

防范“云养经济”欺诈风险

为耕者谋利、为食者造福,农业不是一本万利、一蹴而就的行业,而是需要深耕细作的产业,也是能够长久耕耘的产业。对新型农业经营主体来说,只有深知做农业的难,吃得了农业的苦,才能坐稳农业的船。对公众来说,对农业要有正确认识,才能避免上当。

农业农村部、金融监管总局、公安部、市场监管总局日前发布关于进一步防范“云养经济”领域欺诈风险的提示。这是继2024年9月农业农村部发布关于“云养经济”领域非法集资的风险提示后,有关部门再次发布相关提示。此次提示为4部门联合发布,显示出合力惩治违法犯罪行为、维护公众合法权益的坚定决心,也让人们对农业产业有了新认识。

“云养经济”领域违法犯罪活动近年来呈高发态势,一些不法分子打着发展农业产业的幌子,将正常的农产品种养、销售包装为投融资活

动,借助互联网宣传推广,从事违法犯罪活动。可以注意到,相较先前,不法分子的违法犯罪手段又有“升级”,从“无中生有”到“移花接木”:以“农业+科技”为噱头,炒作有机生态、智慧农业等热点,伪造种植养殖的视频和图片,虚构或夸大生产场景,宣称低风险、高收益。这些行为并不以交付消费者实物为主要目的,重点是承诺到期后可获得高额回报,但真实经营模式又难以支撑其承诺收益。

魔高一尺,道高一丈。区分正常的农业生产活动与这些违法犯罪行为其实并不难。梳理起来,后者的典型特征是吹得天花乱坠,有的以种养

收益分红、农特产品返还等为诱饵,吸引公众投入资金;有的利诱参与人发展下线,涉嫌非法集资、传销等多种违法犯罪行为。不法分子常常依托移动应用开展运营,通过网络收付资金,风险波及范围广、扩散速度快,资金监管和追踪难度大。这不仅侵害了公众合法权益,让投资者血本无归,也损害了农业产业的声誉,影响了产业健康发展。

其实,有机农业也好,智慧农业也罢,本身都是农业的一种业态或模式。在互联网时代,这些业态模式发展空间很大,深刻改变着传统农业的面貌。但是,农产品固有的生产周期

长、价格变化快等特点依然存在,农业生产经营始终要面对自然风险和市场风险。这意味着,真正的种植业、养殖业需要较长周期才能盈利。对公众来说,对农业要有正确认识,才能避免上当。要深入了解平台背后真实的农业产业项目,看有没有专业的农业经营管理团队,有没有适销对路的农产品,谨记“天上不会掉馅饼,高利保本是陷阱”,不要被高收益承诺冲昏头脑。

为耕者谋利、为食者造福,农业不是一本万利、一蹴而就的行业,而是需要深耕细作的产业,也是能够长久耕耘的产业。对新型农业经营主体来说,只有深知做农业的难,吃得了农业的苦,才能坐稳农业的船,也只有把困难和风险预估得大一点,增强防范意识和做好风险应对,才能乘风破浪,收获硕果。尤其要注意依法合规开展生产经营活动,不超范围经营或违规从事金融活动,不与五花八门、不明底细的“云养经济”平台合作,不逾法律红线。

乔金亮

堵上主粮损耗漏洞

不久前,在东部某产粮大县,一家粮食企业收储了一批水分为20%的玉米,但因工作疏忽、粮食保管不当,数万斤玉米发霉,损失不小。尽管目前人们的温饱问题已经解决,但粮食总量供需依然处于紧平衡状态,需要引起高度警觉。中国农业科学院发布的《中国农业产业发展报告2023》显示,我国三大主粮全产业链浪费和损失严重,稻谷、小麦和玉米的全产业链损失率分别为26.2%、16.7%和18.1%,约占三大主粮总产量的20.7%。粮食播种、收割、储运、加工等各环节均存在一些漏洞,导致主粮浪费积少成多。减少损耗就相当于增产。对此,需从各环节协同发力,堵上主粮损耗漏洞,既要加快高标准农田建设,推广科学种植技术,也要加强粮食产后服务中心建设,提升公众的节粮意识,减少不必要的损耗和浪费。

(文/时锋 图/朱慧卿)



珍珠奶茶小料面临最严添加剂监管

随着一票主打珍珠奶茶的品牌在海内外不断扩张,珍珠奶茶逐渐走红,甚至有品牌开出了“珍珠奶茶专门店”。一直以来,珍珠粉圆都是茶饮产品中常见的小料之一,如今珍珠奶茶有了新规定。

继2024年2月《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》(GB2760-2024)(以下简称《标准》)发布之后,近日,《标准》正式实施,其中提到,脱氢乙酸及其钠盐在黄油和浓缩黄油、淀粉制品、面包、糕点、焙烤食品馅料及表面用挂浆、预制肉制品、果蔬汁(浆)中不得使用,同时该食品添加剂在腌渍蔬菜中的最大使用量由1g/kg调整为0.3g/kg。

脱氢乙酸及其钠盐是什么?品质泰州微信公众号科普称,脱氢乙酸及其钠盐是一种被广泛使用的广谱类防腐剂,具有安全性、稳定性高等优点,不受酸碱条件影响,对光 and 热

也比较稳定,能有效抑制酵母菌、霉菌和细菌的繁殖。脱氢乙酸及其钠盐毒性较低,按标准规定的范围和使用量使用是安全的,但长期过量摄入会危害人体健康。

这又和珍珠奶茶有什么关联呢?实际上,作为茶饮产品中常见的配料之一,奶茶中的配料“珍珠”因属于淀粉制品,也将禁止使用脱氢乙酸钠。据咖门报道,目前茶饮市场上“珍珠”小料分为常温珍珠、冷冻珍珠和快煮珍珠三种,其中常温珍珠和快煮珍珠含有防腐添加剂。此前,就有媒体报道称有奶茶店因销售的珍珠粉圆含有脱氢乙酸抽检不合格。新规的出现也意味着,若是2月8日后生产的珍珠含有脱氢乙酸钠,恐怕会面临处罚。

对此,记者采访了多家连锁茶饮品牌,对方均表示所售产品符合规定。在新规出台后正式实施前,便有

品牌更换供应商,生产珍珠的企业也有更换配方的情况。例如,去年11月,广州贵师傅食品有限公司就发文称,随着国家卫健委出台新的食品添加剂标准,相关事件引发关注。脱氢乙酸钠虽是低毒性的食品保鲜防腐剂,但超量摄入可能对人体造成危害。因此,贵师傅研发并更新了“0脱氢乙酸钠”版本的珍珠粉圆。

类似的举动或许能够在一定程度上倒逼行业进步。广州眺远营销咨询公司总监高承飞指出,《标准》的实施将迫使相关企业调整珍珠粉圆的制作工艺,寻找脱氢乙酸及其钠盐的替代品以确保食品安全,这无疑会增加生产成本。同时,为保持珍珠的口感与品质,企业可能需要投入更多资源进行研发,探索新的保鲜技术。

一些小型或技术实力不足的企业可能无法承担高昂的研发与生产成本而被迫退出市场,而拥有强大研

发能力和供应链管理的大型品牌则有望借此机会扩大市场份额,进一步巩固市场地位,从而加速行业的洗牌。

在茶饮品牌纷纷聚焦健康品质升级的当下,食品安全已成为品牌发展的驱动力,珍珠产品虽只是茶饮众多配料中的一环,但其质量把控却不容小觑。福建华策品牌定位咨询创始人詹军豪认为,茶饮品牌要严格控制原料质量,选择符合标准的珍珠粉圆供应商,确保合规。同时,品牌还需积极研发创新,寻找更健康天然的保鲜方式,如利用天然植物提取物保鲜。在营销上,突出产品的健康、安全特性,满足消费者对健康的追求,提升品牌形象。另外,品牌还要注意加强员工培训,使其熟悉新规和产品调整内容,避免因操作不当引发食品安全问题,维护品牌口碑。

张天元

“牛奶班列”让优质物产“走出去”

日前,在呼和浩特台阁牧铁路通物流园内,正面吊开足马力,将满载牛奶的集装箱装入停放在货物线的火车上。这批1108吨的优质鲜奶搭乘火车一路南下,2天后抵达河南省漯河市,保障当地市场的物资供应。(人民铁道报)

春节期间,来自内蒙古大草原“奶罐”的新鲜牛奶成为年货的重要选择。草原铁路结合近期牛奶集装化、大批量发运的实际,通过定制牛奶班列运输方案,有效缩短运输时长,把优质牛奶高效快捷地运到全国各地,为团圆餐桌带来浓浓鲜奶味。

“民以食为天”的理念在中国铁路发展中得到体现。“牛奶班列”具有定点、定线、定车次、定时等特点,运输全程不摘挂、不解编,实现了城市间的距离,也为美食的传递插上了翅膀。更重要的是给消费市场注入了新动力、新活力,还给广大的消费者打开了心之所望的新图景。

铁路运输低成本、高效率的优势赢得市场。“牛奶班列”减少运输成

本,加快货物流通,让企业“有账算、有利图”,帮助企业节约运输成本,提高运输时效,利国利民。缩短了城市间的距离,也为美食的传递插上了翅膀。更重要的是给消费市场注入了新动力、新活力,还给广大的消费者打开了心之所望的新图景。

科技创新助力优质物产“走出去”。该中心采用40英尺隔热集装箱装运牛奶。这种集装箱的箱壁采用导热率低的材料隔热,配备有机机械式制冷装置调节箱内温度,能够为乳制品提供适宜的恒温运输条件。他们组织人员仔细检查集装箱角件落槽、箱体外状、施封情况,加强安全检

查,确保乳品运输安全。科技兴则民族兴,科技强则国家强。激发创新活力和内生动力,加速新质生产力建设,为经济社会高质量发展注入新动力。依托科技手段,让铁路提速提效,优质物产“走出去”,人民群众的幸福感、获得感更强。

物畅其流,彰显活力与生机。“牛奶班列”的开行见证着中国大地上澎湃的经济动能,一趟趟货物的发送,勾勒出“物畅其流”的活力景象,每一列开出的班列到高质量发展注入强动能。

李文斌

《经济日报》

打通农技推广服务堵点

前不久印发的《乡村全面振兴规划(2024—2027年)》明确提出,完善农技推广服务体系。此举有利于农业科研成果和实用技术更高效地转化和应用,对于强化农业科技和装备支撑,进而推进乡村全面振兴具有重要意义。

近年来,我国高度重视农技推广服务体系建设,并取得较大成效。2012年起,中央财政每年投入26亿元农业相关转移支付资金,用于支持基层农技推广体系改革与建设;2020年起,增加至每年29亿元,不断提升基层农技推广体系服务能力水平。2024年,《中华人民共和国农业技术推广法》进行第二次修正,进一步明确农业技术推广服务体系的建设和方向。在政策持续支持和引导下,我国农业科技进步贡献率超过63%,农业科技创新整体迈进世界第一方阵。然而,这与部分发达国家80%左右的农业科技进步贡献率相比,还存在一定差距。

目前,我国农技推广服务体系建设面临的问题主要表现在农业科技创新能力不足、农技推广服务应用效能不高、人才队伍能力素质不强等方面。这些问题已经成为制约我国农业科技成果转化应用和农业科技进步贡献率进一步提升的重要因素。因此,必须多措并举,打通堵点,进一步完善农技推广服务体系。

加强农业科技创新,实现农业科技自立自强。农业现代化,关键是农业科技现代化。一方面,农业科技创新应坚持产研结合,以农业生产和产业发展的实际需要为导向,强化农业科技力量协同攻关能力,建立分工明确、合理有序的农业科技创新体系,加快突破不同类型的农业科技难题。另一方面,完善农业科技成果转化机制,畅通农

业科技成果进村入户到田的应用通道,推动农业科技成果尽快转化为现实的农业生产力,使农民切身感受到农业科技创新为农业增产增收带来的实质改变,破解农业领域科技经济“两张皮”问题。

提升农技推广服务能力,深化农技服务体系建设。农业科技成果能否直接为农业生产经营主体所用,关键在于科技成果能否大面积推广应用,因此必须有农技推广服务作支撑。完善“一主多元”农技推广服务体系建设,以政府公益性推广服务机构为主体,各类农业科研机构和教学单位、农民合作组织、科技型农业企业、科技小院、产业基地等力量广泛参与,构建融合互补农技推广服务体系。提高农技推广信息化水平,推动人工智能、大数据、物联网、5G等新一代信息技术在农技推广服务中的应用,使农技推广服务信息化、智能化、及时化,提高农技推广服务效率。

优化农技推广服务人才队伍,健全专业人才培养机制。高效的农技推广工作离不开高素质的农技服务队伍,完善农技推广服务体系亟需一批专业对口、素质过硬、踏实努力的推广骨干人才。吸收优秀人才纳入农技推广服务体系,有条件地区可以通过“定向招生、定向培养、定向就业”等方式吸引高素质人才加入。定期对农技推广人员开展多种形式的技术培训,在良种繁育、生物防治、农业机械、农产品经营、农业生态安全等农业技术领域培养专门人才。进一步完善符合农技推广服务人员的岗位考核、职称评聘、绩效分配、职业补贴等管理制度,激活农技推广内生动力,打通农技推广服务的“最后一公里”。

服务区餐饮为何赢不了泡面

□温宝臣

随着自驾出行渐热,高速公路服务区成为观察社会消费习惯的一个独特窗口。不少网友注意到,刚刚过去的春节假期,车流如织的服务区里,休息区域吃泡面的人不少,餐饮区域却门庭冷落,热气腾腾的饭菜少有人问津,与川流不息的人群形成鲜明对比。这一现象令人费解:驾驶着价格不菲车辆的旅客,为何不愿意在高速公路服务区花费几十元享用一顿热饭菜?

这种反差,不仅是对高速公路服务区餐饮商业价值的质疑,也引发人们对其服务质量与性价比的反思。

部分高速公路服务区餐饮价格较高一直是旅客关注的焦点。一份普通盒饭动辄三四十元,矿泉水价格也远超普通商店,这种价格差异并非完全由物流成本所致,更在于服务区某种程度上的垄断经营。相比之下,泡面以其低廉的价格和便捷性,成为旅客首选。这并非意味着旅客完全拒绝高品质餐饮,而是在性价比与就餐体验之间作出了权衡。

除了价格因素,服务区餐饮的服务质量也饱受诟病。卫生质量较差、餐具清洁不彻底、菜品口味欠佳、服务态度冷淡等问题屡见不鲜,甚至出现了消费者投诉后得不到及时处理的情况。

这样的服务体验,无疑进一步加剧了旅客对服务区餐饮的不信任。

要改变“饭菜不敌泡面”的尴尬现状,需要从多方面入手。首先,应优化服务区业主与餐饮租户的利益分配模式,激励租户提升服务质量,打破高租金、高价格、差体验、低销量的恶性循环。其次,应引入更多市场竞争,让优质餐饮企业参与服务区经营,实现优胜劣汰。再次,服务区也应进行改造升级,让传统服务焕发新活力。

在挖掘高速公路服务区餐饮商业价值方面,一些地区成功经验值得借鉴。比如,黑龙江境内的哈同高速公路得莫利服务区以特色炖鱼吸引旅客;山东临沂服务区通过品牌化、特色化经营,满足了不同年龄层次旅客的需求。这些成功案例表明,只有真正站在消费者角度,提供物有所值的餐饮服务,才能改变高速公路服务区餐饮的尴尬现状。

服务区本质在于服务。改善高速公路服务区餐饮服务,不仅关乎消费者的切身利益,更是推动高速公路服务升级的关键一环。只有让服务区真正成为旅客愿意停留的驿站,才能充分发挥其应有的服务功能和商业价值。

(本版稿件仅代表作者个人观点)

征稿启事:

本版关注的是乳业界的热点话题,常有业内外知名专家、学者参与话题的讨论。如果您有见解独到,论点鲜明,论据充足的稿件,欢迎您投稿。稿件请以电子版的形式发送。邮箱:rysb2007@163.com