



十部门发布促进农产品消费实施方案

新华社北京7月27日电 农业农村部等十部门27日发布促进农产品消费实施方案，努力释放多样化、品质化、差异化消费潜力，有力有效扩大农产品消费。

优化供给端方面，实施方案提出优化绿色优质产品供给，满足多层次消费需求，并从提升“三品一标”水平、推进品质评价和质量分级、开发新型加工产品、创

新地方特色食品等进行了部署。

创新流通端方面，实施方案明确促进产供销精准衔接，拓宽线下消费渠道，对创新节庆展会消费平台、丰富农产品消费场景、提升城乡消费设施水平等进行了具体安排。此外，实施方案还提出发挥电商平台优势，提升网络消费质效，以及开展产销区域合作，加强协作帮扶促消费。

激活市场端方面，实施方案明确，组织专题科普宣传，倡导营养健康消费；强化品牌引领，增强消费信心；推进农文旅融合，拓展消费新空间；加快内外贸一体化，促进消费内外联动。

实施方案还强调，加强部门协同，形成工作合力，并对完善配套工作措施、强化财政金融支持、推进全链条协同监管等方面进行了部署。

6月份制造业利润由降转增

新华社北京7月27日电 国家统计局27日发布数据显示，6月份，制造业利润由5月份下降4.1%转为增长1.4%。总体看，6月份，规模以上工业企业实现利润总额7155.8亿元，同比下降4.3%，降幅较5月份收窄4.8个百分点。

装备制造业营收、利润快速增长，支撑作用突出。数据显示，6月份，装备制造业营业收入同比增长7.0%，较5月份加快0.3个百分点；利润由5月份下降2.9%转为增长9.6%，拉动全部规模以上工业利润增长3.8个百分点。

随着制造业高端化、智能化、绿色化的深入推进，相关行业利润快速增长。6月份，高端装备制造行业中的电子专用材料制造、飞机制造、海洋工程装备制造等行业利润同比分别增长68.1%、19.0%、17.8%；智能消费设备制造、绘图计算及测量仪器制造等行业利润分别增长40.9%、12.5%；锂离子电池制

造、生物质能发电、环境监测专用仪器仪表制造等行业利润分别增长72.8%、24.5%、22.2%。

今年以来，“两新”政策支持品类及补贴范围不断扩大，带动相关行业利润改善明显。在大规模设备更新相关政策带动下，6月份，医疗仪器设备及器械制造、印刷制药日化及日用品生产专用设备制造、通用零部件制造等行业利润快速增长，同比分别增长12.1%、10.5%、9.5%。电子、家电、厨卫等消费品以旧换新政策持续显效，6月份，智能无人飞行器制造、计算机整机制造、家用空气调节器制造、家用通风电器具制造等行业利润分别增长160.0%、97.2%、21.0%、9.7%。

“下阶段，面对复杂多变的外部环境，要坚定不移贯彻好党中央决策部署，纵深推进全国统一大市场建设，做大做强国内大循环，坚定不移推动工业经济高质量发展，不断巩固工业企业效益恢复基础。”国家统计局工业司统计师于卫宁说。

我国3年共减少粮食损失超500亿斤

新华社济南7月26日电 记者从24日至26日于山东济南召开的2025年国际粮食减损大会上获悉，2024年我国小麦、水稻、玉米三大主粮机收损失率分别为0.93%、1.76%和2.06%，比2021年降低1至2个百分点，3年共减少粮食损失500亿斤以上。

“中国政府始终把解决好14亿人口吃饭问题作为治国理政的头等大事，牢固树立节约减损就是增产的理念，扎实推进粮食全链条节约减损。”农业农村部副部长张治礼在会上介绍，通过加快推广精量播种技术，过去我国小麦一亩地用几十斤种子，现在只要8至10公斤，玉米过去一穴2至3粒，现在单粒就可以了。

据了解，在防灾减灾方面，我国累计建成超过10亿亩高标准农田，大规模开展农田沟渠整治，超过一半的耕地实现旱能浇、涝能排；加强病虫害精准监测预警，推进统防统治、绿色防控，近年来三大主粮病虫害危害实际损失率控制在5%以内，每年挽回产量损失2800亿斤以上。

在加工利用方面，我国制定实施食用米胚、大豆

蛋白等加工技术规范，合理控制加工精度，抓好副产物综合利用，粮油加工损失率降低到1%以内；推进豆粕减量替代行动，普及推广低蛋白日粮技术，饲料中豆粕用量占比从2017年的17.9%降低到2024年的13.7%，相当于节约豆粕近2000万吨。

国家粮食和物资储备局副局长秦玉云表示，国家粮食和物资储备局加强高标准粮仓建设和绿色储粮技术应用，强化创新驱动，加强宣传引导，多管齐下提升节约减损成效。

会上发布《粮食减损南南合作行动方案》，推动国际社会减少粮食损失浪费，共同促进全球粮食安全；发布《国际粮食减损大会济南倡议回顾》，全面梳理近几年国际社会在减少粮食损失和浪费方面的主要进展、做法、成效和不足。

大会由农业农村部、国家粮食和物资储备局、山东省人民政府共同举办，主题为“科技创新赋能节粮减损 全球携手共促粮食安全”，来自62个国家和国际机构的约300名代表参会。

堂食外卖“双标”如此“生意经”要不得

□本报评论员 于哲

到店用餐“不敢怠慢”，线上下单“又瞒又骗”——如此“双标”，让消费者有被“背刺”、被糊弄之感。一顿饭花钱不多、投诉成本却不低，多数消费者囿于无力取证、维权成本高的现实往往作罢，这也是堂食外卖“双标”长期没有引发大众注意的原因，无形中纵容了这一乱象蔓延。

对于堂食外卖“双标”的乱象，本质是利益博弈下的道德失守。有商家辩解“平台抽成高，配送时效紧，不用冻品赚不到钱”；还有的商家仗着外卖消费者不在现场、看不到后厨，难以直观对比堂食和外卖的区别，取证难、维权难，故意动起偷梁换柱的歪脑筋。当“挂羊头卖狗肉”的惩罚成本太低，就会有更多商家跟风效仿。

餐饮行业的根基在于“舌尖上的信任”。当商家为短期利润算计差价，实则在透支品牌寿命，以牺牲品质换取短期生存，最终只能是“搬起石头砸自己的脚”。对那些算计消费者、不讲诚信的商家，消费者自然也会选择用脚投票，不仅会“拉

黑”其外卖，恐怕还会“避雷”堂食，最后影响的是商家的长远发展。

治理“双标”乱象，必须多方发力。对商家来说，坚持品质才有真正的竞争力，坚守诚信才是发展的正道；能留住客人的从来不是算计和糊弄，与其给堂食和外卖设定双重标准，不如把心思花在提升产品和服务的质量上。作为外卖行业的“守门人”，平台不仅要加强对店铺的监管，更应该优化配送时效要求、评分机制、抽成机制等，助推餐饮行业健康发展。相关行政部门也要加强和细化监管，对虚假宣传、以次充好等行为加大处罚力度，对屡教不改的商家要依法严惩，纳入行业黑名单。消费者也要提高维权意识，发现“双标”行为，应及时向消费者权益保护部门投诉，倒逼商家规范经营。

餐饮行业要健康发展，离不开商家的诚信经营，更离不开公平透明的市场环境。让消费者不管是堂食还是点外卖，都能吃得明白、吃得放心，这是消费者的期待，也是商家应坚守的底线。



外卖用冻肉，堂食用鲜肉；外卖用陈米，堂食用新米……近日，有媒体报道称部分餐饮商家存在堂食外卖“双标”现象。花同样的钱点同款食物，外卖和堂食吃到的食物品质是否存在不同？外卖“缩水”背后原因何在？新华社记者近日走访多家餐饮商家，针对堂食与外卖“差别对待”一事展开调查。（本报今日07版）

堂食用新鲜食材现炒现做，外卖却用冷冻肉、预制菜速配速送；堂食分量足、油品好，外卖分量缩水严重……消费者花同样的钱点同款食物，外卖和堂食吃到的食物品质却不同，餐饮行业部分商家的“两面派”行径最近引发热议。