

成品、半成品菜加热或常温可食用,有人认为“没锅气”“没营养”,有人认为挺方便

料理包来了,你吃吗?

本报记者 鹿慧敏 本报通讯员 蒋少萱
本报实习生 何婉媚

“餐饮开店省时省力更省心”“无需大厨,3分钟快速出餐”“无烟厨房,干净卫生”……近年来,由于外卖行业飞速发展以及懒于做饭的年轻一代逐渐成为厨房主力军等原因,涵盖各种中西菜肴、主食等食品的料理包,受到市场追捧。

风口之下,对待料理包,有人接受,有人反对。

“我一直以为店里卖的都是现做的”

南宁某高校大三学生小陈喜欢吃一个档口的可乐鸡翅饭。不过,有同学告诉她,“这家店其实不是现做的,我见过他们把加热后的料理包剪开,倒在饭上。”对此,小陈感到很吃惊,“我一直以为店里卖的都是现做的。”

“现在大家在外面点餐,可能10份里面就有5~6份是料理包做的。”福建一家料理包企业的高管何先生告诉《工人日报》记者,料理包是成品、半成品菜,主要分为冷冻料理包和常温料理包。冷冻料理包采用急速冷冻的方

式处理食物,需放置于-18℃下的低温条件贮存。而常温料理包食物经过高温杀菌工艺可以在常温下保存。

“我个人觉得用料理包最不好的一点是它保障不了食物的‘风味’。”南宁市民李先生认为,为了保障质量和口味,料理包里面可能会含有添加剂。不少消费者和他一样,认为商家用料理包制餐“没锅气”。

南宁的梁小姐却会主动从电商平台上购买料理包来食用,“加热起来也挺方便的,我觉得吃着还不错。”

记者在某电商平台以“料理包”为关键词进行搜索,找到相关店铺10万余家。这些店铺大多销售盖浇饭、卤肉饭等各种口味的料理包,单包价格一般不超过10元,保质期3个月至一年半不等。

一些商家不会主动告知消费者使用料理包

记者近日前往某连锁品牌餐饮的两家加盟店走访,并在其中一家亲眼看到店员剪开加热后的料理包。

记者询问店员是否使用料理包制餐时,一位店员称,“这个事情我不是很清楚。”该连锁品牌的资料明确显示,使用

料理包制餐。

有业内人士认为,由于近些年频发的劣质料理包事件以及传统餐饮习惯的影响,无论是商家还是消费者或多或少对料理包心存芥蒂。一些商家并不会主动告知消费者使用料理包,而不少消费者一听到料理包,就不由地想到“不安全”“没营养”。

“我们不敢说料理包这个行业都是好的,黑作坊也可能存在。”何先生认为,正规的料理包工厂的卫生状况可能比一些现炒餐厅的好,“我们工厂工作人员进车间要经过四五道消毒工序”。

广西大学博士研究生导师、广西食品安全专家委员会专家刘小玲指出,从营养的角度,食品的营养成分和原料来源、加工方式都有关系,不同食品以及不同的营养素的变化规律并不一致,不能简单地说现炒更营养。

针对餐品安全问题,业内人士认为,消费者通过网上订餐可能会订到小作坊用料理包加热后的产品,而这些小作坊加工中可能存在加热不当、保存不当、卫生条件差等安全问题,“只有商家自身的安全意识提高和国家对此加强监管,才能消除这种问题。”

预制菜市场相当大

新思界产业研究中心发布的《2020—2024年中国料理包市场可行性研究报告》指出,2019年,我国料理包行业市场规模达到71.1亿元。国海证券的研究报告则显示,我国目前的预制菜市场存量约为3000亿元,未来6~7年市场规模有望达到万亿元。

面对如此火爆的情况,刘小玲分析说,传统餐饮的买菜、做饭和加工方式,存在成本高、风险难把控的问题。生产者采取食品生产许可的准入模式及市场监管方式,在中央厨房制作餐品、集中配送,是实现餐饮或食堂标准化、提升产品安全性、提高效能的一种方式 and 趋势。

对于餐饮店而言,料理包可以减少后厨洗菜切菜等步骤,提高上菜速度,减少门店垃圾处理成本,方便管理后厨。

何先生表示,现在很多年轻人对料理包接受度越来越高,预制菜肴的发展是时代趋势。

而另有业内人士认为,在越来越快的生活节奏中,预制菜有相当大的市场,但并不会成为主流,人们吃饭不光为填饱肚子,还追求味道、环境、体验等。



雨后城市湿地美

这是南宁市南湖及周边建筑(6月14日摄,无人机照片)。

当日,一场降雨过后,广西南宁市绿树葱郁、湖光影相互映衬,景色宜人。

新华社记者 曹祎铭 摄

环保税持续释放“绿色效应”

本报记者 周烽

作为一种执政理念和治国方略的表达,“美丽”这两个字,被写进了党的十八大报告、十九大报告,写进了“十三五”规划、“十四五”规划,写进了宪法。党的十八大以来,税务部门以环境保护税法施行为契机,持续助力绿色发展,扮靓美丽中国。

发展理念转为实际行动

作为我国首个明确以环境保护为目标的税种,环境保护税的重要意义在于完善绿色税收制度、调节排污者污染治理行为,“多排多缴、少排少缴、不排不缴”,是环境保护税法明确传导的理念。

江苏省税务部门通过报纸、网站、微信等平台,深入开展普法宣传解读;宁夏回族自治区税务部门在全覆盖宣传辅导政策的基础上,细分受众,开展“精准化+组合式”的宣传辅导……

一方面,着眼现实管理中发现的纳税人识别不及时、税种认定不准确、申报受理减免(退)税过程中操作不规范等问题,浙江省税务局制定《资源和环境税税种管理指引》,在全省印发;云南省曲靖市税务部门安排专家团队进驻办税服务厅,为纳税人开展“管家式”服务。另一方面,积极引导企业节能减排,更好适用减免税政策,山东省青岛市税务部门采取“一企一策”方式精准辅导,鼓励企业加大环保设施投入;福建省三明市税务部门推动组建由环保、自然资源等部门共同参与的绿色税收工作领导小组,确保纳税服务“无死角”。

政策倒逼变为企业自觉

新疆嘉润资源控股有限公司是一家生产销售电解铝的企业,这几年一直在享受绿色发展的红利。

2020年,公司投入1000多万元对4条铝锭生产线进行技术改造。改造后,应税污染物排放量和排放浓度值双双降低,脱硫废水也同步实现循环利用。2020年,企业较2019年少缴环保税180万元,降幅达42%,此外仅水费一项,全年还可节约300万元。

在重庆,华能重庆珞璜发电有限责任公司5年来投入近12亿元进行发电机组的超低排放改造、环保设施技术改造、全厂节水及废水综合治理改造。目前,公司各项污染物排放量全面优于超低排放要求。2018年至2021年一季度,公司总计减免环保税724.5万元,购买节能节水、环境保护、安全生产设备抵减企业所得税200余万元。

看得见的红利,使得越来越多企业从“被动减排”走向“主动治污”。据统计,环境保护税法实施以来,采用自动监测方法申报环保税的纳税人户数由2.3万户增长至4.4万户,纳税人因低标排放累计享受减税优惠102.6亿元,因污水集中处理享受免税红利152.2亿元,因综合利用固体废物享受免税红利39.9亿元。

绿色税收护航美丽中国

环境保护税法是我国第一部专门体现绿色发展、推进生态文明建设的单行税法,是我国绿色税收体系初步构建的标志。

如何更好地贯彻落实环境保护税法,更好发挥环境保护税的“排头兵”作用?

5月1日,生态环境部、财政部、国家税务总局联合制定的《关于发布计算环境保护税应税污染物排放量的排污系数和物料衡算方法的公告》开始施行。公告进一步完善了环境保护税应税污染物排放量的计算方法,使得环境保护税政策适用的确定性进一步提高。

自6月1日起,环境保护税等10个财产和行为税税种合并申报在全国范围内推行,实现纳税人一次登录、一填到底,办税效率大幅提高。同时,合并申报利用信息化手段实现税额自动计算、数据关联比对、申报异常提示等,将有效避免漏报、错报,确保申报质量,并有利于优惠政策及时落实到位。

山东出台老旧小区改造质量安全管理标准

本报讯(记者田国奎)严禁“边设计、边施工”,严厉打击串标、围标等违法行为,严禁违法违规发包工程、盲目压缩工期及造价,严禁擅自修改图纸、偷工减料或不按设计图纸施工……6月1日,山东省住房和城乡建设厅印发《关于加强城镇老旧小区改造工程质量安全管理的通知》(以下简称《通知》),要求各地要切实加强老旧小区改造全过程质量安全监管,严把质量安全关,强化参建各方责任,将工程质量安全责任落到实处。

《通知》对老旧小区建设单位、设计单位、施工单位、监理单位工程检测单位的职责作出进一步明确和细化。其中,建设单位对老旧小区改造工程质量安全负首要责任,建设单位法定代表人、项目负责人应按规定签署《建设工程法定代表人授权书》《工程质量终身责任承诺书》,在老旧小区显著位置公示施工许可或开工报告、主要建筑材料、竣工验收等信息,畅通质量回访和投诉渠道,及时组织处理保修范围和保修期限内出现的质量问题。施工单位要按照“先地下、后地上、先空中、后地面”原则,科学规划施工顺序,推行绿色施工、文明施工,避免重复施工、反复扰民。健全质量安全保障体系,按要求配置专职质量、安全管理人员,特种作业人员要持证上岗。监理单位要严格按照施工组织设计中的安全技术措施或者专项施工方案,并监督施工单位组织实施。

大熊猫端午享美食

6月14日,在位于海口的海南热带野生动植物园,大熊猫“贡贡”享用美食。

当日是端午节,海南热带野生动植物园工作人员以鸡蛋、面粉和大豆粉等为原料,为园内大熊猫“贡贡”、“舜舜”制作了“粽子”和龙舟造型食物,让大熊猫们享用美食度佳节。

新华社记者 蒲晓旭 摄

江西实现土壤法规和标准“零”突破

本报讯(记者王晓颖)近日,记者从江西省“六五环境日”新闻发布会上获悉,《江西省土壤污染防治条例》已自2021年1月1日起施行,《江西省土壤环境质量建设用土壤污染防治风险管控标准(试行)》将于2021年7月1日起实施,条例和标准的出台,实现了该省土壤法规和标准“零”突破,标志着土壤污染防治制度体系基本建立。

在完善管理体系方面,该省出台《江西省土壤污染防治条例》《农村生活污水处理设施水污染物排放标准》等地方法规、标准和规范性文件,江西特色的土壤生态环境管理“四梁八柱”框架体系基本确立。同时,积极开展土壤污染状况调查,摸清污染底数,在全国率先完成地下水污染防治区划分,初步掌握全省土壤、地下水污染现状;建立土壤信息管理平台,初步实现全省土壤、地下水和农业农村污染防治工作“一张图”管理。

据统计,2020年江西全省PM2.5浓度年均值为30微克/立方米,比2019年下降14.3%,环境空气质量优良天数比率为94.7%。

以周边游为主,民俗游、红色旅游热度高,年轻人热衷去“新网红城市”打卡

端午假期旅游市场有这些新动向

本报记者 杨召奎 时斓娜

作为上半年最后一个小长假,端午假期游客出游热情不减。

文化和旅游部今天发布的数据显示,端午节假期三天(6月12日至14日),全国国内旅游出游8913.6万人次,按可比口径同比增长94.1%,按可比口径恢复至疫前同期的98.7%。

记者综合马蜂窝、同程、去哪儿、驴妈妈等多家在线旅游平台的数据发现,今年端午假期,游客出行半径明显缩短,以周边游为主。端午节作为中华民族的重要传统节日,游客对文化体验的需求迅速上升,民俗游和亲子游是游客热门出游选择,红色旅游人次同比增长超过200%。与此同时,一些“新网红城市”也凭借着鲜明特点和独特优势,吸引着越来越多年轻游客去打卡。

民俗游和亲子游是热门

同程数据显示,今年端午假期期间,3至5小时“高铁圈”是端午假期游客的首选。机票方面,订单量同比上涨12%,但相比“五一”假期,国内机票价格降低了三成左右。

“端午假期,游客出行半径明显缩短,短途、深度的休闲度假和文化体验成为假期出行的新潮流。除了受疫情影响之外,游客也更希望在小长假里就近游玩,既省去了舟车劳顿,也能得到更好的休闲放松。”同程研究院首席研究员程超功说。

途家民宿数据显示,与“五一”黄金周选择

阅读提示

今年端午假期,游客出行半径明显缩短,以周边游为主。民俗游、红色旅游热度高,红色旅游人次同比增长超过200%。一些“新网红城市”也凭借着鲜明特点和独特优势,吸引着越来越多年轻游客去打卡。而随着高速路网的建设和自驾游的兴起,西北目的地旅游发展也迎来了良好的机遇。

中长途出游不同,端午大部分旅行者选择周边游,家庭亲子游、乡村民俗游等成为主要出游形式,端午期间民宿订单量超过2019年同期。

相比于机票和酒店等出行前需预订的产品,“当地游”和“定制游”的产品订单从节前到节日期间都有平稳的上涨。

马蜂窝旅游研究中心负责人冯饶表示:“一方面,游客在旅行过程中可以根据自己在当地的新发现和喜好随时预订当地游产品,这类产品的预订周期会比机票和酒店长很多。另一方面,个性化更强的定制游更符合年轻游客的喜好,跟团游等传统产品并不能很好地满足他们的需求。”

文化类景区景点受追捧

时值中国传统的端午佳节,国内众多景区纷纷根据当地民俗,推出了各类端午传统文化体验活动。赛龙舟、逛庙会、参与非遗文化体验,都是游客喜爱的景区娱乐项目。多家平台的数据表明,今年端午假期期间,文化类景区景点的门票销售远高于其他旅游项目。

马蜂窝平台的门票销售数据显示,全国

3167.2万人次,日均1055.7万人次,比2019年同期日均下降17.4%,比2020年同期日均增长58.1%;公路预计发送旅客8635万人次,日均2878.3万人次,比2019年同期日均下降16.9%,比2020年同期日均增长52.1%;水路预计发送旅客169.4万人次,日均65.5万人次,比2019年同期日均下降61.6%,比2020年同期日均增长20.5%;民航预计发送旅客371万

人次,日均123.7万人次,比2019年同期日均下降25.3%,比2020年同期日均增长40.1%。

端午假期期间小型客车正常收费,公众出行以中短途旅游、探亲为主,车流量有所增长,6月12日至14日,全国高速公路预计总流量10609.65万辆,日均流量3536.55万辆,比2019年同期日均增长8.12%,比2020年同期日均增长12.22%。

门票销售前30名中,文化类景区包揽了其中46%的席位。其中,包含博物馆类游览项目,如故宫博物院、秦始皇兵马俑博物馆、湖南省博物院、陕西历史博物馆和上海自然博物馆;也包含颐和园、天坛、同里古镇、黄鹤楼、拙政园、瘦西湖、圆明园、布达拉宫等户外观光体验型的文化类景区景点。

随着近年来博物馆等文化类景区的文创产品日益丰富,故宫的御猫、河南博物院的考古盲盒、三星堆纵目萌萌杯等“潮玩”成为吸引年轻人前去打卡的理由。去哪儿平台上,有河南博物院考古盲盒券的门票套餐最受欢迎,故宫御猫手办盲盒刚上线就卖到断货。

同程数据显示,今年端午假期,红色旅游也成为度假市场的一抹亮色,与2020年同期相比,2021年端午假期红色旅游人次增长200%。上海、北京、长沙、延安、遵义、贵阳、杭州、井冈山等地的红色旅游景点人气较高。

年轻游客关注“新网红城市”

冯饶表示,从今年端午假期来看,年轻游