

“制造 + 服务”，如何加出新活力？

新华社记者 周圆

服务型制造是实现制造与服务融合发展的新型产业形态。工业和信息化部、人力资源社会保障部、商务部等七部门日前印发《深入推动服务型制造创新发展实施方案(2025—2028年)》，旨在打造服务型制造升级版，发展壮大新质生产力。

何为服务型制造？

“服务型制造的核心是制造业通过增加服务要素的投入和产出，融合发展，从单纯出售产品向出售‘产品+服务’转变。”服务型制造研究院院长刘尚文说，随着产业融合发展不断深化，服务型制造已成为制造业发展的重要方向。

北京大学深圳医院的急诊重症监护病房内，监护仪、除颤仪、呼吸机等床旁设备一应俱全，同时还部署了瑞智重症决策辅助系统，能显著提升急诊重症的救治效率。

“我们基于持续增长的装机体量，提供长期、差异化的整体解决方案，并通过与人工智能的结合，完成了‘设备+IT+

AI’的数智医疗生态系统搭建。”迈瑞医疗有关负责人介绍，“产品+服务”的形式在赋能医院精益化管理的同时，也为公司打造起独特的竞争优势。

记者发现，在实践中，定制化服务、供应链管理服务、全生命周期服务、信息增值服务、功能和体验增值服务等多种服务型制造模式，已得到广泛应用。服务型制造正成为企业提升产品附加值的重要途径。

陕西鼓风机(集团)有限公司从单纯卖设备转向提供工程设计服务、节能服务等，如今公司业务已覆盖100多个国家和地区；海尔智家股份有限公司打造场景品牌“三翼鸟”，为用户提供定制化、专业化的智慧家电解决方案，实现个性化方案落地，场景交易额在去年已突破51亿元……

根据数据显示，此前遴选的370多家服务型制造示范企业中，服务业务对营业收入增长的贡献率达60%。

服务型制造赋能作用正在充分显

现，但转型融合并不容易。

“产业融合是一个复杂的过程。”中国服务型制造联盟专家委员会副主任罗仲伟认为，服务型制造面临着关键技术供给能力薄弱、标准体系尚不健全、统计监测难度较大等问题。

推动服务型制造发展，政策创新是关键支撑。

今年政府工作报告提出“深化先进制造业和现代服务业融合发展试点，加快发展服务型制造”。本次印发的实施方案明确，到2028年，服务型制造在制造业高质量发展中的作用进一步增强，完成20项标准制定，打造50个领军品牌，建设100个创新发展高地等。

围绕发展目标，实施方案进一步提出7项主要任务、3项专项行动。具体举措包括加强关键共性技术攻关；加快建设统一融合、先进适用、覆盖全面、协调配套的标准体系；加强新型信息基础设施建设，加速算力与行业融合应用等。

受访人士认为，实施方案针对技

术、标准、应用场景、产业生态等短板弱项精准发力，能够有效释放经营主体活力、激发创新活力，不断塑造制造业发展新动能新优势。

展望“十五五”时期，服务型制造在稳增长、扩内需等方面潜力巨大。

刘尚文认为，在稳增长方面，服务要素是制造业效益、创新和竞争力提升的重要来源，服务型制造可以增强制造业的竞争力，激发制造业发展的潜能，为制造业开辟更大的发展空间。

“服务型制造还可以满足消费从‘功能满足’转向‘体验优先’的需求。”在罗仲伟看来，服务型制造将为消费者带来更加全面和便利的消费体验，有助于提振消费，全方位扩大国内需求。

受访人士表示，充分释放服务型制造潜力，仍需要多方合力，尤其是制造企业需转变经营思维，完成从产品主导逻辑向客户主导逻辑的转变，并结合自身规模、技术和资金条件，重塑经营战略、商业模式及业务流程。 据新华社

多地规范无堂食外卖：如何把好“入口关”？

新华社记者 周凯 冯维健 张璇

油污遍地，食材和垃圾桶摆放在一起……你是否会担心，吃得津津有味的外卖，有可能出自一些卫生环境堪忧的无堂食小店？

近期，一些地方通过制定行业标准、创新监管方式，推动无堂食外卖规范经营。各地规范成效几何？如何拧紧食品安全监管“安全阀”、把好“入口关”？

“看不见的厨房”存隐患

近两个月来，记者在部分省市调查发现，无堂食外卖从业者投资5万元左右就能做套饭、麻辣烫等快餐品种，门槛低、点多面广，加上竞争激烈，食品加工过程“不对外”，一些外卖商家仍存食品安全隐患。

——部分经营场所环境脏乱。重庆华宇·北城中央汇小区临街商铺大部分是无堂食外卖商家，记者走访看到，部分商铺垃圾桶随意摆放，空气中弥漫着一股异味。一些无堂食外卖门店内，食材、厨具、储物箱等杂乱放置，灶台烟机上满是油渍。

在石家庄市某农贸市场，记者穿过市场楼梯转角处的一条昏暗通道，发现一家专做外卖的粥铺，入口处气味刺鼻，通道内堆放着废纸箱、鸡蛋壳等杂物，悬挂的粘蝇板上粘满蚊蝇，厨房旁摆放着猫窝。

——食品加工制作失范。重庆中心城区一些街道是无堂食外卖集中区域，少数店员直接在垃圾桶旁处理食材，或将食材与垃圾桶摆放在一起，肉类等食材不经隔离便放在门口。

在部分地区，无堂食外卖聚集在商场、农贸市场的地下楼层，由于不通风、设施简陋、天气闷热，一些男性经营者上身赤膊、汗流浹背地制作外卖。

——“一址多店”、一证多用。在石家庄市某农贸市场内，记者发现一间厨房门前挂着“招牌肉酱面”“肉酱米线”“生烫牛肉米线”三张招牌，3家外卖商家共用一间约10平方米的厨房，厨房内仅2名配餐人员，内部未分区或划定隔间。

记者在杭州某无堂食外卖聚集区发现，一些商户上传至平台的门店照片与实际不符，明明没有堂食区域，但在平台上却有堂食区域的照片。

中国法学会消费者权益保护法研究会副秘书长陈音江介绍，研究会曾通过技术手段对网络餐饮平台进行调查，发现有商家存在一证多开、虚假地址等问题，实地核查中发现，部分“幽灵”餐厅存在提供食物场地达不到食品安全要求，食材可能受到污染、变质或过期等风险。

多地出招强化监管

重庆市渝北区岸西餐饮店主营炸鸡柳等外卖轻食。记者近日走访看到，该店后厨烹饪区、分餐区等分区明确，厨房内安装了高清摄像头。

“有顾客在订单备注里说，看得到厨房卫生状况和加工过程，现在吃得放心了。”店铺负责人孙超介绍，在监管部门发布的行业规范指导下，店面现在做到了食材分类储存、分区加工。

“现在，清洗配菜等前期准备工作可以在粗加工共享区完成，厨房里也有摄像头记录食品制作全过程。”在杭州膳小厨网络餐饮聚集区，“卤汁儿烧卤饭”的邵大姐戴着口罩介绍，提升整治过程中，政府协调运营方减免了房租，共享仓库、粗加工共享区等改造费用也不用商户承担，减轻了负担。

这些变化，折射出多地对无堂食外卖监管整治的系统性改革举措。

一些地方出台和实施了更为严格的行业标准，从从业者准入门槛、食品加工制作等方面，引导商家提高管理和食品安全水平。

如今年7月1日，重庆市市场监督管理局发布的《无堂食外卖经营服务规范》正式实施。杭州市发布的《无堂食外卖聚集区管理规范》团体标准也于7月13日正式实施。

一些地方通过创新监管模式，推动外卖行业从数量竞争向品质提升转变。

在湖南株洲，市场监管部门聘请骑手担任食品安全监督的流动“哨兵”，协助市场监管部门及时发现、收集食品安全违法线索，实现食品安全风险隐患“早发现、早处置、早化解”。

位于杭州市拱墅区方圆金街商业中心的无堂食外卖区，曾是一处市民投诉的重灾区。如今，经过市场监管部门、运营单位、商户的共同努力，这里焕然一新——无堂食外卖店依次排开，每家店的出餐口整齐划一，内部厨房布局干净整洁，聚集区设有共享粗加工间、共享仓库和小哥驿站。

外卖平台也进一步强化资质审核、公示监督等举措。记者从美团获悉，今年以来，美团建立违规商家公示机制，对实际经营场所与资质载明地址不一致的商家，立即采取下线处理，将严重违规商家列入高风险名单。

让“隐蔽后厨”实现全链条管理

如何进一步加强对无堂食外卖的监管，消除可能存在的隐患？

业内人士表示，无堂食外卖现行标准多为地方性团体标准，在经营场所布局等方面缺少强制性，同时平台监管职责不明晰、消费者知情权保障不足，是行业健康发展亟需解决的问题。

9月24日，市场监管总局组织起草的《外卖平台服务管理基本要求(征求意见稿)》正式公开征求意见。针对“幽灵外卖”等乱象，从商户入驻、信息审核等方面提出系统要求，严守食品安全底线。业内人士认为，这是平台经济治理走向精

细化、标准化的重要标志。

重庆大学经济与工商管理学院教授廖成林建议，通过进一步完善强制性规范或标准，确保经营场所符合相关法规要求，不能私自在民房、地下空间等不符合标准的环境中开展食品经营活动，从源头把好准入关，杜绝“黑厨房”滋生。

尽管多个外卖平台通过商家入网审核、线下核检、公开外卖后厨视频等举措加强管理，但受访业内人士表示，部分无堂食外卖商家在食材采购、食品加工等信息方面仍处于不透明状态。

陈音江建议，引导更多商家安装后厨摄像头，公开商户食材采购、后厨卫生、食品加工等信息，推广“食安封签”守护外卖安全“最后一公里”。通过后厨可视化、食材溯源化、订单全留痕，让“隐蔽后厨”实现穿透式、全链条管理。

此外，业内人士提出，应加大无堂食外卖线上信息核对、线下执法检查力度，要求平台对未达标且整改不到位的商家下线处理；鼓励消费者、外卖骑手举报投诉，加大曝光力度，提高失信违法成本，让每份外卖都吃得安心、放心。

新华社电



存在隐患

新华社发 曹一 作