就 业形态健康发展的需求,不符合对 灵活就业人员的工伤保护需求,也 不符合《社会保险法》《工伤保险 条例》等法律法规的宗旨。

对灵活就业人员工伤认定的新 特点、新问题、新需求,人社部 门、劳动仲裁机构、法院应加强关 注和研究, 跳出传统的工伤要素认 知思维,摒弃"咬文嚼字"理念, 依据法律精神和事实, 本着有利于 维护劳动者工伤权益的原则,兼顾 规范性与灵活性, 对灵活就业人员 的相关工作要素进行符合实际的 "解释",做出积极的延伸性认定。 拓展性认定, 让灵活就业人员工伤 认定保护的范围涵盖更多实质工伤 情形, 从而推动工伤认定保护机制 的完善进步,促进工伤认定保护的

终成为一笔"糊涂账",而广大业

主对此根本就不知情。《民法典》

第二百七十二条规定,业主对其建

筑物专有部分享有占有、使用、收

益和处分的权利。《物业管理条

例》第十一条也明确,有关共有和

共同管理权利的重大事项由业主共

同决定。因此, 小区公共收益应当

由业主参与管理和处置,物业擅自

占有和使用小区公共收益,侵犯了

由业主做主。政府有关部门应当肩

负起职责,采取行之有效的监管措

施来保障业主的合法利益。比如,

敦促物业开设小区公共收益专门账

号,实行专款专用,物业无权占有

和擅自动用,必须由参与管理的业

主委员会依法依规作出决定后,物

业才能协助使用这笔公共收益,并

做到账目收支清清楚楚。对物业弄

虚作假、擅自使用甚至侵吞公共收

益等不法行为,予以行政和经济上

的严厉制裁,情节严重或屡教不改

的,则"亮红牌"吊销物业资质。

通过严管和制约,物业才会依法为

广大业主服务,规规矩矩地协助管

理和使用小区公共收益。

小区公共收益如何外置,必须

广大业主的合法利益。

是中药材(即"药食同源")的物质,当 事人违反食品安全法条例,被罚款3

(10月14日 《扬子晚报》)

据报道,宁波市海曙区市场监督

管理局执法人员依法对当事人浙江慈

悦健康管理有限公司宁波分公司 (即

该月子会所)进行现场检查,发现后厨

放有益母草、麦冬、党参等中药材各一

罐。当事人在鸡汤内加了党参、陈皮给

产妇服用, 而党参不属于既是食品又

2022年10月18日 星期二

百家讲:

■ 百家讲谈

事由:

当前, "药食同源"目录并非封 闭管理, 而是滚动修编的, 但收录的 前提是不仅要被写入《中国药典》、 证明有30年以上作为食品食用的历 史, 更重要的是诵讨毒理学评价, 卫 生学检验、药理作用等, 评估其安全 性。党参作为"药食同源"的备选 品,只有在安全性评估的道路上一步 一个脚印,才能更快被搬上市民餐 桌。毕竟,确保舌尖上的安全,维护 公众身体健康, 容不得丝毫麻痹疏

去年 11 月,国家卫健委出台了 《按照传统既是食品又是中药材的物 质目录管理规定》,正式将"药食同 源"界定为"食药物质"。但需要看 到,食补、药膳、保健品等概念处于 监督管理的模糊地带,一方面前景风 光无限, 商业利润可观, 另一方面也 因规则阙如,沦为消费者上当受骗、 利益蒙损的重灾区。

月子会所作为生产经营者, 在鸡 汤里添加党参,触犯了《食品安全 法》的红线,违反了当前的食药品监 管制度,理当依法依规受罚。但背后 引出的如何理顺保健食品、"药食同 源"等关系,既符合当下法律法规要 求, 也让传统饮食文化和当代食品监 管实现融合的议题, 仍需医学专家, 食药监管部门共同致力研究, 给出科 学解决路径。 -孔.德.淇

事由.

-款网红整蛊玩具"臭屁弹"在 部分地区学校周边小卖部里悄然走 红, 在部分电商平台上也可买到。此 款产品使用说明书标示, 把产品放在 地上一踩,或者用力一捏,"炸弹" 的外包装就会迅速膨胀,10秒钟左 右爆炸,液体飞溅,并散发出一股臭

(10月14日《中国消费者报》)

百家讲:

据权威实验和检测, "臭屁弹" 里面由一小包液体和粉末组成, 通过 挤破液体包, 使液体和粉末接触, 反 应产生气体, 使袋子膨胀, 液体小包 是 pH 值达到 1 的强酸。膨胀爆炸 后,里面的液体会飞溅,很容易溅到 小朋友皮肤、眼睛,形成灼伤。据了 解, 低浓度的硫化氢对眼, 呼吸系统 及中枢神经都有影响, 高浓度硫化氢 即使少量也有可能危害生命。可见, 这种"臭屁弹"一旦流入孩子手中, 其后果不堪设想。

既然整蛊玩具"臭屁弹",是一 种危害未成年人身心健康的问题商 品,有关部门就不能等闲视之,应依 法进行打击。首先,应把好源头关,禁止厂家生产此类产品,监督商家不 能片面追求经济效益, 无视产品的负 面影响和社会导向。同时,采取相应 措施, 把好流通关, 禁止经销店销售 此类"臭屁弹"。 -汪昌莲

一家之言

小区公共收益不该是笔"糊涂账"

□丁家发

小区开放区域建告停车场收 取停车费,但是收费主体和费用 去向不明;物业投放电梯广告, 不但从未征求过业主意见, 更别 提把广告的收入分给业主了-小区公共部分使用和收益明细去 哪儿了?相关案例时有发生,不 乏小区业主委员会和物业公司为 此对簿公堂。(10月12日《北 京青年报》)

小区的公共收益, 依法应当 归全体业主所有。然而,这笔钱 常常被物业公司当成自己的"小 金库",被其擅自占用和处置了。 殊不知,物业如此做法,严重侵 犯了广大业主的合法利益。笔者 认为, 小区公共收益不该是笔 "糊涂账",这笔本该属于广大业 主的钱,不能成物业的"小金 库",政府部门应当采取措施加 以监管, 让广大业主当家做主, 用好这笔钱。

根据《民法典》相关规定, 业主对建筑物内的住宅、经营性 用房等专有部分享有所有权,对 专有部分以外的共有部分享有共

10 月 14 日是第 53 届世界

标准日。从广东省市场监管局获

悉,广东聚焦"粤菜师傅""广东技

工""南粤家政"工程(下称"三项

工程")和预制菜产业,在全国率

先立项制定预制菜五项基础性关

键性地方标准,多措并举推动"三

项工程"和预制菜产业高质量发

现代标准化流水作业,对菜品原

料进行前期准备和制作,再进行

卫生、科学封装的便捷菜品。

"预制菜"的出现,其实跟速冻

食品一样正常,一方面是社会分 工愈加精细化的表现, 适应现代

不断加快的生活节奏; 另一方面

也是技术的发展给现代社会带来

所谓预制菜,通常是指运用

展。(10月14日《南方日报》)

金玉良言



有和共同管理的权利;建设单 位、物业服务企业或者其他管 理人等利用业主的共有部分产 生的收入, 在扣除合理成本之 后,属于业主共有。也就是说, 小区内配套会所、物业管理用 房、地下人防设施、电梯等等. 都属于业主共有。物业利用公共 场所出租、广告位收取广告费、

益,除去合理成本外,属于全体业

共停车场收取停车费;投放电梯广

一些物业无视业主利 益,把配套会所对外出租;小区公 告收取广告费等等公共收益, 统统 当作物业自己的"小金库",想怎 么样用就怎么用,或中饱私囊,最

设置停车场收取停车费等公共收

预制菜要把好食品安全"关口"

预制菜谝地开花大行其道, 背后是社会生活节奏加快,和社 会分工的愈发精细。由于新鲜材 料、佐料从购买到处理比较麻 烦,而且许多荤菜自己加工需要 比较长的准备时间, 具有"快手 "懒人菜"等"卖点"的预 制菜, 就成为了众多年轻食客购 物车中的"常客"

预制菜是方便,但也有风 尤其是食品安全方面。要方 便美味更要规范安全,消费预制 菜需警惕"病从口人"。作为舌尖 上的新产品、新服务,预制菜首先 要把好标准关, 即制定一套专门 的食品安全标准,而非继续让半 成品菜的有关标准来"兼职"。 "预制菜"的原料、加工及运输 环节等环节,都应该得到强有力 的把关。针对预制菜"两次烹 饪"的特点,明确食材全流程可

回溯等要点,还需要把好物流关。 预制菜当"网红"要想长红, 不仅要抓住消费者的胃, 更要抓住 他们的心。无论是广泛选用预制菜 的餐馆、酒店,还是零星购买预制 菜的个体消费者,都对预制菜行业 的整体安全提出了新的要求。除了 进一步细化预制菜的产品标准体 系、操作规范流程,还要进一步强 化职业准入"门槛"和行业自律 "红线",不断加大预制菜行业的违 法违规行为成本, 为消费者的健康

安全和预制菜行业的有序发展把好 "安全门"。当快节奏的生活速度遇 上精致的生活需求,"预制菜"无 疑站在风口浪尖上。对于广大消费 者来说,在看中预制菜"方便" "快捷"的同时,食品安全之弦千 万不能松懈。如注意辨别预制菜品 及其配料的包装、生产日期, 避免 购买到过期、变质菜品;又如,发 现假冒伪劣、以次充好的预制菜 品,及时向食药品安全、市场监管 部门投诉,确保自身合法权益。

征稿启事

本版长期向读者征稿,稿件字数不限

来稿要求内容真实、寓理于事;也可以是作者对某一社会现象或 问题发表的观点和建议, 我们将每周刊登在本版

来稿请发送 e-mail 至: kokomi621@sohu.com。

责任编辑 金勇 E-mail:fzbwjh@126.com 一针见血