

# 快乐老人报



国内统一连续出版物号:CN 43-0024 Happy Maturity 快乐伴一生 邮发代号:41-178 第1610期 零售价:1.80元

## 这些痛点,阻碍参团游

10月27日,江苏省消费者权益保护委员会发布“银发一族”旅游消费调查报告,指出老年人旅游存在年龄限制、保险歧视、适老化服务不足、合同陷阱等问题。

### 年龄限制成核心痛点

据悉,本次调查共收集有效问卷13830份。报告显示,老年人旅游消费需求呈现高频次、重舒适、求安全的特征。当前老年人旅游市场的年龄分层限制问题,成为老年游客出行的首要障碍。

报告指出,部分旅行社针对不同年龄采取差异化限制措施,包括拒接超龄游客、要求家属陪同、提供体检报告、签署免责声明等。问卷数据显示,在因年龄问题被拒接或限制参团的受访者中,

75岁以上占比43.3%,70岁以上占比30.1%,65岁以上及其他占比19.7%,60岁以上占比5.0%。除年龄门槛外,48.79%的老年游客被要求签署额外免责协议,37.77%需强制家属陪同,22.86%需提供县级以上医院健康证明。

实际体验时,不少旅行社对参团人员的年龄有所限制,并且附加家属陪同、体检报告等要求。

### 健康证明标准混乱

年龄限制的附加条件中,健康证明的执行标准混乱问题尤为突出,进一步加剧了老年人独立参团的操作难度。调查中,春秋旅游(扬州旗舰店)要求70岁以上老人提供三甲医院常规体检报告,不接受社区体检证明;若两位及以上老人参

团,须单独提供报告,且报告必须包含血压、心电图等基础项目。宿迁平安国际旅行社(新康花园店)要求老人前往中医院办理体检证明(含心电图、血压、肺部检查)。

部分旅行社通过免责条款规避自身责任。老年人在旅游保险服务中,同样面临不公平对待。线上调查显示,42.81%未购买老年旅游保险,26.62%需额外支付高龄保费,4.58%因年龄被拒保。更不合理的是,保险“同费不同保”,使高龄群体保障缩水。

### 合同暗藏不公平条款

值得注意的是,旅游合同中暗藏诸多不公平条款,从源头埋下消费纠纷隐患。比如,在合同解除及费用处理上,部分旅行

社存在设置不公平条款,加重老年游客经济负担的行为。江苏俏乐一族文化旅游发展有限公司、苏州文化国旅(苏锦街道万达广场)等旅行社在合同中载明,游客因自身原因提出解除合同,或取消行程项目,相关费用一概不予退回。这些条款,涉嫌违反《旅游法》的规定。

此外,部分旅行社剥夺老年游客门票优惠的权益,对本应享受的门票优惠政策,个别文书直接以“打包购票”“团体票不享优惠”等理由,拒绝向高龄游客退还优惠差额。(摘编自《中国消费者报》)

### 征集

在您的身边,存在哪些侵害老年人权益的突出问题?本报正开展相关调查,欢迎您拨打记者电话19186980289(微信同号)进行反映。



## 出血性脑卒中发病年轻化

近日,由国家神经疾病医学中心牵头编制的《中国神经系统疾病报告2024》正式发布。报告显示,脑血管病位于中国居民死因顺位的第3位,仅次于恶性肿瘤和心脏病;我国出血性脑卒中呈现发病年轻化趋势,农村地区发病率高于城市。(摘编自《科技日报》)

## 成人健康体检“新国标”出炉

国家卫生健康委办公厅11月4日公布《成人健康体检项目推荐指引(2025年版)》,旨在进一步规范健康体检行为,维护受检者健康权益。指引主要包括健康体检自测问卷、基本体检项目、慢性病风险筛查项目。(摘编自央视新闻)

社长:王翀  
总编辑:周钢  
执行总编辑:何谷  
本版主编:邹东锋  
本版版式:孔丽 校对:尹华智

本报常年法律顾问  
金州律师事务所 刘岳 冯观



读者服务热线:11185(邮局)  
0731-88906498(报社)  
广告热线:0731-88902498  
新闻热线:0731-88905158

## 十省份试点银发医养行动

国家卫生健康委、民政部等5个部门11月4日公布《关于开展银发医养行动的通知》,提出支持退休医务人员参与医养结合服务,壮大医养结合“银发力量”,促进医养结合服务高质量发展。

根据通知,支持退休医生、护士、药师等,通过

返聘、志愿服务等多种方式,为养老机构及社区老年人提供各类医养服务。国家卫健委介绍,他们可在医养结合机构开展诊疗、康复、护理、药事等服务,也可参与健康评估、慢性病筛查、中医适宜技术推广、健康教育等健康管理内容。退休医

务人员还可作为师资参与业务培训,指导机构管理,或从事科研与质量控制等工作。此外,医疗机构可探索建立定向输送机制,由医疗机构向养老机构内设的诊所、医务室派驻退休医务人员,加强服务对接。

为推进行动深入实

施,北京、河北、吉林、江苏、安徽、山东、河南、广西、海南、重庆等10个省(自治区、直辖市)被列为银发医养行动重点省份,将分别选取3个地级行政区或市辖区开展试点,探索形成可复制、可推广、可持续的工作模式。(摘编自《北京日报》)



## 鸟巢卧肉蛋,创意真妙



**掌勺人** 夏克香,黑龙江密山,81岁

**菜品特色** 食材荟萃,靓丽美味

我琢磨了一道名为“鸟巢卧肉蛋”的菜,好吃又好看,请大家多提建议。

**筑巢:**一把粉丝,煮软备用。胡萝卜、羊角椒、紫皮洋葱切成丝,一片海带煮熟后切丝,加盐、酱油、鸡精、香醋、熟豆油或香油,放葱姜蒜末拌匀后铺在盘

中,把粉丝放在上面。

**做蛋:**去皮猪肉剁成泥状,放入葱姜末、食盐酱油等调料,加少量水、面粉、淀粉、小苏打搅匀,团成两个大肉丸蒸熟,待其温度适宜时放入鸟巢。

欢迎扫描二维码(11月11日前有效)加入“快乐家美食”微信群,在线投稿、交友学做菜。