

俗话说，民以食为天。随着我国逐步迈入老龄化社会，发展老年助餐服务不仅是实施积极应对人口老龄化国家战略的重要内容和重要民生工程，也是支持居家社区养老、增进老年人福祉的重要举措，是建设更好社区的题中应有之义。在今年全国“两会”上，如何更好地发展老年助餐服务，再次成为政协委员们关注的重点。

守护老人幸福“食”光 让民生难点变亮点

吕东浩 本报记者 奚冬琪 鲍蔓华



家门口的食堂 让老人暖胃又暖心

居家养老，“吃饭”是老人每日面临的“烦恼事”。近年来，为了让更多老人能在家门口吃上方便、安全的“热乎饭”，各地都积极出台政策、想办法。2023年10月，民政部等相关部门联合印发了《积极发展老年助餐服务行动方案》，强化了老年助餐的顶层设计，也助力养老助餐服务从多个方面进行有益探索。

中午，在北京市海淀区永定路的一个助餐点门前，已有10多位老人排起了队。助餐点的工作人员将菜品装入小餐车，红烧鸡块、鱼香茄子、白米饭……餐车内的餐食荤素搭配、色彩鲜亮、香气四溢，工作人员逐一将菜品装入老人的饭盒，不一会儿，就完成了老人餐食的打包工作。

据了解，这个助餐点每天中午向社区居民提供6至7个菜品及主食，包括2个荤菜、3个半荤菜和1至2个素菜，由海淀太平路社区养老服务驿站进行配餐。品种多样的菜品满足了居民，尤其是社区老年居民的日常就餐需求。“我现在已经是这里的常客了，饭菜味道不错，价格也合适。”家住附近的高奶奶说，助餐点就在楼下，把饭买回家用不了10分钟。

据助餐点工作人员介绍，为满足老人多元化的就餐需求，这里每天都会提供不同套餐，变换花样让老人尽享幸福“食”光。同时，助餐点也支持现场和线上及电话订餐，居民可通过现金、手机支付、养老助残卡支付。如今，每天都有近100人次的居民会来到助餐点吃饭。大家普遍反映，助餐点的开设不仅满足了日常饮食需求，同时也为社区养老服务的发展注入了新活力。

在杭州西湖区翠苑一区社区，浙江省第一家老年食堂——“翠食坊”已经连续20年为社区老人解决吃饭难题。20年来，居民们在一餐一食中见证其不断迭代升级。2022年9月，4.0版“翠食坊”向公众亮相。在这里就餐的老年居民不用携带钱包或手机，因为在办理就餐卡时，食堂已将他们的脸部信息录入系统。每次结账，只需刷个脸，就能实现即时扣款。

据翠苑一区社区党委书记项菲菲介绍，“翠食坊”已将居民健康信息采集录入，形成健康档案。当老人走进餐厅，经过摄像头人脸识别，两秒后就能推送定制菜单，包含建议食用或不适宜食用的食物。此外，居民可以提前通过翠苑一区小程序手机点单，工作人员会把菜品放进食堂门口有紫外线消毒和保温功能的取餐柜，方便老人随时取用。

助老食堂诸多“窘境”亟待破解

近年来，随着社会对老年人需求关注度的不断提升，助老食堂在不少

城市落地开花。但从全国层面看，老年助餐发展仍不平衡，还存在一些亟待解决的问题。

“这些年，大连市先后建设了147个社区助老食堂，尽量覆盖、惠及更多社区居民和周边上班族，但现实状况是：曾经风风火火的社区食堂，逐渐门庭冷落、经营惨淡，有的甚至难以为继。”在今年1月召开的大连市政协全会期间，多位委员提到了社区助老食堂在建设运营政策制度不完善，工作机制不健全；部分运营单位固守“吃补贴”观念，导致功能单一、客源不多；多部门助餐的社会支持体系尚未形成等问题。

对于时下大连社区助老食堂发展的“窘境”，大连市政协委员苏杰分析认为，其中一个重要原因是一些食堂考虑到财政补贴不足，打算在满足社区老人用餐的前提下，推出低价位的堂食、外卖、加工面食等方式吸引其他人员就餐，以保证收入、维持成本。但是，由于老年人的饮食习惯与年轻人不同，对食品的口感、黏稠度、软硬度等方面有特殊要求，所以无法做大锅饭。可如果另开小灶，各种成本必然上升，价也就无法吸引年轻人就餐，如此一来，社区食堂迟迟打不开经营局面也就在所难免。

对此，大连市政协委员杨晓飞认为，应研究制定《社区食堂建设指导意见》及实施方案和标准规范，促进社区食堂标准化建设和规范化发展。注重统筹谋划，利用大数据分析，寻找合适的布局点和群众敏感的价格区间，统筹规划社区食堂的位置、数量等，科学制定社区食堂建设计划，明确时间表、路线图，循序渐进开展试点建设、培育典型、复制推广，杜绝“一阵风”式盲目推进。

“同时，还应加大财政扶持力度，降低房租、水电煤气成本，做好客流引入工作的同时，进一步丰富空间功能，让社区食堂真正‘长’在社区。”杨晓飞说，比如营造文化空间，开展养生、复制、烘焙等方面

的培训讲座，提高好感度、融入感；探索开展“餐桌陪伴”活动，凡是子女陪伴60周岁以上父母就餐的，支持运营企业根据实际情况给予一定折扣价格优惠，向社会传递家庭养老责任和义务等。

面对当下老年助餐存在的普遍问题，在今年的全国“两会”上，全国政协委员丁梅也指出，目前老年助餐供给能力仍然不足，城区老年助餐服务的覆盖面需扩大，送餐环节存在隐患，社会力量参与不足，老年助餐服务的可持续性仍需加强等问题。

丁梅认为，应按照居家养老送餐和社区集中就餐两种模式开展老年助餐服务标准化建设，对食品原料采购、加工、分餐、配送、食用全流程制定标准化规范。因地制宜加快推进“老人家食堂”建设，依托助餐机构配备专业化管理团队，为老人提供配餐、就餐、个性化送餐服务，并根据老人实际情况，定期制定更换营养菜谱。同时，民政部、市场监管部门定期联合开展“陪餐”式监管，保障“老人家食堂”饭菜品质。

“进入信息时代，应大力开发老人助餐服务信息平台，打造线上、线下融合发展的服务网络，提升智能化、信息化和便捷化水平。”丁梅建议鼓励企业开发助餐服务App，程序设计要简洁清晰、方便友好。App中可增加老人家食堂地图与推介功能，向使用者提供周边“老人家食堂”位置，展示当天菜谱，根据使用者提供的基本信息提供膳食参考。

对于不少助老餐厅面临的资金难题，丁梅提出可以建立“个人出一点、企业让一点、政府补一点、集体添一点、社会捐一点”的多元筹资机制，支持老年助餐服务机构提供稳定可持续的服务。综合考虑助餐服务人次和质量、老年人满意度等，给予老年助餐服务机构一定的运营补助或综合性奖励补贴。对符合条件的老年助餐服务机构，按规定落实税费优惠政策。鼓励各地出台惠民政策，支持具备资质的各类经营主体平等参与老年助餐服务，平等享受相关优惠政策。

农村老年助餐仍存短板

如今，城市的老年助餐服务正在不断扩大和完善，但在广大农村地区，老年助餐仍是被忽视的一环。

河南省政协委员郭军胜一直关注着农村老年人的养老和用餐问题。“数据显示，河南省农村60岁以上的老年人口达到1005万，占全省总人口10.1%，比城镇高出2.1个百分点，农村人口老龄化的形势日益突出，养老压力极大。而做饭难、吃饭难一直是当前困扰老年人居家养老的老大难问题。”郭军胜说，越来越多的农村老人面临着就餐等生活上的困难，许多农村老人劳作能力下降，难以自己制作餐食，也缺乏营养常识。而且农村老人的经济收入相对较低，外出就餐对他们来说是一笔不小的开销，农村地区也缺乏为老人提供送餐服务的企业或社会组织。

在郭军胜看来，要想解决农村老人的吃饭难题，首先要考虑的是饭堂建在哪儿的问题。“最好是依托各自然村的党群服务中心建设饭堂，在各居民小组或高龄、独居、留守老年人集中的地方设置就餐点或送餐点，重点为特殊困难老年人提供助餐送餐服务。另外还应充分考虑周边交通状况，确保老年人出行安全。”郭军胜说。

对于运营模式和资金来源，郭军胜认为可采用公私合营模式，政府提供政策支持，吸引社会资本参与饭堂建设和运营，日常运营资金采用“政府出一点、企业让一点、慈善捐一点、个人出一点”的办法来解决，有条件的村集体可以设立专项资金。

“配餐送餐模式可以多种多样，因地制宜。比如，可以依托各小学校、幼儿园食堂开展老年助餐配餐服务，或者请连锁餐饮企业统一配餐，由村委会组织志愿者每日送餐。还可以动员身体健康的低龄老人帮助高龄、独居、留守老年人，为他们提供配餐送餐。结合各村、各组、各户以及老人的实际情况，采取多样化措施。”郭军胜建议建立完善的监管机制，对饭堂的食品安全、卫生状况、服务质量等进行定期检查，定期收集老年人及家属的意见和建议，对食堂运营进行评估和调整，让老年人吃得安全、放心。

“我期待，农村的长者饭堂不只是一个吃饭的地方，更应是一个保障老年人健康饮食，拓展交际圈和社会支持网，收获幸福感的港湾。”郭军胜说，饭堂可以拓展功能，打造成农村精神文明传播点和孝道文化实践中心。除了搞好餐饮服务，还可以在长者食堂开展影视、棋牌、舞蹈等丰富多彩的文艺活动，为老年人送去丰富多彩的精神大餐，使长者饭堂成为老年人的精神家园和新农村的新坐标，让老年人暖胃又暖心。

丁梅也同样关注到了农村老年助餐短板问题。她建议采取倾斜性措施支持农村地区扩大服务供给，依托有条件的村级互助点、农村幸福院等载体开办老年食堂、设置老年助餐点等。积极探索邻里互助、设立“中心户”多户搭伙、结对帮扶等模式，灵活多样解决农村老年人助餐服务需求。

全国政协委员何奇华： 为失能老人建立更统一的风险屏障

本报记者 刘洋

随着我国人口老龄化进程加快，失能老人的照护成为亟待解决的社会问题。根据《中国养老服务蓝皮书（2012~2021）》预计，到2030年我国失能老人总人口将达到1亿人。“一人失能，全家失衡。”有关照护失能老人的困境如何破局？今年全国“两会”上，全国政协委员何奇华建议尽快建立全国统一的长期护理保险制度，以寻破局之策。

我国自2016年开始进行长期护理保险试点，截至2022年底，试点城市参加长护险人数约1.7亿人，享受待遇人数120.8万人。何奇华在调研中看到，长期护理保险为我国失能老人建立起一道风险屏障，但由于没有统一标准，各试点城市制度设计差异非常大，呈现出“东丰西瘠”的地域分布特征，且正在固化。

收敛“两极化”地方性政策的关键在于设立统一制度，规范基金管理。何奇华建议根据经济发展水平和老龄化

程度分类设计参保对象、资金筹集、待遇保障水平等标准，以五年为期限，过渡到全国统一标准；建立长护险独立筹资机制，划清与基本医保基金的边界，单设长护险费率，确保长护险独立筹资。

“在长护险试点之前，民政部门已针对老年护理出台相关补贴政策，未来各地应将已有项目与长护险有机整合，加强制度衔接，避免重复或遗漏。”何奇华认为，在加强整体性的同时，长护险还应兼顾标准化和灵活性，通过灵活性的项目清单满足不同失能人群的个性化需求。发挥市场机制“补位”作用，引导商业保险机构针对性推出商业长护险，满足失能群体“灵活”保障需求。

何奇华还指出，目前长护险主要是覆盖失能后的护理阶段，未来可考虑将预防性服务、辅具提供或适老化改造纳入服务项目，以有效节约护理费用，提升护理效率。推动长护险从关注失能人群向早期干预、降低失能率倾斜。

全国政协委员葛桂录：

“预备于老”，让老百姓优雅老去

本报记者 王惠兵

“当前，我国46~60岁人口约33678万人，超过3亿人处于‘预备于老’阶段，从现在开始至未来10年间，我国将迎来史上最大退休浪潮。”过去一年间，全国政协委员、福建师范大学外国语学院院长葛桂录一直聚焦社会发展中的“关键小事”。特别是看到今年1月国务院办公厅印发了我国首个以“银发经济”命名的政策文件——《关于发展银发经济增进老年人福祉的意见》后，葛桂录认为，应从国家层面提出“预备经济”，积极应对人口老龄化国家战略框架下的总体考虑，为更好服务老年群体做准备。

对此，葛桂录建议，针对国家养老金融发展不平衡、全民健康素质需加强、城市智慧适老化改造待提升等问题，要加快制定国家“预备经济”中长期产业发展规划，发展多层次养老金融体系，鼓励保险、银行、券商、公募基金、信托、银行理财子公司等进行养老金融产品布局和创新，满足居民多样化的需求。同时，大力培育和发展优质一、二、三产业，发展医疗、健康等产业，并提前布局，进行城市智慧适老化改造，推出更多适应老年群体特征和生活习惯的产品和应用，真正“预备于老”，让普通老百姓健康优雅地老去。

全国政协委员韩林海：

守好中国的“糖罐子”

本报记者 肖亮升 通讯员 潘柯君

糖是事关国计民生的战略物资。2023年12月，习近平总书记在广西视察时指出，广西是我国蔗糖主产区，要把这一特色优势产业做强做大，为保障国家糖业安全、促进蔗农增收致富发挥更大作用。

全国“两会”期间，全国政协委员、广西大学校长韩林海建议支持广西加快打造糖业创新高地，保障国家糖业安全。

“广西是全国最大的糖料蔗种植基地和食糖主产区，是维护我国食糖安全的主阵地，糖料蔗种植面积和食糖产量连续19个榨季占全国60%左右，全国每三勺糖就有两勺来自广西，是名副其实的‘中国糖罐子’。”韩林海说。

韩林海建议，聚焦甘蔗育种关键问题，集中国家优质资源，重点支持在广西布局建设支撑甘蔗产业发展的全国重点实验室，重点针对甘蔗等亚

热带作物生物育种的瓶颈问题，打造从基因资源、性状遗传到生物技术育种的创新链，培育高产、高糖、多抗、宜机等多样性状协同改良的甘蔗突破性品种，形成“基础研究—技术创新—成果转化”的科技创新闭环，为实现甘蔗种业科技自立自强、种源自主可控提供科技力量，布局打造甘蔗领域部省合建世界一流学科群，集中力量研究糖料蔗“卡脖子”风险的关键科学问题和核心底盘技术，加快推进“育繁推”一体化，全方位保障蔗糖产业的高质量可持续发展。大力引培糖业战略科学家、科技领军人才、高水平创新团队和青年科技人才后备军，聚力打造高素质专业人才引育高地，为糖业全产业链发展提供智力支撑。

民盟天津市委调研关注预制菜产业健康发展

预制菜不可怕，也可以很方便很健康！

本报记者 张原

“预制菜就是隔夜菜”“预制菜就是不健康的代名词”……一段时间以来，科普不足、网络以讹传讹，一度让公众“谈预制菜色变”。在不久前召开的天津市政协十五届二次会议期间，民盟天津市委提出应正确看待预制菜，为其“正名”。

预制菜指通过工业化、标准化加工生产的成品和半成品菜肴，由于其省时方便特性，受消费者青睐。今年中央一号文件中提到：提升净菜、中央厨房等产业标准化和规范化水平，培育发展预制菜产业。民盟天津市委调研了解到，目前全国多省市相继发布支持预制菜产业发展相关政策，各地选择地方原料供应充足、饮食文化底蕴深厚、冷链物流发达地区，推动预制菜产业发展，为经济注入新活力。

“我买过四川的烤鱼、安徽的臭

鳊鱼、潮汕的牛肉丸……”讨论中，不少民盟界别政协委员都表示很喜爱这些预制菜，但最近的手机自媒体宣传让不少人不敢买、不敢吃预制菜，那么，问题到底出在哪了？

委员们认为，“科技狠活”让不少群众谈“预制菜”色变，原因在于国家和地方缺少预制菜相关技术规范及标准。

“标准是规范行业发展、保证产品质量的重要手段。目前预制菜没有国家或行业标准，仅11个省制定了地方标准或团体标准，大部分地区目前尚未制定相关技术规范及标准法规。”市政协委员、民盟市委常委田强认为，缺少专项监管是让群众不放心预制菜的原因之一。

同时，预制菜行业处在餐饮和工业的边界，进入门槛低、可复制性强、规模小的企业多，其生产加工过

程涉及采购、加工、储存、运输、销售等多个环节，任何一个环节出现问题，都会影响到产品质量食品安全。因此，预制菜产业作为一个高速发展的新兴产业，需要尽快建立与之相对的监管机制。

民盟市委调研组认为，目前，科普教育不足，也导致消费者对预制菜认知存在误区。

不久前，预制菜进校园引起社会对食品安全的担忧。在采访中，普通消费者的担忧主要集中在不知名厂商信誉是否有保障、产品是否在保质期、添加剂是否有人监管、产品新鲜度是否合规等，还有个别老年消费者甚至认为“预制菜就是隔夜菜”。可见，如果能够正确科普预制菜知识，同时建立严格的制度约束，预制菜在品质、安全、营养方面是可以得到保障的。

针对当下预制菜领域企业素质良莠

不齐、产品质量差异大、同质化严重问题，民盟天津市委建议尽快制定符合本市特点的规范标准，保证行业健康发展。同时，从准入、行政监管、行政处罚等多方面完善监管机制。针对全产业链特点，加强全链条监管，压实日周月风险排查管控。在扶持优质企业的同时，加大违法打击处罚力度，夯实企业主体责任，如要求企业公示预制菜品信息，落实消费者的知情权和选择权。

预制菜是融合创新产业。田强建议加强科研投入，鼓励企业自主创新，促进产学研融合，利用科技手段补短板，提质量。创新开发特殊人群的新型预制菜，从而开辟细分市场，针对医院、养老院等饮食需求研发产品。

针对消费者普遍关注的食品安全问题，调研组建议通过科技改进产业短板，提升自动化水平、加强标准化管理、引入新技术、夯实追溯体系。在监管方面，可通过科研投入，将高科技、高水平的手段应用于产业监管的各个环节，实现预制菜产业的监管创新。政府部门要鼓励成立预制菜行业协会，通过制定标准、开展培训、资源共享等方式引导企业创新，促进预制菜全产业链发展。



大地回春，草木萌新。北京延庆区不负春光，火力全开准备农业生产，全力奏响“人勤春来早”的劳动乐章。农户忙春耕、备生产，温室大棚、乡间地头处处呈现一幅幅春季农忙的耕耘画卷，孕育着满满的新希望。

本报记者 贾宁 摄