

# 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1634期 零售价:1.80元

## 超龄劳动者将享有权益保障

1月27日,人力资源和社会保障部举行新闻发布会表示,我国将出台《超龄劳动者基本权益保障暂行规定》。近年来,超龄劳动者数量逐渐增长,其工伤保障、劳动报酬、医疗期待遇等方面的权益保护问题亟待关注。(摘编自《第一财经》《工人日报》)

### 工伤问题格外受关注

此前,2025年7月31日,人社部曾发布《超龄劳动者基本权益保障暂行规定(公开征求意见稿)》。何为“超龄劳动者”?征求意见稿将其定义为“用人单位招用超过法定退休年龄的劳动者”。据测算,我国超龄劳动者数量为8720.8万—12254.6万人,其中城镇就业的有5438.3万—

7642万人。

有学者在接受采访时表示,征求意见稿体现的总体趋势是加强超龄劳动者基本权益的保障,要“兜底线、保基本”,不仅明确了用人单位对超龄劳动者保障的义务和责任,而且就相关用工风险提供了制度性的转化机制。

超龄劳动者和用人单位格外关注工伤问题,征求意见稿规定,用人单位应当按照国家规定为超龄劳动者参加工伤保险并缴纳工伤保险费,采取的是强制参保模式。

### 已有地方出台保障新规

用人单位能不能为超龄劳动者缴纳工伤保险?目前,各地规定并不一致。已有一些地区出台新规,加强对超龄劳动者的权益保障。2025年4月,辽宁制定《超过法定

退休年龄劳动者等特定从业人员参加工伤保险办法(试行)》,明确用人单位应当为招用的超龄劳动者单险种参加工伤保险;江苏和四川则提出,用工单位可以为超龄就业人员参加工伤保险。

出于用工成本等考量,不少用人单位选择为超龄劳动者购买商业意外险来代替工伤保险。“商业意外险无法替代工伤保险,二者在赔付条件、赔付项目、伤残等级和劳动能力鉴定标准等方面存在较大差异。”北京伟睿律师事务所合伙人刘学永说。

### 期待系统性解决方案

除了工伤保障外,超龄劳动者在劳动报酬、工作时间、解雇保护、反就业歧视等方面也面临一些权益保障问题。

“我国老年人力资源开发不足,适老化岗位供给少,超龄劳动者缺乏议价能力,只能被动接受低保障条件。”武汉理工大学法学与人文社会学院副教授吴振东认为,劳动报酬方面,超龄劳动者同工不同酬现象普遍,超龄劳动者多从事低薪岗位;纠纷中因劳务关系定性,维权举证难、成本高,部分用人单位以“返聘补贴”名义规避薪酬要求;工时方面,低技能岗位常被强制加班且无加班费,无明确休息保障,超龄劳动者往往被迫接受不合理工时安排。“与此同时,在解雇保护方面,几乎无强制约束。”

针对诸多问题,征求意见稿首次明确超龄劳动者基本权益的范围及其保障水平,为破解该群体的权益保障难题提供系统性的解决方案。



### 邀您“马上送福”

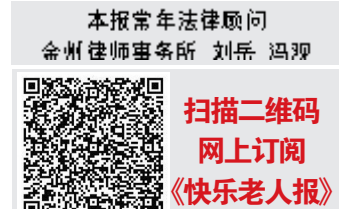
春节前,本报将推出迎接马年新春特刊,即日起征集与马有关的书法、绘画、剪纸作品,在特刊上择优选用,为全国读者送上浓浓的马年新春祝福。欢迎您扫描小程序码,并选择“头版”一栏进行投稿。(记者 邹东锋)



### 专项整治“坑老” 罚没金额过亿

2025年,全国市场监管部门严查老年人药品、保健品虚假宣传、价格欺诈、违法广告等侵害老年人合法权益、破坏养老服务市场竞争秩序的行为。专项整治工作期间,查办违法案件6175件,罚没金额1.035亿元,责令4908家主体整改。(摘编自北京日报客户端)

社长:王翀  
总编辑:周刚  
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 冯琛  
发行服务热线:11185(邮局)  
0731-88906498(报社)  
广告热线:0731-88902498  
新闻热线:0731-88905158

## 我国尚未发现尼帕病毒病病例

1月27日,记者从国家疾控局了解到,本次印度爆发的尼帕病毒病疫情,主要发生在西孟加拉邦,与我国没有领土接壤。目前,我国尚未发现尼帕病毒病病例,不必过度恐慌。但也存在一定境外输入风险,需加

强防范。

1998年,尼帕病毒病在国外首次发生并确认,可感染动物和人。尼帕病毒在自然界主要存在于果蝠身上。人类直接接触被病毒感染的动物,或食用被这些动物的体液和排泄物污染的食品

可被感染。人感染尼帕病毒后主要引起神经系统和呼吸系统症状,通常引起发热、咳嗽、呼吸困难等急性呼吸道症状,或出现头痛、头晕、意识改变、癫痫等神经系统症状,甚至导致死亡。病死率约为40%至75%。目

前还没有针对该疾病的特效药物和疫苗,临床上主要以对症治疗为主。

我国2021年制定印发了《尼帕病毒病预防控制技术指南》。综合研判,此次印度尼帕病毒病疫情对我国产生的影响相对较小。(摘编自央视)



## 鲍鱼焖鸡来一锅

**掌勺人** 黄友媛,湖南长沙,75岁  
**菜品特色** 口感交融,咸鲜浓香

一轮寒潮来袭,鲍鱼焖鸡做好后装入砂锅,下面加点火,边煮边吃,一天都暖和。

鲍鱼要先刷洗表面再去外壳、清除内脏,特别是嘴部要挤出来扯掉,然后打上花刀。鸡肉要剁成小块。起锅烧油,先

将鲍鱼煎一下捞出,再下入鸡块。煎炒鸡块时下入姜、大蒜,尽量煎熟一点、煎炒至表皮微焦黄都可以。然后,倒入鲍鱼一起炒均匀,放入盐、生抽、老抽、蚝油、米酒、辣椒、胡椒粉等调味,倒入适量开水,盖锅盖焖至收汁,撒入葱段即可转入砂锅。

**征稿** 欢迎投稿分享拿手菜,特别是团年夜饭自己准备做的。