

助力北京国际消费中心城市建设 北京市市场监管局多措并举提升消费环境

本报讯 王薇 推动消费市场发展环境优化,打造放心安心舒心消费环境,是北京建设国际消费中心城市的重要举措,也是顺应消费发展新趋势、满足人民美好生活需要的关键之举。一年来,北京市市场监管局牵头消费环境优化提升工作组,会同组内各部门为首都消费环境优化提升保驾护航,印发了《优化提升消费环境推进北京国际消费中心城市建设工作方案》及2022年度工作要点,提出38项重点举措和69项改革任务,深入推进“放管服”改革、完善消费诉求办理机制、加强重点领域监管、提升产品质量、加强知识产权保护,助力北京建设成为具有全球影响力的国际消费中心城市。

纵深推进“放管服”改革 持续优化营商环境

本市通过深入推进“证照分离”改革,进一步深化商事制度改革,营造宽松便捷的市场准入环境。会同市政务服务局印发了《北京市关于深化“证照分离”改革进一步激发市场主体发展活力的工作方案》,全面梳理形成三张清单。目前,全市范围内“直接取消审批”“审批改为备案”“实行告知承诺”等“前三扇门”事项达到138项,自贸试验区在此基础上又增加了69项。截至2022年6月底,本市“证照分离”改革政策共惠及新设市场主体7.2万户;自贸试验区“证照分离”改革政策共惠及新设市场主体3.9万户。

在引导服务质量标准化水平提升方面,发布商品交易市场、社区菜市场、快递绿色包装、养老机构服务质量、社会心理服务站点、网络餐饮服务、旅行社地接服务及停车场(库)运营等领域一批服务相关地方标准,并对金融、物流、餐饮等领域22项先进服务标准项目给予资金支持,推动引导行业高质量发展。

完善消费诉求办理机制 着力提高消费服务满意度

为更好地解决重点领域消费问题,提升消费诉求办理效能,进一步完善工作机制,畅通消费者投诉热线。其中,根据“网络消费纠纷”的诉求特点,建立并完善了“诉求即办直通车”机制,有关诉求通过该项机制直派企业,快速和解纠纷,将消费纠纷化解在源头、和解在企业,引导企业履行好自己应尽的社会责任和主体责任,构建“共治共享共建”多元参与的社会治理格局。2021年7月至2022年6月,60家快速和解企业共办理(办结)诉求27.03万件,其中企业自行和解纠纷17.82万件。

加强重点领域监管 营造安心消费环境

北京市市场监管局围绕食品、广告、产品质量、计量器具等与消费者权益密切相关的领域加大监管力度,切实保障消费安全。

严守食品安全底线,着力预防和化解风险。强化进口冷链食品电子追溯管理,持续完善“北京冷链”追溯平台功能,进一步拓展追溯品种,将全部进口冷冻食品纳入追溯范围,构建进口冷链食品进京全流程管理机制。出台《食品集中交易市场食品安全监管工作指导手册(试行)》,切实规范了食品集中交易市场食品安全监管工作。推动落实食用农产品产地合格证明和追溯制度,逐步实现进京食用农产品附合格证入市。

不断提升广告监管能力水平,进一步加大广告执法力度,严厉打击各种违法广告行为。开展违法违规商业营销宣传专项整治工作,约谈重点互联网企业,对企业合法合规经营提出要求。开展教育培训类广告综合治理,对教育培训类广告全面从严监测,制定负面清单和整治行动方案,明确禁止发布校外培训广告的点位、媒介及发布内容,维护良好的广告市场秩序。

聚焦民生关切领域 推进产品质量提升

为全面提升产品质量,进一步激发质量创新活力,制定了《关于进一步开展质量提升行动工作方案》,对2021-2023年质量提升工作再部署、再落实。发挥北京市政府质量管理奖激励作用,宣传推广获奖组织的先进质量管理方法,树立行业质量管理标杆。2021年推荐本市优秀组织和个人参评第四届中国质量奖,本市3

家组织和1名个人获奖,占本届中国质量奖总数的40%。

全面加强知识产权保护 激发创新活力

加大知识产权执法力度,围绕民生商品、防疫用品、重大活动等,严厉查处侵犯注册商标专用权、假冒专利等违法行为,持续加大对环球影城、同仁堂等驰名商标、老字号商标的保护力度。2021年7月至2022年6月20日,全市知识产权类案件共立案955件,结案862件,罚没款2262.3万元。

印发打击侵权假冒工作要点,开展了电商领域知识产权治理“护航”行动、民生领域案件查办“铁拳”行动等专项行动,强化互联网领域和民生领域侵权假冒治理。2021年,市打击侵权假冒工作领导小组成员单位行政执法部门共查处打击侵权假冒类案件5508件,罚没款4502万元;2022年截至6月底,共查处打击侵权假冒类案件3116件,罚没款1820万元。

发布了北京市市场监管系统打击侵犯奥林匹克标志专有权十大典型案例、2021年度北京市市场监管部门知识产权领域执法十大典型案例,有力震慑知识产权侵权行为。

下一步,市市场监管局将继续发挥好牵头作用,会同各成员单位围绕《消费环境优化提升工作组2022年工作要点》,持续推动各项重点任务落实,完善政策体系,着力打造放心安心舒心的消费环境。

北京餐饮业复工调查:

超八成恢复正常营业时间

□ 王萍

自6月6日到目前,北京市恢复堂食已近两个月的时间,餐饮业人气恢复如何?还面临哪些待解难题?餐饮业未来的“流量密码”在哪里?7月18日至7月24日,北京烹饪协会面向北京的餐饮企业发起“餐饮业复工之路”问卷调查。同时,多家不同类型的北京餐饮企业接受了采访,带来在复工复产过程中的意见、建议和对企业未来之路的思考。

截至7月24日,此次调查共收回有效问卷134份,涉及火锅、中式正餐、西式正餐、中式快餐、西式快餐、粉面类、卤味熟食、烧烤、麻辣烫、日本料理等十余个餐企类型。大型企业占比22.39%、中型企业占比31.34%、小微企业占比46.27%。

问卷调查结果显示,超过八成的餐饮企业恢复正常营业时间,超过六成餐企客流恢复至正常水平一半以上。

67.91%餐企客流恢复至正常水平5成以上

此次问卷显示,在134家餐饮企业中,116家已经恢复正常经营,占到受访者的86.57%,4.48%的餐饮企业“部分门店恢复正常”,还有8.96%的餐饮企业“没有完全恢复”。

随着堂食服务恢复正常,北京餐饮的“烟火气”也在逐步升温。据了解,不少餐饮企业的客流恢复到正常水平的七

成,有一些门店已经恢复至九成,用餐高峰时段,门口又出现了排队等位的消费者。本次问卷调查显示,客流量“恢复至正常水平的5成以上”的餐饮企业占到受访总数的67.91%,13.43%的餐企客流“恢复至正常水平”,另有18.66%的餐企表示,客流恢复“不足正常水平的5成”。

门店数量缩减、产品线拓宽

恢复堂食后,很多餐饮企业都表示,在企业人员、经营品类、门店数量以及供应链等方面都出现了较大变化。由于5月初疫情的不确定性,导致很多餐饮企业的员工有了较大比例的流失。

在暂停堂食期间,很多餐企都在原有菜品基础上,增加了便民主食、家常炒菜、酱货、卤菜、凉菜等品类的销售,拓宽了产品线。堂食恢复后,不少餐企已经保留了这部分品类,并考虑发展成为社区店、便民档口,在便民利民的同时,做到“未雨绸缪”“多条腿走路”。

值得注意的是,自去年以来,一些餐饮企业就在收缩门店。业内人士认为,一方面,餐企选择“断臂止血”,关闭亏损餐厅;另一方面,餐饮行业受疫情影响严重,甚至出现了重新洗牌的局面。

越来越意识到现金流的重要性

疫情导致餐饮企业难以正常经营,“现金流”成为支撑餐饮企业度过疫情的“命脉”之一。57.46%的受访餐企表示“现金流压力很大但能承受”。自2020年疫情出现以来,“现金流”这个词频繁出现,也成为餐饮从业者关注的焦点。

中国连锁经营协会常务副秘书长王洪涛表示,疫情对餐饮业的各种能力测试之一,就是现金流测试。

王洪涛说,不是所有的餐饮企业都有充足的现金流保障,很多企业也被迫做出了一些关店止血的举措。很多餐饮企业的负责人经历了疫情,都越来越意识到现金流的重要性,“维持至少可以抗风险1至2个月的现金流”已经成为很多餐企老板的共识。

48.51%餐企计划开发销售预制菜品

疫情给餐饮业带来了很大影响,但餐饮人并没有“等、靠、要”,而是尽己所能开展了一系列既可以保证收入、又便民的做法。48.51%的受访餐饮企业选择了“开发销售预制菜品”。值得注意的是,很多餐饮企业都已经在预制菜赛道上发力。2021年3月,眉州东坡旗下子公司王家渡食品完成了近亿元A轮融资,眉州东坡的预制菜业务随之迈进新阶段。今年4月,贾国龙功夫菜销量较去年同期增长8%。

业内人士认为,餐饮行业已有长足发展。但由于管理制度的不成熟,招工难、用工成本高、人员流动大等行业问题愈加凸显。越来越多的餐饮企业经营者开始认识到,餐饮企业的成功离不开一批高素质的管理者和优秀的服务人员。有49.25%的受访餐企表示,将在业务方向和产品线方面进行调整,31.34%的企业认为,“门店数量和布局”是企业自身首要解决的问题。

本报综合 7月24日,在北京市新型冠状病毒肺炎疫情防控工作第381场新闻发布会上,北京市委宣传部副部长、市政府新闻办主任、市政府新闻发言人徐和建介绍,要严格机场口岸防疫,坚持人物环境同防,加强机场重点部位及周边地区防控。要抓好入境货物防疫,严格进口冷链食品境内生产流通销售全程防控和追溯管理。要严防疫情输入,严格落实进返京管理、健康监测、核酸检测等措施。

北京市疾病预防控制中心副主任、全国新型冠状病毒肺炎专家组成员庞星火提示,新冠肺炎病毒可在低温下长时间存活,提醒广大市民朋友:尽量减少网购疫情高发期国家和地区的冷链食品,可以选择正规的市场和超市购买,避免手直接接触。

庞星火提示,收到境外商品快递时,要正确佩戴口罩和一次性手套,减少直接接触和交流;拆件时尽量在户外进行,外包装不要拿回家中,按照生活垃圾分类处理,如需拿回家中,可用含氯消毒剂或75%酒精对内外包装进行全面消毒;处理完后要认真清洗双手,避免用不清洁的手触碰口、眼、鼻;食用冷链食品前后都要注意手部卫生,保持冰箱和用具的卫生清洁。

北京严格进口冷链食品全程防控和追溯