

十四届全国人大常委会第十一次会议相关法律案看点前瞻

防范和惩治统计造假、弄虚作假

十四届全国人大常委会第十一次会议将于9月10日至13日在北京举行。增加学校国防教育的相关内容和要求,完善防治统计造假、弄虚作假制度约束……在9日举行的记者会上,全国人大常委会法制工作委员会发言人王翔就本次会议拟审议的法律案相关情况进行了介绍。

进一步体现学校国防教育的重要作用

颁布于2001年的国防教育法,今年迎来第二次修订。王翔表示,提请本次常委会会议审议的国防教育法修订草案二审稿进一步体现学校国防教育的重要作用,增加学校国防教育应当与兵

役宣传教育相结合,增强学生依法服兵役意识,营造服役光荣的良好氛围等规定要求。完善学生军事训练的组织实施、内容和目标,增加规定学生军事训练大纲的制定主体和实施要求,对军训

提出加强军事技能训练、磨炼学生意志品质、增强组织纪律性等要求。与预备役人员法相衔接,明确对预备役人员进行国防教育有关要求。同时,增加有关违法行为的法律责任。

防范和惩治统计造假

“近年来,统计造假、弄虚作假屡禁不止,严重损害了统计数据的真实性和准确性,社会公众对此反映强烈。”王翔表示,提请本次常委会会议审议的草案增加“将防范和惩治统计造假、弄虚作假纳入依法行政、依法履责范围”“加

强对领导干部统计工作的考核管理”等规定。进一步扩大有关责任人禁止性行为的涵盖范围,规定“不得明示、暗示下级单位及其人员或者统计调查对象填报虚假数据”,同时规定“不得对依法履行职责或者拒绝、抵制统计违法行为

的单位和个人打击报复”。草案针对有关负责人对统计数据严重失实情况失察的行为,加大处罚力度;增加兜底性规定,通过“列举加兜底”方式,确保全面追究各类统计造假、弄虚作假行为的法律责任。

强化反洗钱工作中对个人隐私的保护

如何平衡开展反洗钱工作与保障正常金融活动之间的关系?

王翔介绍,修订草案二审稿增加规定,反洗钱工作应当依法进行,确保反洗钱措施与

洗钱风险相适应,保障资金流转和金融服务正常进行,维护单位和个人的合法权益。增加规定金融机构开展客户尽职调查,应当根据客户特征和交易活动的性质、风险状况进行;对

于涉及较低洗钱风险的,应当简化客户尽职调查。明确要求反洗钱服务机构及其工作人员对提供服务获得的数据、信息,应当依法妥善处理,确保数据、信息安全等。 据新华社

“职业闭店人”专坑消费者



今年以来,早教、健身等预付式消费领域出现的“职业闭店人”侵害消费者权益问题受到社会关注。中消协9月9日发布消费提示,提醒广大消费者,预付式消费需谨慎决定、量力而行,务必签署书面合同,遇有闭店操作先留证据再投诉。

据中消协有关负责人介绍,职业闭店人是指专门为经营不善尤其是采取预付费经营模式的经营者,策划闭店方案,实施闭店行为,并处理经营者遗留维权纠纷的群体。

职业闭店人的一般操作是,在明知经营不善即将关门的情况下,联合经营者开展低价促销充值,吸收更多预付资金并挪用转移;再将原来的法定代表人变更为其他没

有实际偿债能力的人,使原法定代表人“套现走人”,脱离原法律关系;最后一夜之间关门歇业,原经营者失联不见,由职业闭店人接手消费投诉、各类诉讼等事项。职业闭店行为多发生在预付式消费领域,目的是帮助经营者套走预付消费资金,逃避法律责任,降低向消费者承担责任的成本和风险。

如果发现商家停业、关门、跑路、失联并且具有职业闭店行为特征,建议消费者收集相关证据,向当地消协组织或者有关行政部门投诉。如果遭遇商家闭店前恶意促销圈钱涉嫌诈骗,建议消费者及时向公安机关反映情况。必要时,消费者还可以选择向人民法院起诉,依法维护自身权益。 据新华社

我市成功举办2024“海肠捞饭”美食大赛
中国饭店协会会长陈新华点赞烟台美食

为深入挖掘、推广渤海湾地区丰富的海洋资源和美食文化,激发新的美食创意和烹饪方法,提升烟台城市美食名片——“海肠捞饭”的知名度和美誉度,充分展示“仙境海岸 品质烟台”的城市魅力,9月6日,烟台市餐饮与住宿行业协会“首届渤海湾开海美食节”暨2024“海肠捞饭”美食大赛成功举办。中国饭店协会、烟台市人大、市商务局、市民政局社会组织管理局、黄渤海新区商务局、市餐饮与住宿行业协会相关负责人出席活动。

各类美食受到市民青睐

6日上午,在“海肠捞饭”美食大赛活动现场,蓝色星空海肠捞饭、八仙捞饭、五谷海肠捞饭等菜品琳琅满目。选手们以精湛的厨艺,将海肠与米饭完美融

合,创造出一道道独具特色的海肠捞饭佳肴。特厨隋卞大师和评委团成员们,以专业的眼光、严谨的态度,为每一道参赛作品进行现场点评和指导。

在胶东海鲜文化主题宴席上,皇家佛跳墙、金丝大虾球、鲈鱼寿桃DIY等菜品争奇斗艳……一场场以海鲜为主题的盛宴华丽呈现。精美的摆盘、丰富的菜品组合,不仅展现了胶东地区丰富的海洋资源,更体现了厨师们对美食文化的深刻理解和创新精神。

同时,师门弟子优秀菜品评选,优质食材、供应链企业产品展示,非遗展演,美食小吃免费品尝、展销等精彩活动,受到现场来宾的一致好评。“我觉得这个活动非常好,让市民在了解美

食文化的同时,又能品尝到各种美味小吃,既开阔了眼界,还丰富了文化生活。”市民张女士说。

颁发个人及团体奖项

在下午活动现场,随着音乐的响起,郭延祥、李长茂、范维泉、周作进、高速建、王永光六位工匠大师闪亮登场,携弟子走上红毯,同时台下掌声此起彼伏。

随后,在场嘉宾共同上台,通过视频手印的方式,为本次美食节注入新的活力,也标志着“首届渤海湾开海美食节”暨2024“海肠捞饭”美食大赛正式启幕。

活动现场颁发了海肠捞饭美食大赛最佳创意奖、金奖、特金奖,首届渤海湾开海美食节精品展演金奖、特金奖,蓬莱小面经典传承奖,海肠捞饭开拓创新奖,烟台焖子烧实心海参传承创新奖,首届渤海湾开海美食节师门奖,首届渤海湾开海美食节胶东海鲜文化主题宴席金鼎奖。活动现场还对央视 CCTV1 综合频道《三餐四季》节目组美食拍摄特邀单位、央视 CCTV1 综合频道《三餐四季》节目组拍摄基地、海肠捞饭美食大赛优秀团体等进行了颁奖。

活动中,烟台市餐饮与住宿行业协会会长王洪海表示:“我们协会深耕鲁菜文化,培育齐鲁

名吃,搭建厨艺交流、技能竞赛和美食展示平台。通过联动百店共促销,邀请100余位餐饮大咖选用烟台时令海鲜进行菜品制作,举行胶东文化美食展以及胶东食材、供应链展销等,为大家带来视觉和味觉盛宴的同时,传承和弘扬烟台美食文化,助力烟台餐饮与住宿企业提质增效。”

中国饭店协会会长陈新华表示:“烟台美食在全国有很高的知名度,包括烟台的海参、对虾、鲍鱼、梭子蟹等,这些美食在全国都有非常大的影响力。烟台又是鲁菜的发源地之一,这些都是烟台的饮食文化和体现。鲁菜的文化源远流长,可以很好地走向全国、走向世界,弘扬我们中华传统的饮食文化,为我们中国餐饮的高质量发展作出积极贡献。”

擦亮烟台城市美食名片

在晚宴活动现场,隋卞大师畅聊探店背后的故事、美食经验和创作灵感。参与者就烹饪技巧、美食文化等问题提问,隋卞大师现场解答并分享自己的见



解和经验。

同时,《央视新闻》国潮之夜嘉宾徐伟鹏总厨现场制作并分享“海肠捞饭”制作技法,央视《三餐四季》山东站协拍单位烟台百纳餐饮厨政总监孙峰现场制作并分享“烟台焖子烧实心海参”制作技法,烟台金海湾酒店栾立业大厨现场制作并分享蓬莱小面制作技法,将晚宴活动推向高潮。

活动主办方介绍,烟台这座美丽的海滨城市,拥有着丰富的海洋资源和深厚的美食文化底蕴。这里不仅有迷人的自然风光,更有令人垂涎欲滴的美食。“首届渤海湾开海美食节”暨2024“海肠捞饭”美食大赛的举办,旨在深入挖掘、推广渤海湾地区丰富的海洋资源和美食文化,激发新的美食创意和烹饪方法,进一步提升烟台城市美食名片——“海肠捞饭”的知名度和美誉度。