

# 消费日报

2022年7月21日  
星期四  
总第8251期  
第5310期  
今日4版

区域全面经济伙伴关系协定自年初生效以来——  
享惠出口货值近千亿元

本报讯 海关总署7月19日发布数据显示,《区域全面经济伙伴关系协定》(RCEP)自今年1月1日生效以来,截至6月,我国出口企业申领RCEP原产地证书和开具原产地声明26.6万份、货值979亿元,可享受进口关税减让7.1亿元;RCEP项下享惠进口货值238.6亿元,减让关税5.2亿元。

A版 ■ 国务院国有资产监督管理委员会举办 中国轻工业联合会主管主办 ■ 国内统一连续出版物号 CN 11-0057 ■ 代号 81-9 ■ 广告经营许可证:京丰工商广字第0054号

奋进新征程 建功新时代

## 把人民健康放在优先发展战略地位

习近平总书记指出:“要把人民健康放在优先发展战略地位,努力全方位全周期保障人民健康,加快建立完善制度体系,保障公共卫生安全,加快形成有利于健康的生活方式、生产方式、经济社会发展模式和治理模式,实现健康和经济社会良性协调发展。”

党的十八大以来,以习近平同志为核心的党中央坚持把人民健康放在优先发展的战略地位,作出“全面推进健康中国建设”的重大决策部署,颁布实施《“健康中国2030”规划纲要》,开启了健康中国建设新征程,走出了一条中国特色卫生健康事业改革发展之路,为开启全面建设社会主义现代化国家新征程奠定了坚实的健康基础。

人民健康水平显著提高,主要健康指标总体上居于中高收入国家前列,健康中国建设取得良好开局,中国特色基本医疗卫生制度框架基本建立。

建成世界上规模最大的医疗卫生体系,形成覆盖城乡的医疗卫生服务网。2021年,全国总诊疗量达85.3亿人次,出院人数2.4亿人,医疗服务总量居世界第一。2021年末,全国共有医疗卫生机构103.1万个,床位957万张。10年来,我国医疗卫生服务资源总量持续增长,医疗技术能力和医疗质量水平不断提升,为人民健康提供了可靠保障。

医疗卫生队伍日益壮大,支撑起世界上最大的医疗卫生服务体系。2021年末,卫生技术人员达1123万人。其中,执业医师和执业助理医师427万人,注册护士502万人。

在重庆市万州区龙驹镇官坝村卫生室,张大爷坐在电脑前和重庆大学附属三峡医院的专家对话,村医李小建在一旁仔细记录。张大爷患有糖尿病,以前跑一趟医院很不方便,来回需要大半天。如今,村民可以随时预约专家,看病就医更加便捷。李小建说:“自从村卫生室成为三峡医院互联网医院的接诊点,很多村民都来找‘网上医生’。”

10年来,我国分级诊疗制度加快推进,有效缓解了群众看病难问题。2021年末,基层医疗卫生机构达97.7万个。其中,乡镇卫生院3.5万个,社区卫生服务中心(站)3.6万个,村卫生室59.9万个。全国有山西、浙江、新疆3个试点省份和其他省(区、市)567个试点县开展紧密型县域医共体建设,超过70%的试点县达到紧密型标准,试点县医疗服务效能提高,县域内就诊率超90%，“强县域、强基层”作用开始显现。

公共卫生体系建设持续推进,基本公共卫生服务均等化水平不断提高。基本公共卫生服务经费人均财政补助标准从2015年的40元提高到2022年的84元,免费向全体城乡居民提供12类国家基本公共卫生服务项目和19项服务。2021年末,专业公共卫生机构达1.3万个。推动家庭医生签约服务高质量发展,重点人群家庭医生签约覆盖率超过70%。

在抗击新冠肺炎疫情的斗争中,我国医疗卫生体系经受住了考验,为打赢疫情防控阻击战发挥了重要作用,为保护人民生命安全和身体健康、高效统筹疫情防控和经济社会发展作出了重要贡献,充分体现了深化医改的重大成果。

筑牢公共卫生体系防线。深入实施健康中国行动,着眼于全方位干预健康影响因素,维护全生命周期健康、防控重大疾病,推动从以治病为中心向以人民健康为中心转变,努力使群众不生大病、少生病,提高生活质量,延长健康寿命。

(人民日报)

## “2022中国生物发酵产业大会暨生物发酵营养健康产业系列高峰论坛”在济南举办 以科技创新为引领 推动我国向生物发酵强国迈进

□ 本报实习记者 闫利

3月6日,习近平总书记参加全国政协十三届五次会议的联组会时指出,要树立大食物观。要向森林要食物,向江河湖海要食物,向设施农业要食物,同时要从传统农作物和畜禽资源向更丰富的生物资源拓展,发展生物科技、生物产业,向植物动物微生物要热量、要蛋白。会议中提到的“生物科技”“生物产业”和“开发食物资源”等关键词,为我国生物发酵产业的发展指明了方向。

为了促进生物经济与健康产业的融合,推动生物发酵营养健康产业的健康、有序、快速发展。7月13日—15日,由中国生物发酵产业协会主办的“2022中国生物发酵产业大会暨生物发酵营养健康产业系列高峰论坛”在山东济南举办。论坛上,专家们围绕“食品蛋白资源”“营养与健康”“产业创新”“生物工程技术”等话题与参会人员分享,共同探讨我国生物发酵产业高质量发展之路。

在大食物观统领下发展

大食物观的核心是多元化,目的是满足人民群众日益增长的风味、营养、健康和人民需求。

中国生物发酵产业协会理事长于学军表示,党的十九大报告指出,中国特色社会主义进入新时代,我国社会主要矛盾已经转化为人民日益增长的美好生活需要和不平衡不充分的发展之间的矛盾。民以食为天,在我国迈向中等发达国家的阶段,食物的多样性和个性化需求,特别是营养均衡的不断增强,人们对营养强化产品、功能和保健食品的需求日渐旺盛,这为生物发酵产业的调结构、增品种带来了新的发展机遇。《“十四五”生物经济发展规划》《关于推动轻工工业高质量发展的指导意见》等相关政策的出台,对中国生物发酵产业的发展提出了新要求,赋予了新使命,也为产业的发展指明了新路径、提供了新方向。生物发酵产业前景广阔、大有作为,全行业要认真贯彻落实相关政策。

谈及生物发酵产业的未来发展,于学军表示,目前,我国利用生物发酵制造的营养功能原料产品已经广泛应用于食品、饲料、医药、化妆品等行业,生物发酵产业持续推进“三品”战略,相关产品已从满足消费者基本衣食住行需求向满足消费者更高层次身心健康需求转移。“十



四五”期间,生物发酵产业将积极响应国家的产业政策,以科技创新为引领,坚持绿色低碳发展,优化标准体系,加快构建以国内大循环为主体、国内国际双循环相互促进的新发展格局,打通堵点、补齐短板,形成有效供给,不断满足人民对美好生活的新需求,扎实推动我国由生物发酵大国向生物发酵强国迈进。

生物发酵产业的高质量发展,离不开科技创新的助力。中国工程院院士孙宝国认为,在大食物观统领下的中国食品产业原料和产品都要多元化、标准化,生产要现代化,市场要国际化。谈及食品创新,孙宝国表示,在食品原料创新方面,行业企业要通过功能挖掘和工业化、现代化生产,做出消费者喜爱的健康食品;食品配料要增加品种,实现标准先行和技术突破;行业要加快先进食品添加剂的国产化步伐,研发具有自主知识产权的食品添加剂品种。在食品功能创新方面,行业企业要研发生产各种功能物质,通过科技创新,适当增加食品中功能物质的含量,提升食品的健康功能。在食品生产创新方面,行业企业要率先进行的技术支撑,用现代科技提升、改造传统食品产业,实现由手工艺到工艺、由经验到科学、由人工操作到智能控制的飞跃。

中国科学院天津工业生物技术研究所所长马延和表示,生物发酵产业在发展中要注意三个问题。一是原料问题,目前我国生物发酵产业的原料主要为粮食淀粉,需要加快非粮原料路线的突破。二是核心技术供给问题,从原料到产品需要依靠品种与工艺的整合,极

极大提高生物制造关键技术的供给,将传统化工产业转变为绿色可持续的生物制造产业。三是知识产权问题,我国发酵工业产业规模全球第一,但工业菌种的缺失是我国生物制造产业发展的卡脖子问题,应加快构建自主知识产权菌种,建立自主知识产权体系和专利保护体系,参与产业国际市场竞争。

在技术创新中探索前进

随着生产力的不断提升,人类利用自然、改造自然、和谐自然的能力不断增强。氨基酸、酶制剂、酵母、益生菌……在生物发酵产业的各个细分领域,科研人员正不断攻克着技术难关,探索着丰富的食物资源。

“向植物动物微生物要热量、要蛋白”意味着生物发酵产业要在食品蛋白资源上不断挖掘。中国工程院院士陈坚认为,生物发酵产业在向植物动物微生物要蛋白方面,需要特别关注三个重点,一是极端酶,极端酶由于其独特的结构和化学适应机制,将在未来食品工业中具有更广泛的应用;二是底盘细胞构建技术,天然微生物菌株的合成能力有限,利用合成生物学对特定的细胞底盘进行重编程,有利于提高效率,研究人员应从代谢网络重构与优化、代谢模型设计与创建、代谢机制解析与调控入手;三是气体发酵,行业企业可以采用生物固碳技术,利用存量、价值低的非食品气体,生产燃料、化学品、蛋白质等生产必需品。

除了蛋白,营养健康也是生物发酵

产业持续关注的重点,而维生素作为一类重要的营养化学品,与人们的营养健康有着直接关系。中国工程院院士郑裕国介绍,维生素类营养品的生产技术正处于以化学合成为主向生物合成转变的关键时期。维生素生物合成技术还存在合成途径冗长、过程调控复杂、无法精准控制、产量低等问题,需要结合组合化学分析、实验室进化、代谢工程、合成生物学和下游产业集成的工具和策略。维生素类产品的发现与生物合成是生物产业中科学发现、技术开发、工程创新和产业集成共同作用的结果,行业开发更多的维生素类营养品及其生物制造技术,可以打破国外垄断、提升产品质量、降低生产成本。

在营养健康方面,中国工程院院士任发政则关注到了发酵乳。他表示,科研人员通过对发酵乳的研究,发现了益生菌的功能机制,从而催生了益生菌产业的发展。作为益生菌加工处理后的代谢成分,后生元有调节肠道菌群、增强肠道屏障、调节免疫和代谢的作用。“在技术方面,后生元加工和贮存稳定、容易生产和工业化、产品应用范围更广。在安全性方面,后生元不会导致菌血症、不会转移耐药基因、适用于新生儿和敏感人群。在益生功能方面,后生元作用靶点更广泛、更易被肠道吸收、不受抗生素的干扰。目前,后生元产品在生产技术上还需要突破关键菌株的选择和工程化,建立定性定量方法、以及功能因子的挖掘和分离等。”任发政说。

“以天然食物为原料,以大自然的温和生物制造策略开发健康食品是健康食品生产技术的发展方向。”天津科技大学校长路福平认为,目前,在健康食品发展的技术方面,部分传统的食品加工技术正在受到严重挑战。生产过程中,化学反应处理食品原料,增加了有害物质的掺入;过度加工过程降低了食品营养价值;也增加了潜在的危害物。利用生物体进行大规模物质加工与转化是食品的新兴领域,未来将主要以微生物细胞、酶蛋白为催化剂,或以经过改造的新型生物体为原料制造食品,这类食品在生产过程中将结合基因工程、细胞工程、发酵工程、酶工程、生物工程等技术。

生物发酵产业资源的探索、技术的突破、成果的应用,最终都将服务于人民群众对健康、美味食物的美好需求。

数智赋能变革 共享创新消费

## 第十六届中国消费经济高层论坛将于8月在京召开

本报讯(实习记者 解磊)2022年,我国加快构建新发展格局,稳步实施扩大内需战略,一系列扩大消费的举措效果持续显现。7月2日,工业和信息化部等五部门联合印发的《数字经济助力消费品工业“三品”行动方案(2022—2025年)》中指出,把握数字化发展新机遇,以消费升级为导向,以数字化为抓手,以场景应用为切入点,聚焦关键环节,强化数字理念引领和数字化技术应用,统筹推进数据驱动、资源汇聚、平台搭建和产业融合,推动消费品工业“三品”战略迈上新台阶。

面对新形势、新格局,各行各业都有了新发展、新期待,后疫情时代如何挖掘经济发展强劲动能?如何推动消费品品牌品质化、高质量创新发展?如何释放消费市场内循环活力?数智如何助力消费及企业转型升级?……这些聚焦消费领域的痛点、难点问题将于8月20日在北京举办的第十六届中国消费经济高层论坛暨数智赋能消费创新论坛现场一一破解。

第十六届中国消费经济高层论坛暨数智赋能消费创新论坛是由消费日报社主办的一场聚焦新业态、新品牌的交流盛

会,也是一场探寻新趋势、共谋新发展的知识盛典。本届论坛以“数智赋能变革 共享创新消费”为主题,全天将开展包括政策解读与专题演讲、消费领域行业“十大热点”发布和解读等在内的多主题、多形式活动,以业内专家、学者的视角,解读后疫情时代经济发展趋势,通过数字赋能产业变革,产业互融构建新消费业态,助力企业在经济大势中知方向,在创新发展中明战略,在实战操作中赢市场。

此外,相关行业机构、地方政府、专家代表将围绕“区域特色产业推介”“短视频+直播构建新消费生态”“新消费

品牌建设”“消费与元宇宙”等话题进行发言。业内专家、优秀企业代表将围绕“双循环”下新消费企业成功的实践经验与探索案例进行分享。业内专家和学者还将围绕“诚信经营,品质护航;推动新兴产业高质量发展”“提升消费信心,我们还能做什么?”“创新驱动,产业互融;共享消费新机遇”等主题开展圆桌会谈。

当天还将举办健康产品品牌影响力论坛,与会代表将深入探讨中国大健康企业怎样做到“全球新”,深入分析2022年行业企业面临的机遇和挑战,为中国大健康产业探索未来发展路径。

## 十部门印发意见促进乡村民宿高质量发展

本报讯 文化和旅游部等十部门日前印发《关于促进乡村民宿高质量发展的指导意见》,提出到2025年,初步形成布局合理、规模适度、内涵丰富、特色鲜明、服务优质的乡村民宿发展格局,需求牵引供给,供给创造需求的平衡态势更为明显,更好满足多层次、个性化、品质化的乡村旅游消费需求,

乡村民宿产品和服务质量、发展效益、带动作用全面提升,成为旅游业高质量发展和助力全面推进乡村振兴的标志性产品。

《指导意见》提出,完善规划布局,优化资源开发。将乡村民宿发展纳入各地旅游发展规划,与国民经济和社会发展规划、国土空间规划等相衔接,

严守耕地和永久基本农田、生态保护红线,确保乡村民宿发展的协调性与可持续性。丰富文化内涵,加强产品建设。深入挖掘文化文物资源,充分展示地域特色文化,丰富乡村民宿文化内涵。尊重历史文化风貌,合理利用自然环境、人文景观、历史文化、文物建筑等资源突出乡村民宿特色,将

农耕文化、传统工艺、民俗礼仪、风土人情等融入乡村民宿产品建设,注重与周边社区的文化互动,鼓励乡村民宿参与公共文化服务。(辛文)

本报新闻职业道德监督岗

电话:(010)67605353 67606237

邮箱:xfrbjw@163.com



搜狐新闻客户端

《消费日报》搜狐新闻客户端订阅流程:

步骤一:扫码下载搜狐新闻客户端 步骤二:打开应用点击上方“订阅”  
步骤三:选择“添加订阅”后搜索“消费日报” 步骤四:点击右上角“+关注”即可



快来扫描我吧!

消费日报微信公众平台