口城收费为何游客不买账

稳中向好,为全球注入信心

一中国发展增益世界之稳定性

新华社记者 樊宇

日前发布的中国经济"半年报"显示,上半年经济运行总体平稳,稳中有进、稳中向好。在全球经济复苏乏力、地缘冲突频发及贸易保护主义抬头的背景下,"确定性"已成为稀缺品。作为世界第二大经济体,中国经济的稳健表现不仅关乎自身发展,更为动荡不安的世界经济注入宝贵的信心与活力。

中国宏观经济的稳健增长,为世 界提供了最直接的信心"压舱石"。 上半年中国经济同比增长5.3%,交出 了一份高含金量的成绩单。面对外 部挑战,中国经济展现出强大的内生 动力与发展韧性。中国经济总量向 140万亿元迈进,多年来对世界经济 增长的贡献率平均在30%左右,为世 界经济复苏提供了重要支撑和显著 增量。亮眼成绩单的背后,是连贯的 政策引领。通过科学制定和接续实 施五年规划,辅以务实的宏观政策, 中国经济的发展路径清晰且可预期, 使其能够穿越周期、稳健前行。世界 经济论坛总裁博尔格·布伦德表示, 在世界经济形势严峻复杂背景下,中 国经济展现出强劲韧性,"不论是从 中期看还是从长远看,都对中国经济 拘乐观杰度"。

这种稳定性绝非封闭的自我循环,而是体现在与全球经济深度联通的系统效应中。作为全球产业链供应链的"稳定器",中国发挥着不可替

代的作用。中国是150多个国家和地 区的主要贸易伙伴,并连续15年稳居 全球制造业第一大国,220多种主要 工业品的产量位居世界首位,保证了 全球制造和供应链的稳定运行。同 时,中国坚定做多边贸易体系的维护 者,通过举办进博会、服贸会、广交 会、消博会和链博会等一系列国际展 会,为全球企业打开了共享中国市场 的机遇之窗,通过精准对接需求,推 动全球产业链和供应链的协同发 展。毕马威中国经济研究院院长蔡 伟表示,作为世界第一大货物贸易 国,中国在全球供应链中占据核心地 位,将发挥超大规模市场优势,为全 球贸易和生产活动复苏提供重要支 撑。中国市场稳定、开放、可预期,给 全球经济提供了确定性,有助于提升 全球市场的投资信心。

在充满不确定性的当今世界,中国持续扩大开放的明确姿态和巨大市场潜力,为全球资本和企业提供了宝贵机遇。从不断缩减外资准入负面清单,到自贸试验区的制度创新;从全面实施跨境服务贸易负面清单,到便利跨境数据流动,中国以制度型开放不断打破壁垒,以政策的连续性与开放姿态,为外资提供了长期稳定的锚点。数据显示,今年前5个月,我国新设立外商投资企业24018家,同比增长10.4%。中国用行动向世界证明,中国是可以信赖并携手创造美好

未来的伙伴。施耐德电气高管阿里·哈吉·弗拉杰的感受颇具代表性:"在全球制造业加速转型的过程中,中国市场展现出惊人的创新活力和可持续发展潜力。"

面对单边主义与保护主义逆流, 中国持续为全球经济治理注入稳定的 力量。从发展绿色金融、数字经济,到 参与气候治理、捍卫多边贸易秩序,中 国向世界持续提供更多优质公共产 品,推动全球经济向更加平衡、包容、 可持续的方向迈进。中国向160多个 国家提供发展援助,同包括广大发展 中国家在内的150多个国家携手共建 "一带一路",创设全球发展和南南合 作基金,联合南方国家共同发起"开放 科学国际合作倡议",中国始终致力于 推动全球南方团结振兴,共谋发展福 祉。亚洲基础设施投资银行(亚投行) 成立十年来,"朋友圈"从最初的57个 创始成员扩展到110个,带动超2000 亿美元资金投入到基础设施建设,为 全球金融治理拓展了新模式,为国际 多边合作树立了新典范。

中国经济不仅稳定输出"质"与 "量",更提供了重要的发展启示:应 以开放合作盘活存量,以创新升级培 育增量,共同做大世界经济的蛋糕。 在变乱交织的世界,稳定性不只是中 国的经济叙事,更是惠及全球的发展 叙事,不仅符合中国自身的发展需求, 也符合世界各国的普遍期待。

校园配餐明厨亮灶,扫除食品安全"死角"

《指南》发布,与社会对于提升校园食品安全水平的期待相向而行,也符合配餐市场健康发展的需要。

校园配餐服务管理有了首个"国标"。日前,市场监管总局批准发布《校园配餐服务企业管理指南》(以下简称《指南》)国家标准,持续完善校园食品安全监管体系。该标准适用于为中小学、幼儿园学生提供学生餐制作及配送服务的校园配餐服务企业。

校园配餐是学校供餐的一种重要方式。有数据显示,全国中小学食堂外包及送餐比例超50%。规范配餐服务,对于确保师生就餐体验和校园"舌尖上的安全",可见一斑。

此次《指南》明确了覆盖食谱及原料管理、加工制作、备餐与配送、用餐服务、服务评价改进、应急处理等全链条的规范指引,为校园配餐服务企业的合规管理提供标准化指导,填补了校园配餐领域标准空白,意义重大。

从校园配餐的特点看,一般由市场化企业在校外制作、配送,本身就放大了与学校、师生和家长的信息不对称局面,很容易留下不规范操作的监督"死角"。近年来,一些曝光的乱象,诸如部分公司在食品安全、卫生管

理等方面问题突出,导致学生健康受到威胁,甚至造成食品安全事故,也都 表明提升该行业的透明度,势在必行。

对此,《指南》的一个标志性规定,就是明确了餐食加工过程须接入"互联网+明厨亮灶"系统,并向学校、家长和学生公开展示食品加工的关键操作流程。这意味着配餐企业的"厨房",也将和学校食堂一样,必须直面监督的目光。这对一些"见不得光"的不合规操作,无疑将形成直接震慑。

事实上,此前已有不少地方出台规定,明确实行配送餐单位信息公开制度,且建立配送餐满意度测评制度。而此次《指南》要求餐食加工过程须上网公开,则是进一步细化了公开、监督的颗粒度,具有不可替代的特殊价值。

同时,《指南》将对学校食堂的 "明厨亮灶"要求首次覆盖到配餐企业,有利于缩小配餐与学校自主供餐 的透明度差距,从而实现同等标准下 的监督,对于提升配餐服务的公信力, 乃至压缩校园配餐服务中的一些腐败 空间,亦有积极意义。

《指南》还针对配餐企业的内部 管理和配送"专业性",提出了更高要求。如要求企业必须配备食品安全总 监和专职食品安全管理、检验人员;建 立风险防控动态机制,每日进行安全 检查,每周排查隐患,每月调度分析。同时,要配备满足配餐量和配送方式的封闭式配送车辆与设备,配送车辆向主管部门备案,宜专车专用并安装定位跟踪系统。

这些标准落地,不仅有利于规避一些风险隐患,也通过提升人员、设备的配备标准,间接提高了校园配餐服务的行业准入门槛。这对于减少一些不符合资质、专业能力不足的"小作坊"乱入,乃至遏制"劣币驱逐良币"效应,都有望产生正面牵引价值。

总体上看,《指南》构建了覆盖配餐服务各环节的全流程风险管控机制,标志着配餐服务市场正在纳入更系统的规范程序。这与社会对于提升校园食品安全水平的期待相向而行,也符合配餐市场健康发展的需要。

但同时也得看到,校园配餐服务 涉及环节多、流程长,再加之《指南》 属于推荐性国家标准,不能指望其完 全能够将目前配餐服务领域的乱象彻 底扫除。

配合"国标"的出台,以及深刻汲取校园食品安全事件中的教训,还需要在市场监管、公众监督等方面,精准加力对校园配餐服务的规范治理,对违法违规行为"零容忍",最大限度让社会免于对校园"舌尖上的安全"的隐忧。

不收费, 文旅开发 不愿意, 文保单位表示 "压力山大"; 收了费, 游 客和商户齐抵制, 口碑和 人气都受损。古城收费, 为何变成了一场此消彼 长的零和博弈?

从收费的性质上看,瑶里古镇收的是"看,瑶里古城收的是"古城收的是"古城北步。似乎后者这个不要具正当性,但等客仍不买账。许多游客的怨,自己吃住玩都在古城,已经为当地贡献了不

少消费,为何还要额外缴费;也有商户表示,对古城破坏最大的其实是商户的经营活动,使用古城设施最多的是当地居民,不该由游玩短短几天的游客缴纳费用。

近年来,"门票经济"这个词很火,各地文旅"卷"起来,用各种宣传和很和宣传和了了旅行。 惠吸引并留住游客,也是为的、自接的了发展的限制。直接的人,自接的人,自接的人,自接的人,自接的人,自然客和商户互相场的,一个一个一个一个一个人。