

# 西藏旅游市场发展形成“全年皆旺季”良好局面 创历史新高! 去年实现旅游收入650亿元

西藏因坐拥独特的自然风光和文化景观,一直吸引着无数国内外游客前往,但又受天气等自然条件的限制,往往在冬季进入旅游淡季,为了化淡季为旺季,西藏自治区旅游发展厅于2017年推出“冬游西藏”活动,并延续至今。该活动实施以来,有效助力西藏旅游市场发展形成“全年皆旺季”的良好局面。据了解,2023年西藏接待游客突破5500万人次,实现旅游收入650亿元,旅游接待人次和收入均创历史新高。文/图 记者 张琳



↑在八廓街体验编辫子的外国游客。 ↑冬季的八廓街依然人潮涌动。

随着我国经济社会迅速、高质量的发展,人们的生活水平持续提高,旅游消费潜力不断释放。近年来,西藏旅游市场热度不减。2023年,西藏旅游人数更是呈现出井喷式增长的态势,前往西藏的游客突破5500万人次,实现旅游收入650亿元,旅游接待人次和收入均创历史新高。

记者从携程集团了解到,2023年1月1日至2024年1月9日,携程平台以西藏为目的地的整体旅游订单量相较2022年增长120%。

2023年,“西藏”在携程平台的搜索量同比2022年上涨了73%。在“冬游西藏”政策的加持下,2023年入冬至今,来西藏旅游的人络绎不绝。该政策通过为游客省钱、对旅游企业奖励等方式,有效激活了西藏冬季旅游市场活力。

“2018年我们来过一次西藏,那时候以观景为主。”来自广西的游客孟女士说,“后来西藏出台了‘冬游西藏’政策,今年趁‘冬游西藏’活动期间,我们再一次来到了这里,发现冬

天的西藏不仅风景独特,也增加了很多旅游体验项目,这一趟来得非常值。”

2023年,自治区旅游发展厅积极开展“祖国·扎西德勒”集中推介会、天湖之旅线路发布仪式等,推出天湖之旅、藏医药健康之旅、“行走秘境嘎玛”珠峰东坡徒步之旅等特色旅游产品,助力我区旅游产业发展由观光型旅游向复合型、体验型旅游转变,通过开发培育藏医药、温泉、露营、通航等“旅游+”新业态,进一步将我区资源优势转

变为发展优势,促进西藏特色、高端、精品旅游长远发展。

2024年,自治区旅游发展厅将发挥文旅康养等特色优势,持续完善G318、G219、G349等线路旅游配套设施,计划打造10个以上精品景区(点),改造提升15个特色乡村,立足我区旅游资源优势,不断深化旅游业供给侧结构性改革,持续擦亮西藏旅游名片,为西藏旅游持续繁荣发展提供动能。

## 我区食品安全形势持续稳中向好 今年将持续加强风险排查,强化隐患治理

一粒米一桌餐,牵动着千家万户,关乎人民群众的身体健康和生命安全。自治区政府工作报告提出,今年我区将毫不松懈抓好食品药品监管,全力维护人民群众生命安全。那么,2023年我区食品安全监管工作开展情况如何?取得了哪些成效?今年的食品安全监管工作重点在哪些方面?为此,记者采访了自治区市场监督管理局副局长聂大可。

文/图 记者 央金卓玛

压实“两个责任”  
食品安全抽检合格率稳定在98%以上

进入新发展阶段,人民群众对美好生活的向往、对食品安全的需求更加迫切,对食品安全工作提出了新的更高要求。聂大可介绍,2023年,我区严格遵循“四个最严”要求,压紧压实食品安全属地管理责任和企业食品安全主体责任,建立健全食品安全责任分担落实机制,将食品安全责任落实到“最小单元”。推进全区18万名领导干部包保食品企业63万家。分类指导企业落实主体责任,建立风险管控清单,全区配备食品安全总监4894名、食品安全员近6万名,“日管控、周排查、月调度”制度常态化运行。对食品生产企业食品安全管理人员培训考核比例达到100%,对食品经营企业从业人员在线培训比例达到96%。食品生产企业实施风险等级分类管理达到100%、建立风险管控清单和自查率100%。

“同时,我们推进实施食品生产、销售、餐饮全过程安全监管,聚焦百姓的身边事、关心事,对学校、农贸市场、餐饮外卖、牛肉干制品等开展了一系列整治提升行动,并以问题为导向,强化食品安全风险监测和抽检监测,食品安全抽检合格率稳定在98%以上,全年未发生重大食品安全事件,全区食品安全形势持续稳中向好,人民群众对食品安全的满意度不断提升。”聂大可介绍。

全力守护舌尖安全  
深入推进全过程最严监管  
说起藏餐,不得不提到遍布于大街小巷的甜茶藏面馆。现如今,绝大多数甜茶藏面

馆就餐区干净整洁,消毒设备一应俱全,后厨宽敞明亮,从业人员着装规范操作有序……完全不同于以往甜茶藏面馆给人留下的脏乱差印象。而这得益于自治区市场监管局实施的甜茶藏面馆提档升级行动,为了进一步规范操作流程,自治区市场监管局还制定了《藏面加工技术规程》《藏式甜茶加工技术规程》,截至目前,我区5406家甜茶藏面馆分类实现标准化提档升级。

餐饮店后厨操作流程是否干净卫生?学校后厨食品安全卫生状况如何?为进一步适应“互联网+”食品安全监管工作需要,拉萨市、林芝市等地大力实施“互联网+明厨亮灶”,促进餐饮企业、学校等落实食品安全主体责任。记者了解到,目前我区学校食堂“明厨亮灶”覆盖率达到100%、“互联网+明厨亮灶”覆盖率达到80%。

随着网络餐饮主体数量的不断增加,网络餐饮食品安全备受关注,2023年我区开展网络餐饮专项整治,统一外卖“食安封签”标志并投入使用430万张。同时,实施制止餐饮浪费专项行动,广泛开展“随机查餐厅”,发布“红黑榜”,约谈外卖平台22个、督导整改商户37万家。截至目前,我区58万家餐饮服务单位量化分级管理评定率95.3%。

“我们组织开展了牛肉制品专项整治行动,严厉查处虚假宣传、侵犯注册商标权,以假充真、以次充好、销售‘三无’牛肉制品等违法违规行为。2023年全区市场监管部门检查相关市场主体4685家次,责令16家经营户下架来源不明牛肉制品,现场责令整改50起,限期整改7起,下达责令整改通知书24起,没收牛肉制品526.85公斤,立案调查5起,办结3起,罚没金额9.54万元,正在办理2



市场监管部门工作人员开展餐饮店食品安全检查。

起。”聂大可说。

严厉打击违法犯罪  
落实“处罚到人”,依法实行业禁入

据悉,2023年自治区市场监管局强化食品安全执法办案,健全跨区域跨部门办案协作和线索移交机制,开展系列专项整治,全年查办食品违法违规案件293件,案值81.45万元,罚没款245.56万元,移送公安5件,刑事立案1件。持续开展打击制售假冒伪劣商品违法犯罪行为专项整治行动,全年查办打击侵权假冒案件136件,案值617.96万元,罚没款143.205万元。全区各级市场监管部门销毁侵权假冒商品约14吨,货值金额5462万元。

聂大可表示,今年自治区市场监管局将持续推进食品安全“两个责任”走深走实,以

问题为导向,加强食品及相关产品的监督检查,持续加强重点企业、重点品种、重点区域食品安全风险排查,强化风险隐患治理。

同时,加强食品生产经营监管,将组织开展校园食品安全排查整治专项行动。盯牢“网红餐厅”和外卖平台,深入开展“随机查餐厅”,推进线上线下餐饮同标同质。开展体系检查、日常监督和随机抽查,督促食品生产经营企业和外卖平台严格落实食品安全主体责任。

此外,将深入开展民生领域案件查办“铁拳”行动,从农药兽药残留超标、掺假造假、非法添加、饮食卫生等群众身边事抓起,有针对性地开展集中整治,加大食品安全违法违规案件查办力度,及时公布典型案例,落实“处罚到人”要求,依法实行业禁入,严厉打击违法犯罪。