

法在身边 || 受害人有多份工作 误工费怎么算

案情简介

2022年6月,贺某驾驶无牌普通二轮摩托车与骑电动自行车的谭某发生碰撞,造成谭某受伤。经交警部门认定,该起道路交通事故中,贺某驾车未保持安全距离负全部责任,谭某无责任。后经司法鉴定,谭某右腕关节功能丧失37.5%,评定为十级伤残;误工期评定为120日,护理期评定为45日,营养期60日。因赔偿问题,原告谭某将被告贺某诉至法院。审理过程中,双方就医药费等方面达成一致意见,但因原告谭某有多份工作,双方就误工费赔偿标准产生分歧。

经查,2021年10月,谭某与某公司签订了劳动合同书,合同期限自2021年10月起至法定的终止条件出现时止,工资为2970元/月。此外,根据2019年至2022年的银行工资流水,原告谭某还在四家单位

兼职会计工作,且兼职时长均在一年以上。事故发生后,兼职单位均出具了证据证明受害人因伤不能再从事兼职工作。

法院一审认为,原告谭某因该起道路交通事故受伤致使无法正常工作,损害后果与侵权事故之间存在因果关系,被告贺某应当承担相应的侵权损害赔偿责任,赔偿原告谭某的实际收入由一份固定工作收入和两份兼职会计工作收入组成,应当按原告实际损失即原告近三年银行流水确定误工费的赔偿标准。法院一审判决被告贺某赔偿原告谭某的各项损失(含误工费)共计194505.51元。二审维持原判。

法官说法

误工费系受害人因误工减少的收入,根据受害人的误工时间和收入状况确定。根据我国《民法典》第一千一百七十九

条规定,侵害他人造成人身损害的,应当赔偿医疗费、护理费、交通费、营养费、住院伙食补助费等为治疗和康复支出的合理费用以及因误工减少的收入。造成残疾的,还应当赔偿辅助器具费和残疾赔偿金;造成死亡的,还应当赔偿丧葬费和死亡赔偿金。

《最高人民法院关于审理人身损害赔偿案件适用法律若干问题的解释》第七条规定,误工费根据受害人的误工时间和收入状况确定。误工时间根据受害人接受治疗的医疗机构出具的证明确定。受害人因伤致残持续误工的,误工时间可以计算至定残日前一天。受害人有固定收入的,误工费按照实际减少的收入计算。受害人无固定收入的,按照其最近三年的平均收入计算;受害人不能举证证明其最近三年的平均收入状况的,可以参照受诉法院

所在地相同或者相近行业上一年度职工的平均工资计算。所以,本案中谭某的误工费并不能根据所签劳动合同2970元/月的工资简单评判,而是需要权衡其近三年银行流水来确定平均收入情况,依法合理拟定误工费的赔偿标准。

不同案件中的受害人因生活在不同地区,从事不同职业,收入上必然存在差异,因侵权行为造成的误工费也不一致。在计算误工费时,首先应当确定侵权人的侵权行为与实际损害后果存在因果关系,其次应当根据受害人实际减少的收入确定拟制的法定赔偿标准。如果受害人有固定收入,应当以侵权造成损害发生前后,受害人财产减少的差额作为计算标准,即实行差额赔偿原则。如果受害人没有固定收入,应当按照定型化标准赔偿。

据《河北法制报》

三类食物不宜“低温慢煮”

“低温慢煮机”能将烹调温度保持在50℃~80℃,听起来很健康,因此受到不少人的追捧,但用它烹饪是有“门槛”的。

低温慢煮需要满足真空、低温、慢煮三个要素,跟传统的高温烹饪相比,它的确有一定的优势:有助于减少水分流失,让食品保持原有风味,锁住更多营养成分,几乎不产生油烟和致癌物。其缺点在于,因为烹调温度不够高,可能无法完全杀死致病微生物,也无法破坏某些有害健康的物质,因此,以下三类食物不建议低温慢煮:

一是菌类,金针菇中含有秋水仙碱,在低温慢煮的烹饪环境下很难被破坏,一般建议沸水煮六七分钟以上。秋水仙碱进入人体后,会产生有毒的二秋水仙碱,对胃肠黏膜和呼吸道黏膜有强烈的刺激作用。

二是豆类,四季豆含植物血球凝集素、皂甙等天然毒素,需要焖煮10分钟以上才能放心食用。人在进食烧煮不透的四季豆后,可在10分钟至数小时内发生中毒反应,主要表现为恶心、呕吐、腹泻、头晕、胃部有烧灼感等症状。

三是具有结缔组织的肉类,比如牛蹄筋。结缔组织在低温下不能被分解,需要经过高温处理方可食用。

薛庆鑫/文

妙招共享 ||

微波炉的五种“隐藏功能”

微波炉除了加热饭菜之外,还有5种“隐藏功能”。

烫蔬菜。想吃清淡的水煮菜,可以用微波炉来做。把蔬菜放进碗里,加入刚刚没过菜叶的水,放进微波炉,中高火加热2分钟,加上调味料一拌即可。

研究表明,微波加热的蔬菜维生素C保留率更高。

给蒜去皮。把大蒜瓣放进微波炉,中高火加热20秒,取出后放凉,轻松完整去皮。

泡发干货。干木耳放碗里,加入刚没过食材的冷水,加热

2分钟,能够轻松泡发。泡发黄豆、干香菇、干海带也可以这样操作。

解冻肉类。给肉解冻,用微波炉的解冻模式操作5分钟即可。肉买回来先处理成小块再冷冻,这样微波解冻时更快、更

均匀。如果肉体积太大容易受热不均,很可能表面快熟了,里面还是硬邦邦的。

快速做果酱。以草莓为例,把草莓洗净、切块放入碗里,中高火加热2~3分钟,就能得到新鲜的草莓果酱。 李蕊/文

不同茶用不同水温

茶叶的种类不同,冲茶的水温也有所区别。

绿茶。冲泡的水温以85℃为宜,冲泡绿茶时最好不要盖盖子,闷着泡会破坏绿茶本身的味道。

红茶。红茶是全发酵茶叶,且口感较为浓厚,最好将新买的红茶饼放上一段时间再喝。在冲泡红茶时,最好使用100℃的沸水冲泡。

黄茶。黄茶是轻发酵茶叶,口感接近绿茶。在冲泡黄茶时,最好用90℃左



右的水进行冲泡,先使用少量的水对黄茶进行浸润,然后再将水填满。

白茶。在冲泡白茶时,最好使用80℃左右的水进行冲泡。

青茶。青茶即乌龙茶,属于半发酵茶叶,口感适中。在冲泡青茶时,最好用刚开的沸水。

黑茶。黑茶的发酵程度最高,在冲泡黑茶时,要么选用100℃的沸水进行冲泡,要么用茶壶煮,这样才能出味。 含含/文

大风天气出行 这几点要牢记

交管部门发布大风天气驾车安全提示,提醒大家掌握安全出行要点,保障出行安全。

关闭车门窗 集中精神观察

大风天驾车应尽量关严车辆门窗,空调切换至内循环模式,以防沙尘飞进驾驶室影响呼吸和观察。大风天气,道路情况较为复杂,大风对行人、骑车人的影响比较明显,驾驶人在经过路口或机动车、非机动车、行人混行道路时,应及时减速慢行。

顺风保持车距 逆风注意风向

行车时要正确辨认风向,控制好车速,握稳方向盘,保持车辆的横向稳定性,尽可能减少超车。顺风行车时,制动距离会延长,要注意拉大与前车距离以防追尾。逆风行车时,特别是在上坡路段,为抵消风力作用,踩加速踏板时要适量加深。逆风行车还应注意

风向突然改变或道路出现较大弯度,阻力因减小而使车速猛增。

背风停车 防止坠物

大风天为避免高空坠物,停车时尽量避免紧邻建筑物,远离枯树、广告牌、电线杆等,更不要在危房、危墙和防尘网下停车,不要溜边儿。实在没有地方停车,也要尽量远离阳台和窗户。

高速公路行车 提防横风

大风天在高速公路行车,要提前做好应对“横风”的准备。如遇“横风”要保持冷静,及时降低车速,控制好方向盘,打方向和踩刹车都不要太急太用力,以免发生侧滑或与后方车辆追尾。发现车辆有偏移时,及时转动方向盘,并小心矫正行驶方向。此外,开车时要留意沿途是否设有“注意横风”的标志牌,看到标志牌就要提高警惕,做好充分应对的准备。 胡智伟/文

