

延长营业时间、推行免预约 如何做好“文博消费”文章？

新华社记者 杨湛菲

伴随全社会对历史文化遗产关注度提高,近年来,“博物馆热”持续升温,特别是在节假日,一些热门馆“一票难求”;文博消费持续升温,成为文旅融合和服务消费的重要增长点。面对群众日益增长的多层次精神文化需求,日前发布的《关于扩大服务消费的若干政策措施》提出,结合实际、因地制宜延长热门文博场馆、景区营业时间,优化预约方式,鼓励推行免预约。

人民群众对博物馆工作怀有新期盼。国家文物局副局长乔云飞表示,一方面增强供给能力,通过大馆带小馆,巡展、借展、联合办展、“云展览”等方式,把更多优质文化资源送到基层;另一方面提升服务质效,科学实施预约机制,丰富优质文博内容,优化参观线路,提升公众参观体验。三星堆博物馆寒暑假和部分节假日闭馆时间从18时延迟至20时;上海博物馆、浙江省博物馆9月起全面推行个人参观免预约;湖南搭建“湘见万年”文博特展矩阵联动传播平台,提高省内博物馆资源流动性……在保证文物安全的前提下,各地积极探索激活文博资源活力,让文化服务更贴近群众需求。

“优化预约方式可以提升服务消费的便利性与用户体验,同时拓展消费的时空边界,释放周边经济、夜间经济与错峰消费潜力。”中国传媒大学文化产业管理学院副教授熊海峰认为,此举不仅能直接拉动门票、文创、餐饮等收入,更能培育长期的消费习惯与偏好,为扩大服务消费注入持续动力。

从全球独创的“博物馆奇‘喵’夜”,到

上架之后热卖逾4亿元的1200余种爆款文创,再到黄浦江上华丽游弋的“上博号”古埃及文明主题游船……今年8月落幕的上海博物馆“金字塔之巅:古埃及文明大展”在13个月的展期内,吸引277万人次中外观众,收入达76亿元,带动城市综合消费超350亿元。

展览的影响力和流量,折射中国当下文旅消费热度、实力和潜力。

此次发布的措施明确支持鼓励“文博场馆创新办展方式”“与社会力量合作开发文创、数字产品,推动市场化方式举办的各类文化展览进商场、进社区、进公园”。

“关键是要建立多元合作机制、完善收益分配机制、优化办展政策环境,鼓励更多社会力量参与。”熊海峰说,创新办展、市场化办展并非削弱文博场馆的公益性,而是通过模式创新和资源整合,提升服务效能、传播效果和可持续发展能力。

文创年度销售额达亿元的博物馆数量不断增多。数据显示,除故宫博物院外,上海博物馆、陕西历史博物馆、三星堆

博物馆、河南博物院、苏州博物馆等年度销售额在2亿元至5亿元,“爆款”文博文创单品的销售总量动辄超10万件,部分单品的收入可达500万元以上。

中国旅游研究院院长戴斌建议,鼓励文博单位建立开放共享的“文化文物资源库”,明确文创开发范围和创新授权模式;同时培育一批有创新能力的文创研究、生产和分销企业经营主体。

随着收入水平和消费能力的提升,人们对体验更高品质的精神文化产品的渴望将日益提高,服务消费的发展重心将从“有没有”向“好不好”转变,体验式消费将成为主流。

“现代科技为旅游目的地提供了更多体验场景和消费空间。科技和优秀传统文化、当代文化融合,给游客带来更加新奇的体验,让传统旅游目的地焕发新机。”戴斌说。

面向未来,文博消费将不局限于城市、不局限于热门场馆,越来越成为大众旅游的重要组成部分。“文博场馆将不仅是文化的守护者,更是美好生活的创造者。”熊海峰说。

细说“桦加沙”袭港: 有记录以来持续时间 第二长的“十号风球”

奚天麒

随着超强台风“桦加沙”逐渐远离,香港天文台24日20时20分改发三号强风信号(俗称“三号风球”),至少维持至25日7时。“三号风球”意味着香港平均风速预计为每小时41至62公里,本地风力虽逐步减弱,但多处仍吹强风,离岸及高地间中吹烈风。

“桦加沙”袭港期间,香港天文台24日凌晨2时40分发出“十号风球”,至13时20分改发“八号风球”,“十号风球”持续10小时40分钟,成为香港有记录以来持续时间第二长的“十号风球”。这也成为1964年之后,香港再次一年内两次发出“十号风球”。

香港天文台24日指出,“桦加沙”影响期间,香港多地出现暴风至飓风级别风力,整体风力与2017年“天鸽”、2023年“苏拉”及今年“韦帕”相近,但弱于2018年“山竹”。受雨带影响,香港24日出现频密狂风大雨,午夜至13时普遍录得超过100毫米雨量,部分地区超过200毫米。

香港天文台表示,“桦加沙”带来显著风暴潮,叠加涨潮影响,多区水位明显高于正常潮位,维多利亚港水位升至海图基准面以上约3.4米,接近2017年“天鸽”期间水平。台风还引发越堤浪,导致沿岸多处水浸。所幸“桦加沙”路径略偏西,最强风力未直接冲击香港,未造成更严重破坏。

特区政府政务司司长陈国基领导的“应对极端天气督导委员会”统筹各政府部门全力防灾减灾,并在台风远离后迅速开展善后工作,力争尽快恢复市面正常。

截至24日20时,有约百名市民在风暴期间受伤,后在公立医院接受诊治。

截至24日17时,特区政府渠务署共接获19宗水浸报告,已完成处理其中14宗;土力工程处接获4宗山泥倾泻报告;路政署收到约1620宗道路事故报告,包括约1050宗塌树;消防处共处理143宗被困升降机电梯、454宗自动火警报告、393宗塌树报告、1宗山泥倾泻及9宗水浸事故,并在水浸中协助61名市民转移至安全地点。

特区政府民政事务总署于23日8时提早开放临时庇护中心,风暴期间在各区共开放50个临时庇护中心,共有约900人入住。

随着风力减弱,香港公共交通逐步恢复。香港城巴公司部分日间路线及机场快线自24日21时20分起陆续恢复,部分路线需改道行驶。香港九龙巴士公司及龙运巴士公司超过80条路线同期恢复,穿梭落马洲与皇岗口岸的“皇巴士”于20时恢复正常。

港铁公司所有铁路线已恢复运营,部分轻铁线路准备中,港铁巴士仍暂停服务。东铁线、机场快线等班次有所调整,高铁香港段24日全部班次取消。

香港特区政府行政长官李家超24日表示,超强台风“桦加沙”逐渐远离香港,但特区政府不会松懈,正努力协调各部门全力应对风灾善后工作,力争尽快修复受影响路面及小区设施等。相关人员会通宵工作,务求在25日早大部分市民上班前,市面可恢复正常运作。由于恶劣天气或会维持一段时间,呼吁市民继续提高警觉,切勿松懈。

数字人民币 国际运营中心正式运营

新华社北京9月25日电(记者 吴雨)记者25日从中国人民银行获悉,数字人民币国际运营中心已在上海正式运营,并推出三大业务平台——数字人民币跨境数字支付平台、数字人民币区块链服务平台及数字资产平台。

据介绍,数字人民币跨境数字支付平台探索运用法定数字货币解决传统跨境支付中存在的痛点;数字人民币区块链服务平台为各场景和行业类区块链提供标准化的跨链交易信息转接和链上数字人民币支付服务;数字资产平台可提供标准、即用的金融级数字资产服务,支持现有金融基础设施将业务拓展至链上。

今年6月,中国人民银行行长潘功胜在2025陆家嘴论坛上宣布,将在上海设立数字人民币国际运营中心,推进数字人民币的国际化运营与金融市场业务发展,服务数字金融创新。

24日,中国人民银行副行长陆磊在数字人民币国际运营中心业务平台推介会上表示,中国人民银行提出的“无损、合规和互通”三原则,已成为法定数字货币跨境基础设施建设的基本准则,目前已初步构建数字人民币跨境金融基础设施体系。未来,中国人民银行将继续支持数字人民币国际运营中心行稳致远,为跨境贸易与投融资便利化提供坚实助力。

记者了解到,数字人民币国际运营中心由中国人民银行数字货币研究所筹建和管理,负责建设运营数字人民币跨境和区块链基础设施,推进与境内外金融基础设施的跨境互联互通。

守护“盘中餐”! 又一批食品安全新国标亮相

新华社记者 李恒

如何持续筑牢“舌尖上的安全”防线?

国家卫生健康委、国家市场监督管理总局25日公布32项食品安全国家标准和2项标准修改单。消费者特别关心的食品生产规范、铁路餐食、生乳、灭菌乳等关键领域,均有明确规定,旨在进一步完善从农田到餐桌、从原料到终产品、从普通人群到特定人群的食品国家标准体系。

看点一: 生产环节再扎“篱笆”

新修订的食品生产通用卫生规范作为食品生产领域的基础性标准,引入了更严格、更细致的管理要求。

“新标准将‘预防为主、风险管理、全程控制’的原则落到实处,对食品生产过程的风险管理进行了系统性完善和提升。”国家食品安全风险评估中心标准二室助理研究员国鸽介绍,新标准增加了对寄生虫控制和致敏物质管理的要求。

食品受到蛔虫、绦虫、弓形虫等寄生虫的污染,可能引发食源性疾病,影响消费者健康。此次公布的新标准要求对可能存在寄生虫污染风险的食品,应确保相应的控制措施能发现和杀灭寄生虫及其虫卵。

食物过敏是影响消费者健康的重要因素,严重的食物过敏可能危及生命。致敏物质的管理除了规范标识之外,在食品生产过程中做好致敏物质管控尤为重要。

新标准强调在生产过程中要妥善贮存和使用含致敏物质的原料、半成品和成品,避免交叉污染。同时要避免不含致敏物质的产品与含致敏物质的产品以及含不同致敏物质的产品共线生产,并要求对食品生产人员和食品安全管理人员开展致敏物质管理知识的相关培训等。

此外,新标准还对厂区环境、虫害管理、人员健康、工作服管理、微生物监控等细节提出了更明确的要求,旨

在全面提升食品生产的卫生控制水平。

看点二: 守护旅途“一碗饭”

新制定的铁路旅客列车餐饮服务卫生规范为列车上的“一碗饭”立下规矩。

标准明确,铁路旅客列车餐饮服务主要包括餐车内现场加工餐食、铁路旅客列车冷链供应餐食以及铁路旅客列车网络订餐食品。

针对每种形式,标准都提出了具体的安全管控要求。如,旅客列车冷链餐食生产需具备自动化包装生产线和速冷设备,加工日期要精确到“时和分”;网络订餐需在列车到站前1小时开始加工,加工完成至配送至旅客列车的时间不宜超过30分钟;餐车严格按操作规程加工制作各类食品,烹饪必须烧熟煮透,食品中心温度应达到70℃以上。

郑州铁路卫生监督所主任医师王增朝表示,标准旨在突出源头控制,推行净菜上车,规范冷链加工配送等技术要求,进一步提高食品安全管理水平,保障亿万旅客途中饮食安全。

看点三: 提供更多元乳制品选择

本次修改单主要对生乳及灭菌乳的酸度进行了修订。

“生乳酸度是衡量生乳新鲜度的重要指标之一。随着我国奶畜养殖产业不断发展,奶畜养殖水平不断提高,

冷链储运等条件持续改善,有必要修订现行标准酸度指标以满足行业发展需要。”国家食品安全风险评估中心标准二室副研究员陈潇说。

专家表示,此次修订使标准更符合我国奶业现状,既保障了养殖场(户)的利益,促进了产业健康发展,也通过更科学的指标引导,为消费者提供更新鲜、更多元的乳制品选择。

看点四: 特殊人群需求得到关注

在特殊医学用途配方食品领域,新修订的特殊医学用途配方食品通则进一步拓展了产品的广度和深度。

通则新增部分营养调整型全营养配方食品,调整特定疾病全营养食品,细化非全营养配方食品等产品类别。同时完善全营养配方食品的营养成分含量、检测方法以及非全营养配方食品的配方要求、适用人群等。

国家食品安全风险评估中心应用营养一室主任方海琴介绍,该标准与今年3月发布的特殊医学用途婴幼儿配方食品通则标准相衔接,将为不同年龄患者的特殊营养需求提供有力保障。肿瘤全营养配方食品在特殊医学用途配方食品通则的基础上,进一步细化了特医食品产品类别和具体技术要求,为肿瘤患者提供更好营养支持。

食品安全无小事,标准建设无止境。截至目前,我国已累计发布食品安全国家标准1725项,包含2.3万余项指标,涵盖340余种食品类别。