

勤工俭学,擦亮你的双眼

□记者 郭剑 通讯员 张胜武

前不久,许昌学院大学生闫树静走进区劳动监察大队,希望得到帮助。原来,由于家境清寒,闫树静上学之余,一直勤工俭学。最近她来到市区一家儿童摄影店打工,辛苦工作之后,却没有拿到自己应得的报酬。在与店家商讨无果的情况下,她想到了投诉。

区劳动监察大队的工作人员接到投诉后,向闫树静解释说:根据劳动部《关于贯彻执行<中华人民共和国劳动法>若干问题的意见》的通知(劳部发[1995]309号)第十二条的规定:在校生活利用业余时间勤工助学,不视为就业,未建立劳动关系,可以不签订劳动合同。经调查,闫树静所投诉的单位无工商营业执照,区劳动监察大队的工作人员表示对此事无法依照劳动监察程序处理,建议小闫通过诉讼捍卫自己的合法权益。

区劳动监察大队工作人员李会杰

表示,每年他们都会接到大学生在勤工俭学期间因为合法权益受到损害而进行的投诉。他建议大学生在暑期工作期间,应注意以下事项:

一、需确认用人单位的合法性。一定要确认用人单位是否具备工商行政部门颁发的营业执照,是否拥有固定的营业场所,如果没有,一定不要前往。

二、需签订劳务协议。应在工作开始时与用人单位签订劳务协议,协议书要权责分明,把工作时间和期限、工资数额、工资发放时间及支付方式、伤害赔偿及劳动条件等关系自身利益的方面在协议中载明。

三、不缴纳任何押金和不抵押任何身份证件。《中华人民共和国合同法》第九条明文指出:用人单位不得扣押劳动者的居民身份证和其他证件,不得要求劳动者提供担保或者以其他名义向劳动者收取财物。鉴于大学生勤工俭学的短期性和特殊性,一些用人单位在收取押金时,应开收据,收据上必须

加盖单位公章,并在劳务协议中载明费用性质、归还时间等。身份证件是个人出行的身份证明,任何时候都不能抵押。

四、不做高危工作。大学生勤工俭学,应以历练为主,不以赚钱为目的,不要从事劳动强度大、危险系数高的工作,如建筑施工、机械加工等。从事这些工作时,易发生工伤事故。

五、防止中介行骗。大学生遇到中介公司介绍工作时,应主动要求查看中介公司是否有人社部门颁发的《职业介绍许可证》,并在执照工本上了解其经营范围是否与事实相符,以免上当受骗。



安全超车,牢记“瞻前顾后”

□记者 付家宝

驾驶员在开车过程中有时会遇到紧急的事情要处理,可偏偏前面的车辆开得比蜗牛还慢,那么,如何做到安全超车呢?让我们来听听扶摇驾校韩教练的建议吧。

超车的动作技巧归纳起来就是加速进入旁边车道,加速直行超过需要超的车辆直至安全距离后回到原车道。超车前,应提高车速向被超车的左侧靠近,跟车距离不大于20米,打开左转向灯并鸣喇叭,若是夜间可用变换远近光灯示意,通知前方车辆。借道时,要利用后视镜观察所要借用车道的状况,与被超车保持一定的横向间距,从左侧加速超越。超过后应继续沿直线行驶,在超过被超车30米至50米后,打开右转向灯,驶回原车道,保证安全。

韩老师提醒大家,超车前,应选择平直宽阔、视线良好、左右均无障碍且前方路段150—250米范围内没有来车的道路。在经过交叉路口、陡急弯等险要路段或当前方车辆示意左转弯、掉头



或正超越其前方车辆时,千万不能超车。

上坡的时候,特别是在接近坡顶的时候,最好不要超车,由于坡顶的阻挡,使我们看不见对面有无来车,成为视觉

盲区。

如果遇到比较大的弯路,并且已经阻挡了视线,入弯前一定不要超车,等驶过弯路,当视野开阔后,至少是可以看到对面来车后方可超车。

被狗咬应及时冲洗伤口,再打疫苗



资料图片

本报讯(记者 李盼 通讯员 薛小锋)近日,家住五一路的王女士烦恼不已,原来,她在散步时不小心被一只小

狗咬伤了。幸亏我知道点儿常识,赶紧用碘酒消毒伤口,还去接种了狂犬疫苗,这才放心。”王女士说。

眼下,天气炎热,不少居民外出乘凉时都爱遛狗,再加上此时人们穿得较薄,因此,夏季成了狗咬人的高发期。据区疾控中心统计,入夏以来,该中心一天少则接待五六十名被狗咬伤的患者,多则上百名。

那么,万一被狗咬伤应如何处理?区疾控中心副主任岳翠然说,人被狗、猫等动物咬伤或抓伤后,要立即用肥皂水或清水彻底冲洗伤口15分钟,之后用2%或3%的碘酒或75%的酒精涂擦伤口,并立即前往防疫站咨询医生,接种疫苗。

针对一些人认为被狗咬伤没关系、不需要去医院治疗的想法,岳翠然提

醒,人被狗或猫咬伤后,如果不及时就诊,很容易患上狂犬病,且狂犬病存在潜伏期。潜伏期长短不一,短至几天,长至几十年。起初可能看不出症状,一旦发病,后果严重。

狂犬病的典型症状为:倦怠、头痛、恶心、全身不适、恐水、畏光、吞咽困难、狂躁等,严重时可能因呼吸、循环系统衰竭而死亡。人一旦发病,目前尚无有效的临床治疗方法,因此大家不要掉以轻心。

此外,被狗咬后一定要按医生规定的时间接种疫苗;接种疫苗24小时之内不得洗澡,在此期间也不宜饮酒,喝碳酸饮料,喝浓茶、咖啡,吃巧克力或食用刺激性食物,如辣椒、葱、大蒜等;避免受凉、剧烈运动或过度疲劳,防止感冒。

社会主义核心价值观
基本内容

富强 民主 文明 和谐
自由 平等 公正 法治
爱国 敬业 诚信 友善

便民 服务

魏都区为民服务热线:
3112345

区长信箱:
www.weidu.gov.cn

《今日魏都》热线电话:
3361234

魏都网网址:
www.weidunet.cn

魏都网电话:
2659369

文峰生态肉



资料图片

□记者 付家宝

本期《家庭美味》将由文峰阁酒楼厨师长孙士杰教大家做一道特色豫菜——文峰生态肉,让我们一同来感受一下鲜嫩柔软的五花肉在舌尖上跳舞的感觉吧。

主料:五花肉400克;
配料:青辣椒100克,葱花、姜丝、蒜片、干红辣椒适量;
调料:盐、味精;
做法:将青辣椒切成丝,洗好的五花肉切成2寸长、1厘米厚的肉片,用盐腌制两个小时后备用。

净锅上火,倒入500克色拉油,待油热后,将腌好的肉片放入锅中。

调至小火,将肉片炸至半干后和油一同盛出。

重新倒少量的油入锅,待油热后,将葱花、姜丝、蒜片、干红辣椒倒入锅中,大火炆出香味后倒入500克水。

待水沸腾后下入炸过的五花肉片,加入适量的盐、味精、生抽,小火煨至收汁后倒入青辣椒丝。

翻炒一至两分钟后即可盛出食用。

这道菜口味咸香又带有一丝微辣,肉肥而不腻,充分体现了豫菜醇厚平和的特点,这对于在炎炎夏日吃不下去肉的亲们来说无疑是道下饭明星菜哦。

