

从“购房”“租房”到“修房”“养房”,资金用途更丰富 住房公积金管理条例迎重大修订

新华社北京6月6日电(记者王优玲 樊曦)住房城乡建设部近日发布通知,就《住房公积金管理条例(修订征求意见稿)》公开征求意见。此次修订聚焦缴存人多元化住房消费需求,明确支持租房、装修、支付物业费、支付物业服务费等住房消费,将灵活就业人员纳入制度覆盖范围,并加强数字化建设,强化风险管理。

住房城乡建设部相关司局负责人表示,此次条例修订最主要的思路,是让住房公积金制度更好满足缴存人不同阶段的多元化住房消费需求。一是从“购房”“租房”拓展到“修房”“养房”,让资金用途更丰富;二是把广大灵活就业人员纳入制度覆盖范围,让受益群体更广泛;三是推动互认互贷,加强数字化建设,让资金使用更便捷;四是强化风险管理,防范骗提骗贷,让资金运行更安全。

扩大住房公积金提取使用范围是本次修订的重点。这位负责人表示,征求意见稿第二十四条将住房公积金提取情形由6种拓展至9种。新增的3项分别为:一是装修自住住房不超过一定额度的,二是支付自住住房物业费的,三是经国务院批准的其他住房消费情形,这条极为重要。现行条例对提取使用采取列举方式,使用范围有限,新增这一条款,将为适应缴存人不同阶段的多元化住房消费需求带来更大的灵活性和拓展空间。

住房公积金制度是我国城镇住房制度的重要组成部分。自1999年国务院颁布施行《住

房公积金管理条例》以来,住房公积金制度运行走上法治化规范化轨道。随着住房发展阶段变化,住房公积金资金使用重点经历了从支持住房建设,到支持居民个人购房,再到满足其他住房消费需求的过程,对提高城镇居民居住水平发挥了重要作用。

“当前,房地产市场供求关系发生重大变化,对住房公积金制度运行提出新要求,有必要修订完善条例,及时回应人民群众关切。”这位负责人说,从缴存人住房需求看,我国城市发展正从大规模增量扩张阶段转向存量提质增效为主的阶段,人民群众住房需求总体上从“有没有”转向“好不好”,住房消费支出从“购房”“租房”向“修房”“养房”拓展,缴存人在住房装修、更新改造、维修养护等方面的需求大幅增长,亟须扩大条例规定的资金使用范围。

清华大学房地产研究中心主任吴璟表示,从可持续性看,这次调整把握住了“尽力而为”和“量力而行”之间的平衡。不同城市实际可使用的住房公积金规模存在差异,住房公积金提取用途调整需因地制宜,不搞“一刀切”,不能放得太宽、推得太急。

此次修订的另一突破是扩大了缴存覆盖面。根据征求意见稿,个体工商户、非全日制从业人员以及其他灵活就业人员,可自愿参加住房公积金制度,具体办法由设区城市人民政府制定。

住房城乡建设部相关司局

负责人表示,从当前就业结构看,我国人口和就业结构发生较大变化,平台经济和新就业形态快速发展,灵活就业的新就业群体规模快速增长,有必要对条例缴存机制进行健全完善,支持个体工商户、非全日制从业人员以及其他灵活就业人员,自愿缴存和使用住房公积金,帮助他们解决住房问题。

值得注意的是,在资金管理机制方面,征求意见稿进一步扎紧了制度篱笆,不但完善住房公积金管理委员会职责,加强对住房公积金管理机构的监管,而且落实住房公积金管理中心责任,明确其未依照条例规定督促单位按时履行相关义务的法律义务。

为回应缴存人对便捷高效服务的期待,征求意见稿在多个环节进行优化,将住房公积金管理中心批准贷款的时限由自受理申请之日起15日内缩短为10日内;加强住房公积金数字化能力建设,提升管理服务效能;健全住房公积金异地协同机制,推动住房公积金互认互贷,让缴存人异地使用更加便捷高效。

吴璟说,近年来“一网通办”“最多跑一次”等改革让住房公积金公共服务便捷度持续提升,缴存人对服务体验、办理速度、材料精简等提出了更高期待。同时,随着经济社会发展,缴存人、资金等要素跨区域流动日益频繁,对跨区域公共服务需求愈发迫切。有必要在条例中增加相关内容,推动住房公积金服务更便捷、更高效。

网传“人造大米有毒”不实 重组米是合规加工食品

新华社北京6月6日电(记者 张申博)“外卖用的是人造大米,都有毒”“加了科技与狠活,出饭率高、久放不坨”……最近,网上有说法称,外卖米饭用的根本不是真米,吃了身体会不舒服。记者就此采访食品领域的专家,证实这类说法经不起推敲。

记者调查发现,市场上的确有人造米,但因成本问题,外卖行业用的不多,主要用于自热米饭等。合规人造米与米粉、米线一样,都是利用淀粉加热熟化共熔、冷却老化定型原理制备的米制产品,没有科技与狠活,更没有毒。

国家粮食和物资储备局科学研究院粮食品质营养研究所所长刘明介绍,业内所说的重组米,也叫人造米、工程米,是以碎米等为主要原料,搭配合规食品辅料,经挤压熟化、切割成型、干燥等工序制得的米粒状食物。经过挤压熟化工艺的米粒,仅需数分钟就能复水熟透,口感好、分散性好。

人造米吃了让人不舒服吗?并没有。“重组米在加工阶段经历了淀粉糊化与回生过程,食用后升糖指数(GI)降低,健康特性更优。尤其是针对特殊人群,重组米可以根据需求灵活添加功能性辅料等成分,具有较高的食用及营养价值。”刘明说。

记者了解到,人造米并不便宜,外卖等普通餐饮行业使用不划算。农业农村部食物与营养发展研究所、食物资源监测与营养健康评价团队首席科学家朱大洲说:“重组大米采用碎米等副产物为原料,但需添加营养强化剂、杂粮粉等,这些基本上都比大米要贵,比如魔芋粉一斤大概20多元,重组米加工过程中还有能耗、设备等支出。目前电商平台上销售的重组低GI大米,价格大多在每斤10元以上,显著高于普通大米。”

朱大洲表示,从生产逻辑来看,正规重组米是依托现代加工工艺的创新性食品,主要解决传统育种、栽培技术难以解决的问题,面向的也是中高端市场,采用劣质原料合成低成本大米在技术上是可行的,但风味、口感等方面与天然大米有明显差距,几乎无米香,很容易甄别,使用它不大符合商业逻辑。“当然这方面也需要有关部门加强监管”。

那“出饭率高、久放不坨”,是加了有害物质吗?其实不然。朱大洲说,出饭率由淀粉组成和米粒结构决定,重组米生产可选用高直链淀粉的原料,本身吸水膨胀能力更好;挤压加工改变了大米内部的淀粉结构,使其吸水率显著提高;再搭配魔芋粉以及海藻酸钠等品质改良剂能锁住水分,出饭率比普通大米更高。并且,重组米经高温高压加工后,负责形成结晶网络的支链淀粉会大量降解,因此有较好的抗回生能力,不容易变干、变硬、结块。

“过马路”有了交通信号灯 可可西里为藏羚羊静音护航

新华社西宁6月5日电(记者 王金金)正值藏羚羊迁徙产仔季,记者近日从青海省玉树藏族自治州公安局可可西里自然保护区公安局了解到,当地公安部门在藏羚羊迁徙必经的青藏公路五道梁区域3002公里处,安装使用了临时交通信号灯,引导往来车辆避让迁徙动物。

藏羚羊“过马路”是青藏公路可可西里沿线一道独特的风景。每年5月至7月,数千只雌性藏羚羊会陆续穿越青藏公路到可可西里腹地卓乃湖产仔,产仔结束后再携幼仔返回原栖息地。一段由现场工作人员拍摄的视频画面显示,青藏公路3002公里处附近,藏羚羊群排队迅速“过马路”,在距离动物约300米的位置,公路两侧双向交通信号灯红灯亮起,往来车辆安静等待。

“过去在藏羚羊迁徙产仔季,工作人员会实施临时交通管制,放置警示牌提示往来车辆、游客停车避让。”可可西里自然保护区公安局局长阿旺且巴介绍,如今藏羚羊迁徙路段使用交通信号灯,民警只需按下遥控按钮让红绿灯亮起,即可“静音”指挥交通,“该交通信号灯仅在藏羚羊迁徙产仔季使用”。



四川白河国家级自然保护区坐落于四川省阿坝藏族羌族自治州九寨沟县白河乡,总面积16204.3公顷,主要保护对象为川金丝猴、大熊猫等珍稀野生动物及其栖息地。最新监测数据表明,保护区生物多样性保护成效突出,区域生态系统质量持续向好。

新华社记者 段卓力 摄