

《政务数据共享条例》公布,8月1日起施行

整合构建全国一体化政务大数据体系

新华社北京6月3日电 国务院总理李强日前签署国务院令,公布《政务数据共享条例》(以下简称《条例》),自2025年8月1日起施行。

《条例》旨在推进政务数据安全有序高效共享利用,提升政府数字化治理能力和政务服务效能,全面建设数字政府。《条例》共8章44条,主要包括以下内容。

一是明确总体要求。规定政

务数据共享工作坚持中国共产党的领导,遵循统筹协调、标准统一、依法共享、合理使用、安全可控的原则。细化各级人民政府、政务数据共享主管部门、政府部门及其政务数据共享工作机构的职责。

二是优化目录管理。规定政务数据实行统一目录管理,明确政务数据目录编制、发布以及动态更新等要求。确定政务数据共

享属性的分类,禁止擅自增设条件阻碍、影响政务数据共享。

三是细化共享使用要求。规定通过共享获取政务数据能够满足履职需要的,政府部门不得重复收集,明确牵头收集政务数据的政府部门的职责。细化政务数据共享申请、答复的流程及时限要求。明确政务数据质量管理、校核纠错及共享争议解决处理机制。规定上

级政府部门应当根据下级政府部门的履职需要,在确保政务数据安全的前提下,及时、完整回流相关政务数据。

四是加强平台支撑。规定整合构建全国一体化政务大数据体系,要求已建设的政务数据平台纳入全国一体化政务大数据体系,原则上不新建政务数据共享交换系统。明确各级政府部门应当通过全国一体化政务大数据体

系开展政务数据共享工作。

五是强化保障措施。按照谁管理谁负责、谁使用谁负责的原则,明确各环节安全责任主体,强调需求部门在使用依法共享政务数据过程中的安全管理责任。细化政府部门和受托方政务数据安全保护义务,明确个人信息保护及处理投诉举报要求。提出政务数据共享经费保障和预算管理要求。

新版《餐饮业促进和经营管理办法》6月15日起实施

反对浪费,从一粥一饭做起

每年分析评估
避免“舌尖上的浪费”

《办法》在反对食品浪费方面有哪些新要求?据商务部服贸司负责人介绍,细化反食品浪费有关要求集中在三方面:一是落实反食品浪费法规定要求,明确餐饮服务经营者在食材管理、引导提醒、餐食及服务提供等方面以及团餐和宴席服务、自助餐服务、外卖服务等场景的反食品浪费要求。二是从优化用餐需求分析、充实菜单信息、配备公勺公筷、提供打包服务、给予光盘奖励等方面鼓励和引导餐饮服务经营者加强反食品浪费工作。三是增加行业协会在制止餐饮浪费方面的有关要求,并简化其他关于行业协会的一般性职责表述。

《办法》施行后,国家发展改革委将加强对全国反食品浪费工作的组织协调,会同国务院有关部门每年分析评估食品浪费情况,整体部署反食品浪费工作。

临近中午,位于北京什刹海附近的马凯餐厅店内座无虚席。“我们家招牌菜现在都是半份起售,您可以适量搭配点单。”服务员热情地招呼着人们点菜。这家北京华天集团旗下的热门餐厅,已将避免浪费的要求融入了日常经营之中。

“一位客人留下半碟剩菜看似微不足道,但几十、上百桌的剩菜量就积少成多,可以装满好多个泔水桶。这不仅浪费了食材,而且相应的人工清理和垃圾回收处理也都是一笔不小的开支。如果能够尽最大努力实现适度点餐、随时加餐、剩饭打包,那么无论对于我们餐饮经营者还是顾客都是好事。”马凯餐厅地安门店经理张雪肖说。

怎样才能引导客人合理点餐?北京华天集团在业内率先提出以“口”为单位的量化饮食服务方案——“38口行动计划”。“经过长期观察,我们发现大多数成年人平

全国餐饮年收入已达5.57万亿元,占社会消费品零售总额的比重超过11%。中餐、西餐,炒菜、火锅,正餐、小吃,餐饮业经营主体逾1000万家,丰富着百姓的味蕾,也消费了相当规模的粮食、肉类、蔬菜等。

近日,《餐饮业促进和经营管理办法》(以下简称《办法》)由商务部、国家发展改革委联合发布,将于2025年6月15日起实施。其中,细化反食品浪费有关要求成为新版《办法》的一大看点。



均每顿正餐的食量是38口。因此,在前端,我们推行‘38口’服务标准,点餐系统显示每道菜口数及总口数,服务员提醒适量点餐;在后端,我们备菜时采用‘克口转换’控制菜量,积极推出平价小份菜和2至3人套餐。”张雪肖说。

广西螺霸王供应链有限公司总经理吴秋阳说,随着螺蛳粉火锅走俏,越来越多外地游客来柳州打卡。很多人出于好奇,看见什么菜都想尝尝,容易造成浪费。“我们针对不同人群,推出了不同的菜品、菜量以及点餐模式,在点餐机制上时刻提醒顾客勤拿少取,实现‘光盘’。这样做,虽然客单价有所下降,但长期发展的后劲更足了。”吴秋阳说。

下足绣花功夫
“现需现采”减少损耗

减少食品食材过程损耗,既是反对浪费的现实要求,又是餐饮业降低成本、增厚利润的一个重要抓手。

《办法》第十一条明确提出“鼓励餐饮服务经营者运用信息化手段分析用餐需求,对食品采购、储存、加工等进行科学管理,提高食材利用率”。

采访中发现,除了前端服务侧发力之外,不少餐饮店家都在后厨供给端下足绣花功夫,实现降本增效。

有的通过“现需现采”模式降低食材损耗。“我们店里的食材以生鲜品和半成品为主,深度加工环

节少。因此,后厨管理以‘小库存、快周转’为原则,尽力降低食材损耗。每天我们都按需采购,高峰期可从附近菜场临时补货,从而避免库存积压造成的浪费。”上海新梅居热气火锅店经营者尹成栋说。

有的分批下厨把控“上菜节奏”。东福园是浙江宁波“中华老字号”餐厅,宴席类订单较多。“在菜单设计上,我们会把菜品适配人数进行明确标注。婚宴寿宴等大桌餐制备标准由过去的‘8冷14热’减至‘8冷12热’。空余出的2道热菜作为不即刻烹任的‘兜底菜’。宴席开始后,我们会根据顾客用餐中后段菜品实际的消耗情况与主家商议是否继续添菜。如此一来,在提高消费性价比的同时,也最大程度从供给端减少宴席造成的浪费。”东福园厨师长黄孝林说。

还有的优化食材利用推出实惠套餐。坐落于天津市东丽区的银河大酒店主打传统津菜和部分粤菜、川菜,尽管堂食环境优雅,该店也在大众点评等软件上推出28元麻婆豆腐套餐、58元甜酱肉丝套餐等多款团购及外卖产品。同时,充分利用边角余菜制作“炒合菜”等经济实惠的菜品,避免食材浪费。“实践中,我们还积极将每天店内备料剩余情况与员工餐的菜谱相联动,最大限度利用好每一份食材。”该酒店总经理助理刘金侠说。

消费观念转变
摒弃“摆阔讲排场”

一粥一饭,当思来之不易。如

今,越来越多消费者认为,外出就餐“摆阔讲排场”反而不如“光盘行动”更有面子。

“我反对‘请客点菜吃不完才是热情’,也反对店家单纯以‘菜量大’作为卖点吸引顾客。其实餐饮业可以本着现点现做、少量精作,通过提升菜品质量让大家感觉吃得值。”家住安徽合肥的程永翔说,现在不少餐饮店家开展光盘抽奖送代金券、电影票之类的优惠活动,让消费者更有积极性避免食品浪费,也增加了就餐的趣味性。

福建厦门的钱梓程坦言,以前吃自助餐时容易有“多拿多吃才回本”的心态,现在看到自助餐商家防止浪费的举措,自己的消费观念也随之变化。“厉行节约,就应该从一粥一饭做起,即便是不限量的自助餐,我们也应该更多关注菜品种类、特色与质量。现在,部分自助餐厅对热门菜品实行‘一次取一份’的供应机制,还有不少自助餐厅通过收取押金的方式来提醒消费者避免浪费。这些都是有效的举措。”他说,今后,自助餐厅也可以采取减少用餐时间、丰富入场价位等方式,为消费者提供更多选择。

对明显过量点餐的消费者进行提醒,主动提醒消费者在餐后打包剩余食品、张贴或者摆放反食品浪费标识……《办法》提出的要求明明白白,店家的举措实实在在。

业内人士普遍认为,反对浪费举措限制了顾客多点、商家多卖的短期冲动,但从长期看,这有利于餐饮业实现更加健康的发展。

据《人民日报海外版》

对外交流合作、数字化发展,标准制修订、地方特色餐饮培育等方面的鼓励性条款,在地方商务主管部门职责中增加制定实施促进政策措施,建立健全工作协调机制、完善标准体系、建设培育促进平台等内容,加力推动餐饮业高质量发展。 据新华社

求,调整规范了有关涉企规定,增加了安全生产有关内容,对完善餐饮业管理机制、促进餐饮业高质量发展具有重要意义。

此次修订突出促进导向,优化餐饮业鼓励发展方向的表述,更加贴近人民群众餐饮消费需求和行业发展需要。增加餐饮业

新修订的《餐饮业促进和经营管理办法》包括25条,较之前的《餐饮业经营管理办法(试行)》增加1条。

商务部服贸司负责人介绍,本次办法修订大幅增加了餐饮业促进内容,细化了《中华人民共和国反食品浪费法》相关要

新华社济南6月3

日电 为持续集中整治违规吃喝问题,进一步严明纪律要求、保持高压态势,山东省纪委监委3日对5起违规吃喝典型案例案例进行通报。

招远市委原书记王彦博接受可能影响公正执行公务的宴请问题。2017年4月至2024年2月,王彦博先后多次违规接受管理和服务对象安排的宴请,并饮用高档酒水。王彦博还存在其他严重违纪违法问题,被开除党籍、开除公职,2025年4月被判处有期徒刑十五年。

原聊城市铁路投资发展集团有限公司党委书记、董事长赵维波接受可能影响公正执行公务的宴请问题。2018年8月至2021年国庆节,赵维波先后多次违规接受管理和服务对象安排的宴请,赵维波还存在其他严重违纪违法问题,2025年4月被开除党籍,按规定取消其享受的待遇,涉嫌犯罪问题被移送检察机关依法审查起诉。

青州市政协原党组成员、副主席、三级调研员南天星接受可能影响公正执行公务的宴请问题。2013年3月至2024年9月,南天星先后多次违规接受管理和服务对象在公司内部餐厅安排的宴请,相关费用由该公司承担。南天星还存在其他严重违纪违法问题,2025年3月被开除党籍、开除公职,涉嫌犯罪问题被移送检察机关依法审查起诉。

鱼台县水务局党组成员、副局长马年礼、陈浩接受可能影响公正执行公务的宴请,并在工作日午间饮酒问题。2025年3月10日(工作日)中午,马年礼、陈浩违规接受管理和服务对象安排的宴请,并饮用酒水。2025年4月,马年礼、陈浩分别受到党内严重警告处分。

兰山经济开发区管委会工作人员鲍顺礼接受可能影响公正执行公务的宴请,并在工作日午间饮酒问题。2025年1月22日(工作日)中午,鲍顺礼违规接受管理和服务对象安排的宴请,并饮用酒水。2025年4月,鲍顺礼受到党内严重警告处分。

山东通报五起违规吃喝典型案例

■相关新闻

本次修订大幅增加行业促进条款