央视财经频道

《走村直播看脱贫》活动走进平利

通讯员 **张禄** 文/图

近日，中央广播电视台财经节目中心大型融媒体行动《走村直播看脱贫》走进平利县双杨村。活动主要采访该村绞股蓝、庖汤宴、“云端农场”等带领贫困户脱贫致富的主导产业，全景展示村容村貌日新月异新变化，让昔日的“贫困县”化身美丽富饶的“风景线”。

小康走向我们的生活

铁佛寺镇『四社融合』助力乡村振兴

通讯员 张辉

为有效解决农业新型经营主体生产分散、融资难、销售难等问题，不断拓宽村集体经济发展路子，带动群众大力发展产业稳定致富。近日，汉阴县铁佛寺镇启动“四社融合”（农民专业合作社+县镇村三级供销合作社+农村信用合作社+村集体经济合作社）机制，为全面推进乡村振兴战略奠定基础。

生产合作抱团发展。探索建立村党支部领导下的村级供销合作社，通过吸收农民专业合作社加入供销社或对农民专业合作社投资入股等方式，帮助农民专业合作社规范管理、抱团发展，促进合作社生产销售，吸收农民入社变社员，社员闲散资金入股分红使资金变股金，收购销售社员农产品使产品变商品。供销社为社员提供农机服务、统防统治、农技培训、市场信息、产品销售等农业服务。

销售合作降低成本。村级供销社发展社员消费合作，为社员统一采购化肥、农药、种子、日杂等农资商品，以微利价格销售，降低社员生产成本。对缺乏销售渠道、缺乏品牌宣传、缺乏规范包装的小型农业经营主体和农民社员，村级供销社提供统一包装、品牌和对外推介销售服务。并与快递公司签订合作协议，对社员产品按照电商大客户标准优惠收取，降低社员农产品物流成本。

信用合作风险共担。深化供销社与农商银行合作，由农商银行为“村级供销社+社员”提供专门信贷产品支持，统一授信，按照同类同档次最低利率提供多种金融服务。按社员制、封闭性原则，在不对外吸储放贷，不支付固定回报前提下，社员自愿将自有闲散资金入股到新型村级供销社，享受分红、承担风险。社员有短期流动资金需求的，村级供销社可在内部用社员股金调剂借款，在国家法律许可范围内，合理收取社员股金调剂占用费。

村社合作互惠互利。在村党支部领导下，村集体股份经济合作社在自愿前提下加入新型镇级供销社，成为供销社基础社员，双方本着互惠互利、合作共赢原则签订合作协议。村集体股份经济合作社积极动员本村集体成员（农民）加入供销合作社，推荐产生本村社员代表参与供销社民主管理。协助供销社开展农业社会化服务、农资供应、农产品收购、再生资源回收等业务。新型镇级供销社根据各村社员与供销社发生的交易额和收益，按照一定比例给社员和村集体股份经济合作社分红。

据了解，该镇将通过“四社融合”机制，激发村集体经济合作社内生动力，探索壮大村集体经济新路径，大力推进辖区产业发展，为实现“产业兴、乡村美、农民富”的乡村振兴新格局汇聚磅礴力量。

餐饮业经营逐渐恢复 消费者能否吃得放心

——透视疫情防控下餐饮市场新变局

新华社记者 赵文君

作为保民生、稳就业的重要支柱产业，餐饮业的复苏是经济回暖的重要风向标。经历疫情考验的餐饮业市场，如今迎来了全面复苏。在常态化疫情防控下，如何确保餐饮食品安全，让消费者吃得放心、吃出健康？

受疫情影响客流曾急剧下降

“视线范围内整条簋街所有店加在一起一共不超过五桌人，冬天下雪门口都有人排队的胡大饭馆门口，一个人影没见着。”

受疫情影响，北京时尚餐饮的标志地带、知名餐饮一条街——簋街一度陷入沉寂。这条街上被食客吐槽“等位难”的胡大饭馆，几家连锁分店平均每天客流下降80%。

北京簋街商会副会长郑萌萌介绍，五月份，北京簋街119家餐饮商户中停业转租的商户约占十分之一，其中大多是个体小餐饮企业。一些规模较大的餐饮企业则是被动“瘦身”，消耗了以前的资金积淀。“6月初，餐饮企业开启全面复工，消费者的热乎劲刚上来，又遭遇了北京疫情反弹‘二次风暴’袭击。”郑萌萌说。

疫情给全国餐饮业带来了较大冲击，不少餐饮门店长期停业、营业额骤降。国家统计局数据显示，今年1至7月全国餐饮收入17891亿元，同比下降29.6%。其中7月份全国餐饮收入3282亿元，同比下降11%。

为帮扶餐饮行业复市止损，降低餐饮企业经营成本，国家市场监管总局督促各地市场监管部门结合实际出台举措：对不同地区不同的疫情级别，分区分级对餐饮单位实施不同的复工政策；建立疫情防控期间餐饮经营者白名单制度，实时审核、动态研判，实行差异化管理；北京、天津、山西等21个地方，对餐饮单位员工因受疫情防控影响暂时无法重新进行健康检查的，明确原有健康证明继续有效。

以食品安全为重心提振消费

常态化疫情防控下，消费者的消费信心恢复主要关注点在食品安全与餐厅卫生。近来，海鲜、鸡翅等冻肉类外包装等检测出病毒，为食品产业链下游的餐饮企业敲响了警钟。

“客人进店测体温并实名登记联系信息；桌椅一客一用一消毒，桌距间1米以上，控制上座率在50%以内；倡导分餐制，配备公筷和公勺；餐厅增设食品留样柜，传菜增加菜品防护罩。”胡大饭馆总经理郭冬说，要想方设法提升顾客就餐时的安全感，让安全看得见。

“要考虑食材新鲜，也要考虑食材的供应链保障。”令郑萌萌深有感触的是，为打消食客的顾虑，簋街有不少商户贴出了原材料采购凭证。

“点一份‘锡盟羔羊肉’，200克的重量，标准是28卷羊肉。”呷哺呷哺是一家连锁经营的火锅餐厅，企业全国营运负责人白杨告诉记者，为保证品质，企业在内蒙古建起自己的肉类加工厂，从原料采购到加工、储运实现全链条闭环管理。

面对疫情给餐饮业带来的重创，中国烹饪协会会长姜俊贤认为，消费者对食材安全性、保鲜度要求更高了，要以食品安全为重心，提振消费信心。餐饮企业要做好原材料进货、食品加工制作、餐饮具清洗消毒、从业人员健康状况的全面检查。

国家市场监管总局多次发文，部署各地加大对餐饮服务的监督检查力度。餐饮企业要严格执行食品和食用农产品进货查验要求，不采购来源不明、过期、腐败变质、掺杂掺假等不符合食品安全标准的食品，全面排查生鲜、冷冻肉类、水产品、冷冻冷藏库房等食品安全风险隐患。

拥抱变化适应百姓需求

“最近发现簋街逛街的人多起来了，附近又开始堵车了。各种信号表明餐饮业正在复苏，感觉快走出来了。”郑萌萌说。

8月初簋街举办“嗨吃龙虾”消费节，60多家商户线上线下参与，5家餐厅的日均销售额达到200万元，3家小龙虾特色餐厅平均每天卖出3500斤小龙虾。

“辣炒鲍鱼仔”“椒盐麻辣皮皮虾”，这是胡大饭馆推出的秋季新品。主打麻辣、夜宵属性的胡大饭馆，根据市场和顾客需求的变化，不断调整口味和研发时令新菜品。胡大饭馆7月份经营环比显示，营收增长25%，客流增长19.9%。

“市场在变，食客的消费需求也在变。这倒逼餐饮企业必须主动转型，拥抱变化，才能谋生存。”郑萌萌介绍，一些主打商务、家庭宴请的大型餐饮企业，开发家庭简餐或套菜包，把各种菜品搭配好，方便居家防疫的百姓消费。

白杨介绍，呷哺呷哺各连锁门店都建起了客户微信群，大群有五六千人，小群也有五六百人。店长就是微信群主，经常在群里发布新开发的菜品、促销优惠信息，以良性互动吸引顾客。

在政府部门积极推动下，落实餐饮复工复业政策措施、打造消费节，为商家聚拢了人气。同时餐饮企业主动自救，“逆势”奋进渡过难关。

根据中国烹饪协会的调查，8月以来，全国大部分餐饮企业的经营已恢复到疫情前的六七成，一些知名的连锁餐饮企业已经恢复到七八成，餐饮业降幅呈趋缓态势。

“从整体结构上看，过去马马虎虎勉强经营的企业被淘汰，抗风险能力强的企业才得以生存下来。”姜俊贤说，餐饮行业的产业结构将进一步合理化，更加注重就餐环境的科学、合理、舒适，更加重视菜品的营养健康。

凤凰山下稻黄鱼跃荷飘香

通讯员 **江德益 何波**

初秋时节，风轻云淡，走进凤凰山下的恒口示范区（试验区）袁庄村稻鱼立体种植示范基地，只见片片金灿灿的稻谷在秋风中摇曳，沉甸甸的稻穗压弯了腰，稻田边稻花鱼活蹦乱跳，田中荷花池发出阵阵清香，这便是袁庄村姐妹种植农民专业合作社发展现代生态农业园区呈现出的勃勃生机。

袁庄村姐妹种植农民专业合作社成立于2017年，由王凤琴等五姐妹以股份制形式注册经营，她们坚持以农民专业合作社组织带动为主导，以家庭农场、种植大户为主体，推行支部+合作社+贫困户+农户+生产大户+基地+公司+电商模式，将产业发展与农民增收相结合，园区建设与脱贫攻坚相结合。现已流转土地1000亩，建立起优质粮油生产基地。

合作社今年在恒口示范区（试验区）的大力支持下，建起620亩稻鱼立体种植示范基地。王凤琴介绍：“稻鱼种植主要通过鱼食浮游生物——鱼粪肥田——无害化优质稻循环的方式，实现零农药、零化肥，确保产出稻米生态有机、品质好、口感佳，生长在稻田里的鱼不喂饲料，纯天然无公害、肉质紧密、味道鲜美，通过稻鱼立体种养出的稻米和鱼，很受市场和消费者欢迎，眼下已有不少消费者提前预定。”该合作社还以季节交替耕种莲藕、土豆等绿色蔬菜供应市场，今年带动37户贫困户发展，实现人均增收2000元目标。

志愿者对接产销 “菜园子”直通“菜篮子”

通讯员 **熊彬彬 朱贵武**

“阳荷姜种子是工作队给我们的，管护起来很容易，现在正是收获季，之前赶着逢常日子去街上卖，现在工作队帮我们联系好人收购上门，像在地里捡钱一样。”中河村张远喜说。

石泉县熨斗镇中河村地处边远，土壤贫瘠，粮食作物效益较差。2018年，石泉县检察院驻村帮扶队伍积极争取，免费为农户提供种苗，鼓励农户“长短结合”发展种养殖业，在村合作社带领下，中河村村民自发种植阳荷姜70余亩，极大拓宽了群众增收渠道。

阳荷姜喜好半阴半阳的环境，林下养殖最佳，大部分村民都在不占用肥沃土地的基础上，将阳荷姜种植到树木茂盛的林下地。管护也十分简单，三年丰产期亩产量可达一千斤左右，农户增收空间广。

“今年雨水好，阳荷姜丰收，想出售阳荷姜的群众只能坐车去集镇，来回很不方便，我们村上和工作队研判后，积极行动，找到镇上宗达超市负责人袁先平，带他到地里实际看我们的产品，他很满意。”中河村支部书记王桂银在联系到销路后，动员全村志愿者向阳荷姜种植户宣传收购价格和收购时间。

从田间地头到生鲜卖场，前来收购阳荷姜的袁先平是刘家湾村新时代文明实践志愿者和熨斗镇2019年优秀党员，瞅准市场先机的他在熨斗集镇开出第一家生鲜超市，流转村上土地。在中河村新时代文明实践站站长王桂银和县检察院驻村工作队员的积极联系下，袁先平主动通过自有渠道或外围渠道解决辖区内阳荷姜等生鲜产品的销售，既解决了“出售难”的问题，也缩短了从采购到上市销售的时间，让辖区居民能够低价、安全、方便消费当地农产品。