

城市锐评

“体育+旅游”亟待标准化规范化

■张玉胜

当前,我国体育旅游热度正在上升,体育旅游市场逐步扩大。爬山、跑马拉松、徒步等户外活动是受到大众普遍欢迎的体育旅游项目。另一方面,参与户外体育旅游活动,可能存在安全风险,需要具备安全知识、做好安全保障。专业人士建议,相关部门要完善体育旅游项目的标准,推进体育旅游的规范化和标准化,健全人才培养体系,留住风险防控、技术指导等方面的专业人才。

近年来,以旅游业为依托,融合拉动地方各业综合发展的“旅游+”项目方兴未艾。相较于将旅游优势与当地农业、工业、交通、科技、航空等传统行业的结合,“体育+旅游”显然契合了当下旅游热与健身热的双重国人刚需,受到消费者的普遍欢迎也是很自然的事情。在扶持政策引领下的体育旅游新业态,势必彰显出良好发展前景。

体育旅游受追捧,是因为人们既能欣赏自然风光又可以强身健体,可谓一举两得。尤其是那些具有本地特色的活动项目,比如华北和东北地区

推出的冰雪旅游,中西部地区依托山地丘陵、沙漠河流等开发的峡谷穿越、山地自行车、荒漠探险等项目,更易唤起游客的好奇心,激发旅游欲。体育旅游也彰显出市场需求侧和供给侧的双向变化:游客已从“看山看水”向“游山玩水”转变,景区以体育旅游为载体,达成招徕和挽留游客、拉长游览时间、确保旅游增值的目的。

鉴于旅游和体育本身具有的安全风险性,“体育+旅游”也意味着安全风险的叠加。这就使得其防控安全风险、保障良好生态的业态标准化和项目规范化至关重要。纵观当下,国内不少省市都出台了发展本地体育旅游产业的专门意见,但大都扶持政策多、监管措施少,缺乏针对性强、具有可操作性的业态标准,致使一些体育项目因无相应政策标准而难以“名正言顺”地开展。

体育+旅游实际上也是体育锻炼活动进一步普及化、大众化的升级版,同时也为传统旅游业注入了新的源头活水,其带来的健康效益和经济效益不可小觑。因此,以建章立制形式出台相应业态标准,规范行为以防控安

全与环境风险,显然具有以人为本、防患未然、促进体育旅游行稳致远和持续发展的深远意义。

完善体育旅游业态标准,首先要安全放在首位。要结合当地自然条件和管理水平,确定合适的体育旅游项目,要通过制定单项活动标准、科学规划旅游线路、限制每期人数等措施,确保体育、旅游双安全;要合理设置救助点,制定应急预案,传授自救、医疗常识;还要树立生态保护的敬畏意识,不能以体验探险名义涉足未开发领域,破坏生态资源。

其次,要抓住人才这个关键。习近平总书记强调:“旅游是综合性产业,是拉动经济发展的重要动力。”体育旅游渐成新业态,强烈呼唤旅游景观管理水平有适应性提升。目前体育旅游风险防控、技术指导的专业人才相对匮乏,同时缺少大型的体育旅游企业,无法提供相对有吸引力的岗位,限制了管理人才的发展。为此,各地要通过建立健全业态标准的规范化举措,吸引人才、留住人才、培育人才,为体育旅游的做大做强奠定人才基础,培育发展后劲。

察言观社

别让小餐饮店后厨成为“隐秘的角落”

■张淳芝

暑期已至,奶茶迎来销售旺季。近日,有媒体记者通过随机应聘,“卧底”网红奶茶店“奈雪的茶”,发现其多家分店存在蟑螂乱爬、水果腐烂、抹布不洗、标签不实等问题。

“奈雪的雪”并非个案。北京市市场监管局此前在突击检查中发现,部分茶饮店使用过期的、不新鲜或“三无”物料等问题,并责令其整改。放眼全国,网红奶茶店乱象频频被曝光。上海市市场监管部门今年上半年对1点点、茶百道等多个品牌奶茶店突击检查发现,食品标签不明确、冰箱内食物不加盖、操作区卫生不达标、物品与食品混放等现象普遍存在。南京市玄武区市场监管局公布的专项抽检结果显示,喜茶在微生物、糖类方面存在风险。网红品牌奶茶店尚且如此,遑论其他不知名品牌。

从表面上看,近年来奶茶店遍地开花,同质化严重,竞争激烈加上原材料涨价,导致不少店家忙于挣钱,疏于管理。而从深层次分析,奶茶店以外卖为主,即使是堂食,消费者也很少进入后厨,难以了解真实情况,这在很大程度上给了经营者无视卫生、应付监管的底气。

“阳光是最好的防腐剂,公开是最佳的消毒液”。《食品安全法》第五十五条规定:倡导餐饮服务提供者公开加工过程,公示食品原料及其来源等信息。从2014年起,国家食药监总局部署各地在餐饮业开展明厨亮灶工作,推动餐饮服务提供者采用透明玻璃、视频等方式,对餐饮食品加工过程进行公示,将餐饮服务关键部位与环节置于社会监督之下。2018年,市场监管总局制定《餐饮服务明厨亮灶工作指导意见》,明确提出“鼓励餐饮服务提供者实施明厨亮灶”,进一步规范公开加工过程,推动餐饮服务食品安全社会共治。

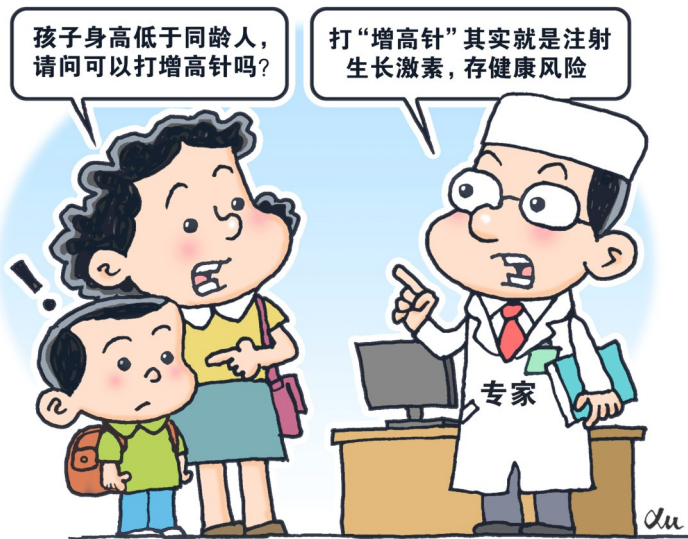
不过,由于相关法律法规和规范性文件都是将餐饮服务提供者公开加工过程作为倡导性行为,不具有强制约束力,一些餐饮店有自己的“小算盘”,不愿主动落实。2017年的数据显示,全国已实施明厨亮灶的餐饮服务单位占持证总数的27.52%,也就是说超七成持证餐饮企业尚未实施明厨亮灶。新华社记者卧底的网红奶茶店“奈雪的茶”如果实施了明厨亮灶,经营者显然不敢坐视蟑螂乱爬、水果腐烂等现象,记者也就不需要再卧底暗访了。

网红奶茶店乱象再证公开加工过程的必要性,明厨亮灶无疑是最好的“卧底”。明厨亮灶推广多年来,餐饮企业已经逐步适应接受,广大消费者的监督意识也不断提高,从倡导向强制转变的条件已经成熟。日前,《浙江省食品小作坊小餐饮店小食杂店和食品摊贩管理规定》经审议通过,其中新增规定:从事网络餐饮的小餐饮店,应当逐步实现以视频形式在网络订餐第三方平台实时公开食品加工制作过程,具体办法由省市场监督管理部门规定。期待各地学习借鉴浙江的做法,进一步完善法律法规,推动明厨亮灶成为标配,让社会监督时刻存在,倒逼餐饮服务规范经营。

危险!

近年来,医学上主要用于矮小症的“增高针”治疗悄然兴起。“新华视点”记者调查发现,所谓“增高针”其实就是注射生长激素。专家认为,生长激素有被滥用的苗头,可能带给使用者内分泌紊乱、股骨头滑脱、脊柱侧弯等健康风险。

新华社发 徐骏作



微言微语

如何降低网络游戏对未成年人的影响

背景:

8月3日,有媒体发表调查报道,将网游比作新型“毒品”,将网络游戏产业称作“精神鸦片、电子毒品”,并点名批评腾讯和网易游戏,导致当天网游股普跌。当前,我国62.5%的未成年网民经常在网上玩游戏;13.2%未成年手机游戏用户,在工作日玩手机游戏日均超过2小时。关于“未成年人沉迷游戏,谁责任更大”的讨论声再次掀起。

④汗青:针对热议,多家游戏公司立即启动了青少年网络环境整治行动。这些并不是新的措施,只是在之前的基础上采取更严厉的措施。近年来,各大游戏平台纷纷建立未成年保护体系,但至今没有起到实质性作用,导致沉迷游戏、大额充值的情况普遍存在。防止未成年人沉迷游戏,是保

护未成年人健康成长的重要举措。作为游戏开发的主体,企业应该承担重要责任。

④常爸:这是一个老生常谈的问题。70后担心电视会毁掉下一代,80后担心电脑和互联网会毁掉下一代,后来还有游戏机、手机、短视频、网络游戏……但事实证明,每一代孩子都在这些事物的陪伴下茁壮成长,很多00后甚至已经开始在各自领域大放异彩。所以网络游戏也算不上“洪水猛兽”。父母与其群起而攻之,不如多给孩子一些高质量的陪伴,在孩子探索世界的每一个阶段多给予他们一些选择和健康的兴趣爱好,孩子自然也就不会对网络游戏等低质量的娱乐方式上瘾了。

④指南针:数据显示,2021年第二季度,内地移动网民为11.64亿,每日

人均APP使用时长5.1小时,其中短视频占了29.8%,即时通讯占了20.4%,在线视频7.3%,手机游戏只占6%。因为使用互联网,很多人的时间已经被碎片化,无法合理地分配学习、工作、娱乐时间。养成一个良好的时间分配观念,可以让人的价值和能力迅速提高。对于孩子们来说,应该尽量用整段的时间做好学业,再进行游戏娱乐,防止沉溺其中、虚度光阴。

④中新社微评:未成年人容易受到外界环境影响,何况很多成年人都沉迷其中的游戏,孩子能自主抵抗吗?把责任完全推给学校、游戏厂商或孩子监护人的任何一方都是不理性的。不妨用“拿来主义”看看国外游戏分级,什么年龄段玩什么游戏。另外,学校、游戏厂商、家长等要多方合作,“劲往一处使”,引导孩子适度游戏。