

# 热死在酒店后堂, 算不算职业病?

## 记者探访发现: 高温下作业的厨师们, 安全隐患确实很大

### 事件: 男子酒店后堂不幸中暑身亡

阮先生告诉记者, 哥哥阮林去年47岁, 在合肥一家酒店(以下称用人单位)后堂上班, 工作已两年有余。2010年8月14日下午5时左右, 阮林在单位上班时中暑, 经安医四附院转至安医一附院抢救无效死亡。

2010年9月16日合肥市职业病防治所诊断是: 职业性中暑(热射病)。用人单位不服, 申请合肥市卫生监督所进行诊断鉴定, 于2010年11月11日给出结果, 鉴定意见是: 职业性重症中暑(混合型)。用人单位仍不服, 申请省卫生监督所复议, 省卫生监督所给出结论, 鉴定意见是: 阮林属于重症中暑并最终死亡, 但不能确定为职业病。

### 质疑: 一条人命难道只值一万五?

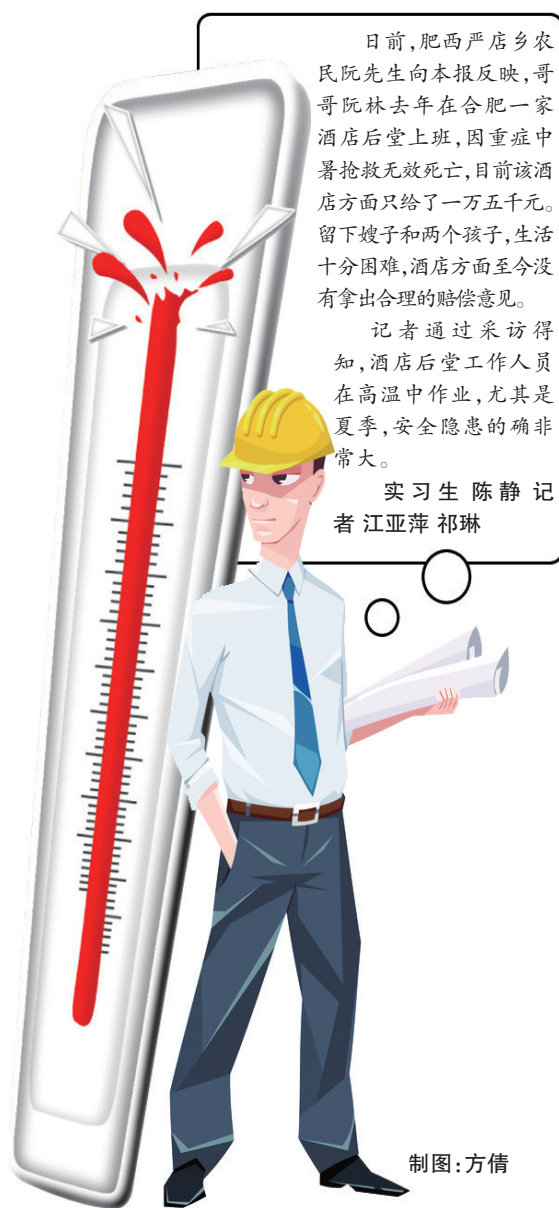
“我们农村人, 对鉴定什么的并不看重, 但毕竟是一条活生生的生命, 他又是家里的顶梁柱, 留下一双儿女, 现在生活很困难, 不知道该怎么办?” 阮先生告诉记者, 哥哥离开后, 酒店方面只在抢救的时候支付了一万五千元费用, 直到现在, 没有任何赔偿。

“一条人命, 难道只值一万五千元么? 酒店后堂温度高, 当天气温本来也高, 酒店不能不说没责任, 现在不给赔偿, 合理吗?” 阮先生告诉记者, 事情发生后, 嫂子和侄儿都去酒店协商过, 但没有达成一致意见, 酒店方面也没有拿出诚恳的赔偿说法。

### 酒店: 走法律途径, 会酌情赔偿

针对阮先生反映的情况, 记者日前也联系到合肥市职业病防治所, 该所相关负责人表示, 算不算职业病, 都是经过专家认定的, 他们也不便多说。

随后记者联系到用人单位相关负责人陆先生, 他表示, 因阮林的家人开始要求赔偿三四十万, 没有依据, 酒店方面不能答应, 所以才拖延至今。但陆先生表示, 考虑到是酒店员工, 所以会酌情予以一定赔偿, 当初是因为考虑到赔偿标准没法定, 所以建议双方走法律途径。同时, 之所以有鉴定一说, 也是希望拿到合理依据, 让赔偿有据可依。



日前, 肥西严店乡农民阮先生向本报反映, 哥哥阮林去年在合肥一家酒店后堂上班, 因重症中暑抢救无效死亡, 目前该酒店方面只给了一万五千元。留下嫂子和两个孩子, 生活十分困难, 酒店方面至今没有拿出合理的赔偿意见。

记者通过采访得知, 酒店后堂工作人员在高温中作业, 尤其是夏季, 安全隐患的确非常大。

实习生 陈静 记者 江亚萍 祁琳

制图: 方倩

### 解读: 职业性中暑才能算是工伤

“如果厨师劳作过程中出现高温中暑, 因抢救不及时以至于送命的情况, 是不是属于工伤呢? 该如何赔偿?” 合肥市劳动局工伤科一位工作人员称, “只有认定为职业病才能算是工伤。厨师如果中暑, 认定为职业性中暑, 才能算是工伤。职业性中暑的判断, 要有职业病诊断书才能认定。”这位工作人员介绍。

另外, 记者也了解到, 工伤的赔偿标准是指工伤职工、工亡职工亲属依法应当享受的赔偿项目和标准。未参加工伤保险期间, 用人单位职工发生工伤的, 由该用人单位按照《工伤保险条例》规定的工伤保险待遇项目和标准支付费用。

### 探访: 后堂温度接近50摄氏度

酒店方面能够拿出诚恳的态度愿意赔偿, 死者家属本着合理的原则, 提出赔偿申请, 本报希望事情有妥当的处理结果。然而人死不能复生, 阮先生说起哥哥的离世, 一度很是悲伤, 他告诉记者, 哥哥阮林才47岁, 本还应该看着一双儿女成人, 享受天伦, 可就因为酒店后堂的高温, 让其早早离开世界。美味的饭菜, 来源于厨师和后堂员工的辛苦劳作, 他们的工作环境, 又有几人关注? 6月23日上午, 记者走访了几家饭店, 听听后堂员工怎么说。

记者在永红路上的一家饭店遇见该饭店的厨师长, 并和他进行了对话。

记者: 后堂温度应该很高? 有什么防暑措施吗?

厨师: 夏天厨房里的温度高达45℃, 后堂也没办法使用空调和电风扇, 热得受不了的时候只有在大厅里坐一会儿, 没什么别的办法。

记者: 万一出现中暑, 酒店方面有保险等保障吗?

厨师: 没有保险, 一些防暑降温的措施也没有!

结束了对该饭店厨师长的采访, 时间已到下午2点左右, 太阳炙烤下, 记者来到位于桐城路上的一家酒店, 在该酒店的后堂, 记者见到了厨师王先生, “热得吃不消的时候, 就会换人炒下一道菜, 除了绿豆汤, 我们也会准备很多的水, 以防万一。”

## 责任单位: 排查清理 现场督办 规范疏导 马路市场管理考验政府能力

范竹标

本报近日连续报道了以省城紫桐新村为代表的马路市场, 引起有关部门重视。对媒体曝光出的问题, 有关单位表示立即整改、现场督办, 将“马路市场”规范起来, 从而使得占道、扰民的现状得到缓解。

而专家表示, 治理马路市场是一个系统工程, 必须采取统筹兼顾, 建立多部门联动机制、综合治理的办法, 既要城管转变传统工作观念, 也需要工商部门对小摊贩担负起更多的管理职能等。

### 商务部门回应:

#### 加快菜市场改造进度, 引摊入市

本报系列报道引起合肥蜀山区商务局高度重视, 该局立即对辖区菜市场周边的马路市场进行排查清理, 并制订出菜市场改造的时间进度表。

“媒体反映的问题, 多数集中在正在改造和未动工改造的菜市场周边。”蜀山区商务局局长喻光告诉记者6月中上旬, 区商务局专门要求市场管理中心对下面菜市场进行排查清理。对不规范的马路摊贩以劝导的方式, 规划临时摊点。谈及菜市场改造的过程, 喻光表示, 为顺应政府政策, “今年区财政计划再投入1000万元, 专门用于建设和改造菜市场资金支持, 力争在年内使全区23个菜市场全部升级改造。”记者了解到, 截至6月13日, 蜀山区绿缘、十里店等9个菜市场通过国家标准化验收; 西七里塘、安居苑等10个菜市场正在改造; 还有飞虹等4个尚未动工。

记者随后联系了合肥市商务局, 市场建设处一位不愿透露姓名的工作人员慎言道, “对于马路市场, 我们也想进行改善, 但受利益驱使很难。按照属地管理, 对有问题地方, 你最好找辖区的责任单位了解。”

### 城管部门声音: “三单制”管理, 疏导规范摊点群

媒体重点曝光了紫桐新村占道扰民的马路市场, 对于其管理部门——城市管理局来说, 尽管对马路市场的治理从来没有停止过, 但是反而出现了“越治理越繁荣”的现象。

6月24日, 合肥市城市管理局致电本报, 市局已责成庐阳区市容管理局现场督办。区城管局的王姓工作人员表示, 接到投诉后, 由庐阳城管指挥中心督办辖区的城管部门进行处理。对于马路市场如何规范, 合肥市城市管理局似乎并没有更多的声音。记者联系该局要求采访时, 宣教处

### 专家建议: 依法管理, 形成和谐有序市场布局

马路市场加剧着城市管理的阵痛, 也警醒着城市的主人: 莫要等“病入膏肓”时。

对于马路市场的形成, 省社科院研究员王开玉表示可以理解, “没有规范的市场, 商贩自然都会跑到马路上来。没有正规的管理, 商贩就会越线。”他说, 马路市场在一定时期内很难取缔, 单靠一个部门的力量更是难上加难。

王开玉认为, 治理马路市场是一个系统工程, 必须采



的工作人员只说“交由区市容局督办”。而在区市容局却声称, 由区城管指挥中心处理, 直接由辖区市容所解决。

对于摊点的违规行为, 记者只能在庐阳区城管局得到这样的答复: 城管部门今年开始实行问题处理“三单制”: 即第一次发现违法行为时, 对相对人批评教育。再次发现相对人出现相同违法行为的, 下达郑重警示单, 责令其立即改正, 否则将按法律法规予以处罚。第三次发现相对人出现相同违法行为的, 依法实施行政处罚。

取统筹兼顾、建立多部门联动机制、综合治理的办法, 既要城管转变传统工作观念, 从“执法”变为“服务”, 也需要工商部门对小摊贩担负起更多的管理职能, 同时还需要依法规划有秩序的市场。

要想彻底解决马路市场顽疾, 他主张, 应由政府牵头, 一个部门管理, 一个部门执法, 两个部门监督, 使城市管理成为依法管理, 形成一个和谐有序的繁荣市场布局。