

商务部等9部门联合发布促进餐饮业高质量发展指导意见,从7个方面提出22项具体政策措施

# 加快制定完善预制菜相关标准

3月28日,商务部等9部门发布关于促进餐饮业高质量发展的指导意见(以下简称《指导意见》),其中提出,大力推广餐饮环节菜品配料和制作方法自主明示制度,加快制定完善预制菜相关标准,持续开展预制菜风险监测和评估,进一步严格预制菜食品安全监管。

《指导意见》主要从提升餐饮服务品质、创新餐饮消费场景、增强餐饮业发展动能、弘扬优秀餐饮文化、促进绿色发展、优化餐饮业营商环境、加强组织保障等7个方面提出22项具体政策措施。

多位专家在接受记者采访时表示,《指导意见》从宏观和微观的角度切入,涉及了餐饮产业链发展的各个环节,它的出台将加快促进预制菜产业规范且高质量发展,有助于更好地推动餐饮通过资本市场进行融资,同时推动餐饮企业规范自身的治理体系和经营标准,为中餐企业“走出去”创造了条件,对于接下来推动整个餐饮的消费发展、拉动地方消费热点等都具有指导意义。

## 亮点1 积极推广“互联网+明厨亮灶”等模式

《指导意见》提出,要积极推广“互联网+明厨亮灶”等模式,大力推广餐饮环节菜品配料和制作方法自主明示制度,推广餐饮外卖封签制度,开展餐饮环节食品添加剂减量使用、非必要不添加、自觉抵制非法添加非食用物质承诺。加强农餐对接合作,探索“种养基地+中央厨房+餐饮门店”模式。

要根据行业发展需要,制修订一批餐饮领域国家标准、行业标准。建立健全中餐评价标准,培育有国际影响力的中餐评价体系。鼓励围绕地方菜系制作等重点领域制定技术标准。加强餐饮业标准宣贯实施,鼓励相关机构和企业开展餐饮企业标准“领跑者”活动。

3月21日,市场监管总局等6部门印发《关于加强预制菜食品安全监管 促进产业高质量发展的通知》,明确了预制菜范围,对预制菜原辅料等进行了界定。在这次发布的《指导意见》中,再次提出要规范预制菜产业发展。加快制定完善预制菜相关标准,持续开展预制菜风险监测和评估,进一步严格预制菜食品安全监管。引导相关机构建立预制菜技术联合开发平台,不断提升预制菜品质。

对此,中国社会科学院财经战略研究院服务经济与餐饮产业研究中心执行主任赵京桥在接受记者专访时表示,《关于加强预制菜食品安全监管 促进产业高质量发展的通知》对预制菜的定义、范围作了很好的界定。《指导意见》的出台,更加聚焦了下一步如何出台针对预制菜的国家标准,在国家标准的定义和边界的范围内,进一步指导餐饮企业、地方的产业园区,促进预制菜产业规范发展和高质量发展,并提升预制菜的品牌形象。

## 亮点2 培育、认定一批中华美食街区

《指导意见》特别提出要“创新餐饮消费场景”。要求培育、认定一批中华美食街区,结合老旧小区改造、完整社区建设试点和一刻钟便民生活圈建设,盘活社区闲置空间资源,支持设立早餐店、老年食堂等社区餐饮网点,鼓励地方提供社区老年人送餐、助餐服务的有关机构给予适当支持。鼓励发展夜间餐饮、休闲餐饮、文旅主题餐饮等,促进餐饮与相关产业融合发展。发展乡村休闲餐饮。完善乡村休闲餐饮配套产业和设施,鼓励各地因地制宜打造“美食名村”“美食名镇”,发布乡村餐饮美食导引。要培育餐饮消费平台。办好“中华美食荟”活动,支持地方、行业协会及平台企业举办各具特色的餐饮促消费活动,培育餐饮消费热点。加强美食旅游宣传推广,鼓励推出精品美食旅游线路。

世界中餐业联合会会长邢颖告诉记者,《指导意见》对于餐饮产业链发展的各个环节、宏观和微观的角度都有涉及。尤其是关于创新餐饮消费场景方面,邢颖认为,创造消费的新场景实际上就是在创新消费的新形式、建设消费的新业态,从而提升文化的新价值。

## 亮点3 加大餐饮领域知识产权保护力度

在增强餐饮业发展动能方面,《指导意见》

提出,要培育知名餐饮品牌。实施地域餐饮品牌培育工程,鼓励地方深入挖掘传统烹饪技艺和餐饮文化,培育“名菜”“名小吃”“名厨”“名店”,打造地方特色餐饮品牌。支持国家级夜间文化和旅游消费集聚区、旅游休闲街区,培育区域特色美食品牌。加强对老字号餐饮品牌、饮食类非遗项目的宣传和保护。加大餐饮领域知识产权保护力度,依法查处侵犯知识产权的违法行为。

要发展特色小吃产业。鼓励符合条件的行业协会、从业人员依法申请注册特色小吃商标。建立健全小吃制作、原辅料种养、门店建设等标准,加强小吃制作技艺保护和传承,培育特色小吃产业集群和发展基地。引导小吃产业链上下游产业加强协作,带动食材种养相关产业发展和农民增收。

邢颖说,近年来,沙县小吃、兰州拉面、柳州螺蛳粉等一批地域小吃品牌不断涌现,体现了我国小吃在消费多样、品牌建设、产业升级等方面不断发展,也给扩内需、促消费、稳就业、兴文化作出了积极贡献。同时,小吃产业对食材种植、加工烹饪、食品检验、旅游、文创产品等一二三产业都有很大带动作用。“中华小吃文化是中国传统文化的重要组成部分,其底蕴和内涵丰富多彩,要引导小吃产业向健康、精致、产业化方向发展,在创新中传承经典;为小吃产业的国际化发展提供平台资源,有计划组织国际饮食文化交流活动,促

进特色小吃走出国门。”

## 亮点4 支持餐饮经营主体开拓海外市场

《指导意见》指出,要传播中华优秀传统文化。加强地方特色餐饮文化内涵挖掘和保护,培养餐饮文化和技艺传承梯队。推动体现中华餐饮文化的非遗项目申报联合国教科文组织非物质文化遗产名录、名册。要加快中餐“走出去”。支持餐饮经营主体积极开拓海外市场。加强与重点国家和地区在检验检疫等领域合作,积极推动中餐厨师赴境外从业,支持餐饮原辅料等进入国际市场。探索开展“中文+职业技能”项目,鼓励中餐专业院校拓展国际合作渠道。鼓励国内专业餐饮评价机构开展中餐国际评价,提升中餐评价国际影响力。

邢颖认为,对于中餐“走出去”,《指导意见》的出台可以说是“非常解渴”。“尤其是在中餐厨师境外从业、餐饮原辅料进入国际市场等方面,以前我们的餐饮企业在‘出海’的时候,确实遇到了诸如厨师不能在国外做商业经营,烤鸭坯等食材没有国际认证或者没有经过相关国家和地区的检疫‘出不去’的困境,这些都影响了中餐的国际化发展。《指导意见》的出台,说明了商务部等部门对此做了大量的调研,下了很大的功夫,积极为中餐企业‘走出去’创造条件。”

## 亮点5 为餐饮经营主体融资提供便利

在优化餐饮业营商环境方面,《指导意见》提出,严肃查处餐饮领域以安装设备、认证认定、购买指定保险等名义开展的各类涉企乱收费行为。鼓励各地结合实际优化食品经营许可相关手续,减少非必要现场核查环节。要拓展投融资渠道。引导金融机构提升风险定价能力,为餐饮经营主体发放信用贷款。发挥商标质押功能作用,鼓励金融机构扩大知识产权质押融资惠及面。发挥行业协会等组织作用,健全银企对接机制,为餐饮经营主体融资提供便利。支持符合条件的餐饮企业在境内外上市、发行信用类债券,利用多层次资本市场融资。

对此,赵京桥表示,优化营商环境对于以中小微企业为主的餐饮业来说,是非常重要的利好。良好的营商环境会更好地让企业发挥市场主观能动性,这样整个市场才会更加活跃。对于《指导意见》中提出的餐饮企业投融资以及上市,赵京桥说,餐饮企业在过去的发展中,经历了企业与资本市场的“高潮期”与“低谷期”,这也与整个餐饮自身发展的规范性水平有关系。《指导意见》提出要拓展餐饮企业的投融资渠道,将有助于更好地推动餐饮企业通过资本市场进行融资,从而打开快速发展的空间。

本报综合消息

## 4月起,这些新规将影响你我生活



### 《托育机构质量评估标准》4月1日起施行

国家卫生健康委发布《托育机构质量评估标准》,自2024年4月1日起施行。《标准》明确,托育机构应取得提供托育服务的营业执照,营业范围中应明确注明“托育服务”或“3岁以下婴幼儿照护服务”。应设有满足婴幼儿生活游戏的生活用房及适当的辅助用房。婴幼儿生活用房应布置在3层及以下,不应布置在地下室或半地下室。婴幼儿用房明亮,天然采光,生活用房窗洞开口面积不应小于该房间面积的20%。生活用房不宜朝西,当不可避免时,应采取遮

阳措施。

### 简化征信投诉办理,新规4月15日起施行

中国人民银行修订发布《征信投诉办理规程》,自2024年4月15日起施行。《规程》主要修订内容包括:一是简化投诉要求,优化办理流程,提升办理规范性。其中,要求中国人民银行分支机构统一在其官方网站上公布投诉渠道,简化对投诉人的身份核验要求,新增材料审查、投诉中止、合并办理等流程,并规范了投诉申请、投诉答复、终止告知等相关文书格式。二是统一征信投诉受理权与管辖权。三是强

化制度设计,引导投诉人正确维权。

### 与生鲜食用农产品包装有关,这项强制性国家标准4月1日起实施

市场监管总局发布强制性国家标准《限制商品过度包装要求 生鲜食用农产品》,自2024年4月1日起实施。该标准明确主要技术指标包括三方面:一是针对不同类别和不同销售包装重量的生鲜食用农产品设置了10%—25%包装空隙率上限。二是规定蔬菜(包含食用菌)和蛋不超过3层包装,水果、畜禽肉、水产品不超过4层包装。三是明确生鲜食用农产品包装成本与销售价格的比率不超过20%,对销售价格100元以上的草莓、樱桃、杨梅、枇杷、畜禽肉、水产品包装成本与销售价格的比率不超过15%。

### 新修订的《快递服务》国家标准4月1日起实施

市场监管总局日前发布了新修订的《快递服务》国家标准,自2024年4月1日起实施。《标准》对用户下单和投递方式进行了细分,更好适应寄递用户个性化需求。增加智能化服务要求。包括智能安检系统和智能信包箱、智能快件箱、快递无人车、无人机等智能收投服务终端相关要求,推动新技术在行业的应用。

### 新修订的《导游服务规范》4月1日起实施

新版国家标准《导游服务规范》自2024年4月1日起实施。新版标准修订的主要内容:规范相关表述,更新导游服务内容要求,优化导游服务内容要求,增加出境游领队服务要求,优化入境游导游服务要求,完善突发事件和常见问题的处理要求,增加导游服务质量评价内容。

本报综合消息

## 体育中考当前 医生支招科学备考

新华社长沙3月30日电(记者 帅才)各地中考体育考试陆续开始,骨科和中医专家提醒考生,备考时期要作息规律,注意科学合理训练,锻炼要量力而行,避免因高强度的突击训练而造成运动损伤。

中南大学湘雅医院院长、骨科专家雷光华教授介绍,一些学生为了取得更好的成绩,突然增加锻炼强度;还有学生因为运

动过度,突击训练导致关节扭伤、肌肉拉伤等运动损伤。

雷光华提醒,学生在体育考试前保持中等强度的锻炼是科学的。每次运动之前,都应做好充分的热身活动,舒展全身的关节、肌肉,降低运动受伤的风险;要避免突然剧烈地跑跳等,在高强度运动中可以戴运动护具,加强对肌肉和关节的保护。

湖南省第二人民医院神志病中医药诊疗中心主任杨萍提醒,考生在备考期间可能出现紧张等情绪,影响脾胃功能。越是临近考试,考生越要保持平常心,不要改变平时的饮食习惯,不要吃太多油腻的食物,以免加重肠胃负担。考生应保证摄入充足的蛋白质,适当食用一些鱼虾、瘦肉、鸡蛋、牛奶、豆腐等,配合新鲜蔬菜,促进钙的吸收。