

车险改革指导意见9月19日开始实施

# 交强险总责任限额提到20万元

银保监会官网3日发布《关于实施车险综合改革的指导意见》，意见自9月19日起开始施行，这意味着车险综合改革将正式实施。

7月9日，银保监会就实施车险综合改革公开征求意见，随后车险综合改革各项配套措施逐步推进落实。

8月23日，中国保险行业协会发布修订版的商业车险综合示范条款，大幅删减责任免除项目，扩展保险责任，力求保障范围全面化。

意见明确，提升交强险保障水平，将交强险总责任限额从12.2万元提高到20万元，其中死亡伤残赔偿限额从11万元提高到18万元，医疗费用赔偿限额从1万元提高到1.8万元，财产损失赔偿限额维持0.2万元不变。

意见显示，商业车险保险责任更加全面，新的机动车示范产品的车损险主险保险责任增加了机动车全车盗抢、地震及其次生灾害、玻璃单独破碎、自燃、发动机涉水等保险责任，删除了事故责任免赔率、无法找到第三方免赔率等免赔约定，删除了实践中容易引发理赔争议的免责条款。

意见要求，财险公司要加强投保人身份验证，做好保单签名、条款解释、免责说明等工作，推进实名缴费，促进信息透明，防止销售误导、垫付保费、代签名等行为，维护消费者合法权益。

机动车辆保险是与人民群众利益关系密切的险种，长期以来是财险领域第一大业务，社会关注度高。2019年我国车险承保机动车2.6亿辆，保费收入8189亿元，占财险保费的63%。 新华社记者 谭谔晓

保险产品责任限额		之前(元)	现在(元)
交强险总责任限额	总	122,000	200,000
	死亡伤残赔偿限额	110,000	180,000
	医疗费用赔偿限额	10,000	18,000
	财产损失赔偿限额	2,000	2,000
交强险无责任限额	总	12,100	19,900
	死亡伤残赔偿限额	11,000	18,000
	医疗费用赔偿限额	1,000	1,800
	财产损失赔偿限额	100	100
商业三责险责任限额		5万-500万	10万-1000万

省市场监管局开展制止餐饮浪费行为专项行动

## 督促餐饮服务单位合理调整菜品分量

建立节俭消费提醒提示制度 在醒目位置张贴节约标识

记者日前从云南省市场监管局获悉，为促进理性消费，节俭节约，健康饮食，该局采取措施开展制止餐饮浪费行为专项行动。

在专项行动中，全省市场监管部门将大力倡导“减量减价、点菜提醒、光盘行动、绿色包装”。减量减价。督促餐饮服务单位合理调整菜品分量，推出半份菜和小份菜，降低半份菜、小份菜价格。点菜提醒。督促餐饮服务单位建立节俭消费提醒提示制度，在醒目位置张贴“厉行节约、制止浪费”节约标识，及时主动提示消费者根据用餐人数合理点菜、适度消费。光盘行动。提倡消费者点餐后要吃完，餐后剩余饭菜打包，引导消费者合理点餐、文明用餐。绿色包装。减少外卖过度包装，减少使用一

次性餐具，鼓励创新“绿色包装”，使用易降解或可回收利用外卖餐具。

全省市场监管部门将把推进制止餐饮浪费行为专项行动与深化“净餐馆”爱国卫生专项行动有机融合，按照“净餐馆”专项行动“周边环境整洁、就餐场所干净、后厨合规达标、仓储整齐安全、餐饮用具洁净、从业人员健康、配送过程规范”七个达标要求，突出问题导向，聚焦各类餐饮服务单位、商务宴请、婚丧嫁娶等红白喜事和农村自办宴席。坚持统筹推进、分类实施，从大中型餐馆、机关食堂、学校食堂入手，逐步向集体聚餐场所、小型餐馆拓展延伸，引导餐饮服务单位自觉倡导文明、科学、健康的饮食习惯，摒弃奢侈消费，杜绝舌尖上的浪费，让节约光荣、浪费可耻深入人心。鼓励

餐饮消费群体不讲排场，节约消费、理性消费、避免铺张浪费，倡导消费者形成文明就餐理念。鼓励餐饮行业实行明厨亮灶，分餐制、公筷制，主动接受社会监督，持续做好疫情防控常态化。积极配合商务部门指导行业协会加快制订厉行勤俭节约，反对铺张浪费的标准和行业公约，引导行业自觉开展节约活动，让发展节约型餐饮成为行业、消费者的自觉行动。

全省市场监管部门将严格贯彻食品安全相关规定，督促餐饮服务单位落实食品安全主体责任，保证向消费者提供安全可靠的餐饮食品。对浪费较多的餐饮服务单位进行提示整改，对整改不到位的进行公开曝光。

本报记者 王磊

13项

## 劳动技能竞赛 年内“精彩上演”

涉及湖泊治理、新基建等

昨日，省政府新闻办召开云南省重点工程劳动和技能竞赛主题新闻发布会。记者从会上获悉，近年来云南共有500万人次职工参与到各类劳动技能竞赛中，在竞赛中涌现了一批技术攻关、技术创新成果，服务云南经济社会发展。

近五年，省总工会打造了全省铁路建设、滇中引水工程、滇中新区建设、金沙江和澜沧江流域水电开发5个全国引领性竞赛项目和“四个一百”重点工程建设、“五网”基础设施建设、易地扶贫搬迁安置点建设、高原湖泊保护治理等一系列省级重点竞赛品牌，累计超过6万家次单位、500万人次的职工参与竞赛。此外还举办了工业机器人运用技术、工业硅冶炼、信息化项目等200余个工种参赛的云南省职工职业技能大赛，在职工中广泛组织开展合理化建议、技术革新、技术攻关等竞赛活动。

今年，省总工会本级将重点抓好13项竞赛。目前，5G网络全覆盖、九大高原湖泊保护治理、白鹤滩巧家县移民搬迁建设项目等一批竞赛已经启动，下一步，还将启动县域高速公路“互联互通”工程、昆明第二机场、沿边高速、跨境电网和智能电网、多式联运物流网、新型基础设施建设等竞赛。

近期，省总工会将投入资金350万元，组织开展全省重点工程专项慰问活动，省总重点慰问全省在建的铁路、高速公路、滇中引水、5G网络等项目重点控制性工程的一线参建职工，慰问项目35个、职工3500名。

本报记者 孙琴霞

## 让菜品迎合旅客的口味 根据就餐人数给予建议

云南列车在行动



“服务员，再给我们加一份番茄炒鸡蛋！”“好的，要不要再加点半米饭？”“行，少来一点，孩子说菜好吃，胃口不错！”8月31日18时20分，在昆明开往北京西的Z162次列车的餐车里，旅客张女士一家本想多点几个菜，餐车主任吴倩看着孩子还小，担心吃不完浪费，就建议他们先点三菜一汤，还专门问了口味偏好。因为饭菜口味合适，点的菜被一扫而光，加菜的时候，吴倩又特别叮嘱厨房“孩子吃的，少放油盐啊”！

为弘扬中华民族勤俭节约传统美德，引领节约用餐良好风尚，倡导文明健康生活方式，连日来，中国铁路昆明局集团通过服务把关、提升菜品质量、强化宣传引导等举措，厉行节约，反对浪费，向舌尖上的浪费说“不”。

“列车上的旅客南来北往，口味偏好不一。”餐车主任吴倩说，以前，很多旅客因

为味道偏甜或味淡，总是吃不完，存在浪费的现象。“现在，我们在点餐时就会多问一句旅客的口味喜好，这样也能让菜品质量更合口味。”考虑到有的浪费是因为口味不合，或者是不了解餐车供应的分量造成的，昆明局集团从餐车供应开始，由负责点菜的服务员把好第一道关，根据旅客的就餐人数给出合适的建议，从源头杜绝浪费。

昆明局集团要求值乘的各趟列车根据点菜时收集到的信息对菜品口味做出调整，最大限度满足旅客品味需求。吴倩介绍，“现在炒菜时，我们的厨师都用心控制火候和调料的配比，出盘的时候用心装点，注意菜品的卖相，旅客吃到色香味俱全的饭菜，自然就会多吃一口。”

不仅普速列车的餐车有行动，高铁的餐吧也积极响应。由于高铁餐吧提供的是冷链盒饭，为给旅客提供更加安全、味美的高铁餐食，昆明局集团将高铁餐食纳入客运提质计划中。今年6月开始，首个动车冷链盒饭生产基地在昆明投入生产。通过前期列车餐饮调查、旅客口味分析等，共研发出5个系列32个品种。

本报记者 孙江柱 通讯员 胡芄 邓瑜 陈璟 蔡凌 摄影报道

铺面招租

我公司现有以下铺面招租：

- 一、润城一区铺面，建筑面积111.62平米；
- 二、银海白沙郡铺面，建筑面积68.97平米；
- 三、银海白沙郡铺面，建筑面积42.22平米；
- 四、霖岚广场铺面，建筑面积47.07平米。

有意承租者请致电：64162941