



قانون چه نگاهی به مرخصی منفی دارد

مرخصی های پیش خور شده!



مرخصی، یک حق قانونی کارمند است و به زمانی گفته می شود که کارفرما به

محمد زمانی
خبرنگار چار دیواری

کارمند خود اجازه می دهد برای استراحت کردن، به مدت چند ساعت یا چند روز در محل کار خود حضور نداشته باشد. همچنین قانون کار انواع مختلفی از مرخصی ها را برای کارمندان و کارگران در نظر گرفته است که شامل مرخصی استحقاقی، مرخصی استعلاجی، مرخصی ساعتی، مرخصی بدون حقوق و... می شود. یکی از مرخصی هایی که در بسیاری از شرکت ها به صورت یک عرف پذیرفته شده است، مربوط به «مرخصی منفی» است. مرخصی منفی در اصطلاح عامیانه تحت عنوان پیش خور کردن مرخصی شناخته می شود و به این معنی است که برخی شرکت ها و کارفرمایان به کارمندان و کارگران خود اجازه می دهند بیش از حد مجاز از تعداد روزهای مرخصی خود استفاده کرده و در ماه های آینده این مقدار از مرخصی را مستهلک کنند. برای مثال یک کارمند ۱۰ روز مرخصی سالانه دارد، اما در سال جاری از ۱۵ روز مرخصی استفاده می کند که در اصل از پنج روز مرخصی سال بعد استفاده کرده است. بنابراین، مرخصی منفی، یکی از انواع مرخصی در قانون کار نیست. با این اوصاف، در برخی شرکت ها مرخصی بیش از حد مجاز را این گونه تعیین می کنند که ابتدا تعداد روزهای مرخصی مجاز برای کارمند را با توجه به قانون کار و تعداد روزهایی را که کارمند در طول سال از آن استفاده کرده است، محاسبه می کنند و اگر تعداد روزهای مرخصی استفاده شده، بیشتر از حد مجاز باشد به همان میزان از حقوق کارمند کسر می شود. نحوه کسر محاسبه مرخصی منفی از حقوق به این صورت است که اصولا به اندازه روزهایی که از مرخصی خود بیشتر استفاده کرده از حقوق او کسر می شود. بنابر این به نظر می رسد بهترین روش، کسر از کارکرد است که هم تعطیلات را شامل شود و هم در عیدی و سنوات کارمند اثر می کند. البته باید توجه شود این موضوع بستگی به رویه شرکت و نظر کارفرما دارد و ممکن است از شرکتهای دیگر متفاوت باشد. همچنین گاهی اوقات ممکن است اشخاص از مرخصی های خود بیش از حد مجاز استفاده نکنند و چند روز از آن باقی بماند که در این مورد نحوه محاسبه خاصی وجود دارد؛ یعنی شخص صرفا ۹ روز از آن را می تواند به سال بعد منتقل یا مبلغ آن را دریافت کند. ماده ۶۶ قانون کار جمهوری اسلامی ایران نیز در این خصوص بیان می کند: «کارگر نمی تواند بیش از ۹ روز از مرخصی سالانه خود را ذخیره کند.» البته در مورد مالیات مرخصی استفاده نشده و این که آیا در این مورد باید مالیات پرداخت شود یا خیر؛ باید گفت مطابق ماده ۹۱ قانون مالیات های مستقیم، به مانده مرخصی مالیات تعلق نمی گیرد و نیازی به پرداخت مالیات نخواهد بود. باید به این نکته توجه داشت مرخصی منفی صرفا به عنوان یک عرف در شرکت ها پذیرفته شده و قانون کار به این نوع از مرخصی اشاره ای نکرده و به همین دلیل مرخصی منفی هیچ وجهان قانونی ندارد؛ یعنی در صورتی که اختلافی در این مورد ایجاد شود؛ قانون کار و هیأت های حل اختلاف اداره کار، از کارفرما حمایتی نمی کنند و به این اختلاف رسیدگی نمی شود.



راهکارهایی برای آن که آبلیمو را تازه نگهداریم

آبلیموی همیشه تازه

اغلب ما ترجیح می دهیم از آبلیموی تازه و خواص بی نظیر آن بهره ببریم. با وجود این اما آبلیموی تازه همیشه در دسترس نیست. در چنین مواقعی یا باید سراغ آبلیموهای صنعتی رفت یا از آبلیموهای خانگی استفاده کرد. البته آبلیموهای خانگی هم گاهی اوقات کپک می زند یا کیفیت خود را از دست می دهد. راهکارهایی وجود دارد تا آبلیمو را برای مدت طولانی تری تازه و با کیفیت نگه داشت.

آبلیمو و آبغوره به دلیل خاصیت اسیدی که دارد معمولا کپک نمی زند. برای نگهداری این ماده غذایی طبق رسمی که از دیرباز مرسوم است، آبلیمو را درون شیشه های در دار می ریزند و در آن را محکم می بندند. در این روش باید شیشه ها را از قبل شسته یا درون آب جوش قرار داده و سپس بشوید و خشک کنید. این روش سبب میکروب کشی شیشه ها شده و آبلیمو را از کپک زدن محفوظ نگه می دارد. در روش سنتی نگهداری، آبلیموها را در مکان های تاریک قرار می دادند. این روش سبب می شود آبلیمو همیشه خوش رنگ بماند و هنگام استفاده طعم و مزه ای مانند روزهای اول داشته باشد.

ترفند

فریده تهرانی

خبرنگار چار دیواری

نکته

نحوه نگهداری آبلیمو

چایخوری نمک اضافه کنید. برای نگهداری از آبغوره هم می توانید از این ترفند استفاده کنید.

جوشاندن شیشه های حاوی آبلیمو

روش دیگری که برای حفظ و نگهداری آبلیمو وجود دارد، جوشاندن شیشه حاوی آن است. در این روش باید از شیشه هایی برای نگهداری آبلیمو استفاده کنید که در برابر گرما و حرارت مقاوم باشند. در اولین مرحله، باید آبلیمو را درون شیشه ریخته و در آن را خوب ببندید. سپس قابلمه را تا نیمه پر از آب کرده و اجازه بدهید تا آب به نقطه جوش برسد. در این مرحله شیشه های حاوی آبلیمو را درون آب قرار دهید. باید حدود ۱۰ دقیقه یا ۱۵ دقیقه شیشه ها را در آب در حال جوشیدن نگه دارید. سپس آبلیمو به حالت استریل درمی آید و می توانید تا مدت زمان نسبتا طولانی از آن نگهداری کنید.

منجمد کردن آبلیمو برای نگهداری بهتر

در این روش می توانید آبلیمو را درون قالب های مخصوص یا ظروف یکبار مصرف کوچک ریخته و در فریزر قرار دهید تا یخ بزند. سپس قالب ها را در یابورید و آبلیموهای منجمد را از درون آنها خارج کنید. با نگهداری آبلیمو درون پاکت های فریزری می توانید هر زمان که نیاز دارید از آن استفاده کنید.

آبلیموی تازه را که گرفته اید باید در شیشه های دردار ریخته و نگهداری کنید. این شیشه ها را قبل از ریختن آبلیمو بشوید و درون آب جوش قرار داده و دوباره شسته و خشک کنید تا شیشه ها استریلیزه شوند و آبلیمو کپک نزند.

استفاده از روغن برای نگهداری از آبلیموی تازه

برای پیشگیری از کپک زدن و خراب شدن آبلیمو، آبغوره و رب تازه ای که در خانه تهیه می کنید، می توانید از روغن استفاده کنید. پس از این که آبلیمو آماده شده و آن را درون ظرف های شیشه ای قرار دادید، باید روی آن یک قاشق روغن بریزید و شیشه را حرکت دهید تا روغن به تمام قسمت های آن برسد. با این روش می توانید مانع رسیدن هوای آزاد به آبلیمو شده و جلوی کپک زدن آن را بگیرید.

ریختن نمک برای نگهداری از آبلیموی تازه

اگر می خواهید از کپک زدن آبلیمو جلوگیری کنید پس از تهیه آن به ازای هر لیتر آبلیمو یک قاشق



درنگ

نکات مهم

را در جای تاریک بگذارید یا اطراف آن را فویل پیچید تا در معرض نور قرار نگیرد. اگر لوازمی که با آن آبلیمو تهیه می کنید، استریل نباشند میکروب ها وارد آبلیمو شده و موجب کپک آن می شوند پس لوازمی که توسط آنها آبلیمو تهیه می کنید حتما باید استریل باشد.

برای این که آبلیموی شما خوش رنگ بماند و طعم و مزه آن عوض نشود، آبلیموها را در مکان های تاریک و خنک قرار دهید. اگر آبلیمو را در برابر نور قرار دهید، ویتامین C آبلیمو را از بین می برد و مزه و رنگ آن تغییر می کند و کیفیت آن کاهش می یابد. پس آبلیمو

سرکه؛ پاک کننده ای قوی ولی با قوانین خاص!



لیلاونکی

خبرنگار چار دیواری

درست است که سرکه قدرت تمیزکنندگی شگفت انگیزی دارد و به همین دلیل در بسیاری از محصولات پاک کننده خانگی و همچنین محصولات موجود در بازار نیز استفاده می شود؛ اما اگر قصد دارید برای براق و تمیز کردن ظروف خود، سرکه را با مایع ظرفشویی ترکیب کنید، دست نگه دارید.

ریختن سرکه در مایع ظرفشویی هرچند خطرناک نیست، اما مفید هم نیست و در واقع خاصیت پاک کنندگی مایع ظرفشویی را کاهش می دهد. سرکه ماده ای اسیدی و مایع ظرفشویی ماده ای قلیایی است و ریختن سرکه در مایع ظرفشویی عملا باعث خنثی شدن هر دوی آنها می شود. سرکه و صابون دو پاک کننده بسیار محبوب هستند، اما اگر سرکه را به مایع ظرفشویی اضافه کنید، محلول حاصل بلافاصله به رنگ سفید ابری درآمده و پر از کف می شود. صابون تجزیه شده، خاصیت پاک کنندگی خود را از دست داده و ظاهری روغنی و خمیری پیدا می کند. چنین ترکیبی دیگر برای تمیز کردن ظروف مفید نخواهد بود. با این حال برخی دستورالعمل های خانگی برای تمیز کردن ظروف، به کاربرد ترکیب سرکه و مایع ظرفشویی (به همراه موادی مانند جوش شیرین و آب) در برق انداختن ظرف ها اشاره می کنند؛ اما در این دستورالعمل ها سرکه همواره در آخرین مرحله استفاده شده و مستقیما روی ظرف ها ریخته می شود تا از این مسأله جلوگیری شود. بنابراین استفاده از سرکه در فرآیند شست و شوی ظروف ممکن است، اما نباید آنها را مستقیما به یکدیگر اضافه کنید. مایع ظرفشویی را با اسیدها (از جمله آب لیمو و سرکه) ترکیب نکنید. در عوض، ابتدا از مایع ظرفشویی استفاده کرده سپس از سرکه به عنوان کمک آبکشی و جلا دهنده در شست و شوی دستی یا ماشین ظرفشویی استفاده کنید.

از آنجاکه سرکه، اسیدی قوی است، می تواند واشرهای لاستیکی و شیلنگ های ماشین ظرفشویی شما را از بین برده و در نهایت باعث خرابی دستگاه شما شود. همچنین، اگر سرکه با نمک مخلوط شود، علاوه بر آلودگی های روی ظروف، رنگ آنها را نیز از بین برده و باعث تغییر رنگ ظرف های فلزی، ظروف تخت و کاسه ها می شود. بسیاری از مواد کمک آبکشی که در فروشگاه ها یافت می شوند، اسیدی بوده و حتی برخی حاوی سرکه هستند، اما این مواد در آزمایشگاه فرموله می شوند تا به ماشین ظرفشویی آسیب نرسانند. میزان اسید پنهان مواد آن قدر کم است که به قطعات لاستیکی ماشین ظرفشویی شما آسیب نمی رسانند یا باعث تغییر رنگ فلزات نمی شوند.

تمیز کردن چاقوی آشپزخانه با سرکه

تمیز کردن چاقوهای آشپزخانه با سرکه یک اشتباه مطلق است. خاصیت اسیدی سرکه باعث خورده شدن لبه های فلزی شده و به کند شدن چاقوهای شما منجر شود. در عوض، ست چاقوی خود را با استفاده از مایع ظرفشویی و آب گرم بشوید و همواره قبل از برگرداندن آنها به کابینت، آنها را کاملا خشک کنید.