

# 在线旅游发展有了法规依据

将不合理低价游、评价权保障等纳入监管

文化和旅游部近日印发《在线旅游经营服务管理暂行规定》，明确回应近年来社会反映的热点、市场监管的难点、行业发展的痛点，填补了在线旅游领域立法的空白。

近年来，我国在线旅游市场快速增长，在线旅游企业和平台的数量不断增多，方便了广大人民群众出游，促进了旅游消费，带动了行业发展。同时，一些在线旅游经营者上线不合规旅游产

品，给行业健康有序发展带来了负面影响，要求加强法治建设、强化行业监管、规范市场秩序成为社会共识。此外，随着旅游法、网络安全法、电子商务法等法律的颁布实施，出台《规定》的上位法基础初步完备，立法时机基本成熟。

《规定》明确了适用范围和相关主体。在线旅游经营者包括平台经营者、平台内经营者、自建网站或通过其他网

络服务提供在线旅游经营服务的经营者。

《规定》压实了平台企业责任，遵循“政府管平台，平台管供应商”基本思路，要求在线旅游平台经营者坚守人身财产安全、信息内容安全、网络安全等底线，遵守社会主义核心价值观要求，诚信经营、公平竞争，承担产品和服务质量责任，接受政府和社会的监督，切实维护旅游者的合法权益。

《规定》回应了社会热点问题，将不合理低价游、评价权保障、旅游者信息使用等热点纳入监管，做出相应规定，既体现了行业监管的刚性，也保持了一定的开放性。《规定》统筹抓好疫情防控和复工复产，增加了助力复工复产、促进行业健康发展的条文。

(人民日报记者王珂、郑海鸥。转自《人民日报》2020年9月1日第12版)

## “雷锋青少年”进村采摘助农销售

8月28日，鹤城区坨院街道板山村村民唐荣家迎来了一群身着红色马甲的客人，他们在葡萄园里忙着采摘，葡萄架下一片繁忙的丰收景象。原来是怀化市同心公益服务中心组织雷锋青少年举行采摘义卖助力农产品出村活动。一筐筐刚采摘的高山葡萄色泽鲜艳，散发出诱人的清香。雷锋青少年志愿者和家长忙着分装打包，当天采摘的1000余公斤高山葡萄被100余名雷锋青少年认购、销售一空。

据同心公益负责人张丽介绍，唐荣从小没有父母的关爱，其父亲因肺结核病逝，其母已经失去联系多年，他和爷爷生活在一起，爷爷去年也病逝了，现在靠姑姑一个人养

育。走访的时候发现他的葡萄熟了，于是想着卖掉葡萄也能够解决唐荣部分生活费用，便开展了这场采摘活动。原本以为要滞销的高山葡萄，当天不仅迎来了雷锋青少年前来采摘收购，价格也令人满意。

“很感谢这次大采购，我这一片的葡萄园今天销售一空，全靠你们志愿者的帮忙！”唐荣姑姑接过葡萄喜上眉梢。

据了解，雷锋青少年是怀化市志愿者协会、怀化市同心公益服务中心共同发起的服务于青少年儿童的公益项目品牌，项目秉承弘扬雷锋精神的理念，引导广大中小学生和青少年加入志愿者，开展志愿服务。

(怀化日报记者杨博媛。转自《怀化日报》)

## 小小无花果飘香致富路



8月29日，松桃苗族自治县大坪场镇龙头村春满园水果基地里，无花果进入丰果期，果农们正忙着给客商采摘、打包、销售。

近年来，该县把无花果种植作为脱贫攻坚主要产业之一，采取“村党支部+合作社+基地+贫困

户”模式，贫困户可获得入股分红、租金、务工等收入。截至目前，该县共流转土地200多亩种植无花果，产量达40多万公斤，预计今年产值超过300万元。

石乔清摄。转自《铜仁日报》

## 墨西哥学校开展“菜园子项目”

墨西哥国立理工学院2019年的一项调查显示，墨西哥每年每人平均浪费食物167千克，价值2041比索（约合640元人民币）。该学院经济学教授阿吉拉尔算了一笔账，一个四口之家每年浪费食物达668千克，如果能避免这种浪费现象，650万严重缺粮的墨西哥民众将得到充足的粮食供给。

为了减少食物浪费，墨西哥从学校教育开始培养孩子们的节约意识。很多学校通过实践教育，帮助学生建立起良好的饮食习惯。

有的学校发起体验厨房活动，让学生每周一次体验做饭的全过程。学生们要自己订购食材、洗菜、切菜、做菜，最后清洗餐具、打扫厨房。许多学校开展“菜园子项目”，专门开辟出一片地，让学生们自己播种、浇水、松土和除草。通过这些活动，学生们了解到农作物的生长过程，体会到每餐饭的来之不易，从而学会珍惜食物，养成节俭的习惯。

此外，学校也会按照学生的喜好，时常开发新菜谱，让学生尽量将食物吃光。

墨西哥一些学校还经常邀请学生家长参与到“菜园子项目”中，亲身体验种菜的过程。有的家长受到启发，在家里也建起了菜园。“孩子们将在学校学到的蔬菜种植技术教给我，在他们的指导下，我学会了用厨余垃圾堆肥，既经济又环保。”一位叫莱蒂西亚的家长说，“学校将节俭意识和健康的饮食文化传递给每一个孩子，又通过孩子传递到了每一个家庭。”

据世界银行统计，墨西哥每年厨余垃圾产生的温室气体相当于1570万辆汽车排放的尾气。在墨西哥校园内，厨余垃圾占垃圾总重量的1/3以上。对此，一些学校鼓励学生们科技创新，想办法解决食物浪费带来的环保问题。大学生玛丽安娜和罗斯奥在学校的扶持下，发明了一个生物转化器，可将水果、蔬菜和肉骨头等厨余垃圾转化为沼气，用于家庭烹饪、取暖和照明等。剩下的残渣可以转化为生物肥料用在果园和花园里。

“厨余垃圾具有很高的利用价值，但是却没有引起人们的注意。”玛丽安娜说，“将厨余垃圾转化为能量，不仅可以减少食物浪费、保护环境，还可以帮助家庭减少开支。”

为了减少食物包装产生的垃圾，学校鼓励学生多使用陶瓷杯、玻璃杯、布巾等，代替一次性餐具和餐巾纸。在每年的3月22日“世界水日”，墨西哥各地学校都会组织展览、游行等活动，宣传节水意识。有的学校还会定期邀请专业人士给学生讲解如何正确利用各种资源，减少浪费。

在新拉雷多市，当地市政供水和污水处理委员会经常和学校合作，给学生科普用水常识。委员会负责人莫拉莱斯说，在校园内形成节约文化，有助于将节约的习惯带到家庭，对整个社会产生积极影响。

(人民日报驻墨西哥记者刘旭霞。转自《人民日报》2020年9月1日第17版)

力所能及的事情，我可以。

中宣部宣教局 中国文明网