

广西印发2023年旅游市场秩序综合整治工作方案

打击“不合理低价游” 严查“黑导游”

从严整治“不合理低价游”，严厉查处“黑旅行社”“黑导游”……近日，广西印发《2023年广西旅游市场秩序综合整治工作方案》（以下简称《方案》）。综合整治工作从3月到9月分四阶段进行，从严从紧抓好旅游市场秩序综合整治工作。

《方案》提出，严厉打击旅行社组织参与接待零团费等“不合理低价游”，严厉查处旅行社和导游未与旅游者协商一致安排进店消费或增加自费项目、丢客甩团、擅自变更行程、向游客兜售物品、强迫购物或变相强迫购物等违法违规行为。

严厉查处“黑旅行社”“黑导游”。坚决查处未经许可经营旅行社业务、未取得导游证从事导游活动的单位、个人。严厉打击旅行社转让、出租、出借业务经营许可证，以及服务网点（门市部、营业部）超范围经营等违法违规行为。

另外，开展旅游购物市场专项治理。《方案》提出，强化旅游购物市场源头监管，大力整治旅游购物店封闭式、包厢式、“洗脑式”销售模式，查处虚假宣传、不明码标价、虚高标价、诱骗消费、商业贿赂等违法违规行为，建立健全30天无理由退货制度。

同时，严厉打击出租车、网

约车驾驶员通过诱导旅游者到饭店、景区和购物场所消费获取回扣等违法违规行为。各行业主管部门要加强监管，严禁酒店、餐馆、商场、景点等经营主体向出租车、网约车驾驶员提供回扣，一经发现，依法依规从严处罚。

《方案》还提出，强化市场监管，依法从严查处餐饮经营者诱导消费、虚假宣传、以次充好、掺杂掺假、强买强卖、缺斤少两、标“阴阳价”等行为，营造诚信经营、游客放心的餐饮消费环境。

同时，开展景区景点及周边消费市场专项整治，大力整治景区周边尾随兜售、强行拉客、强行推销、乱收停车费等市场乱象。

规范出租车、旅游包车营运行为也是重点内容之一。重点整治出租车、网约车驾驶员不打表、中途加价以及拒载、议价、途中甩客、故意绕道行驶等违法违规行为。

《方案》还提出，加强旅游民宿安全监管。将旅游民宿纳入旅馆业管理，实现旅客实名入住。规范民宿准入条件，依法查处无照经营行为。开展民宿消防安全隐患排查整治，加强民宿卫生监管和食品安全管理。

据《南宁晚报》

广西将实施新一轮向海经济三年行动计划

力争到2025年全区向海经济生产总值达到7000亿元

3月31日，自治区政府新闻办举行广西大力发展向海经济推动海洋强区建设进展成效新闻发布会。记者了解到，广西实施2020—2022年向海经济三年行动计划取得明显成效，全区海洋生产总值从2019年的1612.5亿元增长到2021年1828.2亿元，年均增速6.5%；南宁、北海、钦州、防城港4个向海经济核心区地区的生产总值从2019年的7864.9亿元增长到2022年的9777.6亿元，年均增长7.5%，高于全区地区生产总值平均增速。

目前，广西海洋渔业、海洋运输、滨海旅游等向海传统产业加快转型升级，新材料、新装备、新能源等向海新兴产业加快发展。2022年，北部湾港集装箱和货物吞吐量分别排全国沿海港口第8位和第9位，集装箱吞吐量增速排全国前十沿海港口第1位。海铁联运班列年开行量从2017年的178列增长到2022年的8820列，年均增速达118%。

广西向海通道网络不断完善，北部湾国际门户港加快建设，钦州港区建成中国首个海铁联运自动化集装箱码头。目前，北海港铁山港东港区和防城港企沙港区大型泊位、北海邮轮母港等重大工程加快建设；贵阳至南

宁高铁等一批陆海联动通道的铁路、高速公路项目加快推进；西部陆海新通道骨干工程平陆运河已开工建设，贵港至梧州3000吨级航道二期工程等一批江海联通项目加快推进。

向海开放合作不断深化拓展，与东盟国家合作共建中国·印尼经贸合作区、马中关丹产业园、中国(广西)—文莱渔业合作示范区等一批境外园区。2022年，北部湾经济区6个设区市进出口5544亿元，同比增长14.5%，占2022年广西外贸进出口总值的84%。此外，全民海洋意识不断增强，全区已累计建立广西海洋科普和意识教育基地19家。

下一步，广西将实施2023—2025年向海经济三年行动计划，重点开展向海产业壮大行动、向海通道建设行动、海洋科技创新行动、向海开放合作行动、海企入桂招商行动及美丽海湾建设行动。广西将实施陆海污染统筹治理，加大海洋生态保护修复力度，建设北部湾美丽海湾，打造人海和谐、绿色发展的海洋生态文明广西样板。力争到2025年，全区向海经济生产总值达到7000亿元，占全区地区生产总值(GDP)比重达到25%。

据《南国早报》

好看又好吃 鲜花蛋糕安全吗？

专家：非可食用花卉不建议直接接触食品



南宁一烘焙店制作的郁金香真花蛋糕。（网络截图）

近段时间，一种用鲜花做装饰的蛋糕开始在南宁流行起来，甜点加鲜花的甜蜜组合很容易俘虏吃货们的心，但这样好看又好吃的蛋糕也不是人人“点赞”，不少市民质疑“鲜花放在蛋糕上，真的卫生吗？”

流行

鲜花蛋糕“氛围感十足”

近日，南宁市民潘女士准备过生日，在朋友的推荐下，她下单了当下流行的鲜花蛋糕，“大朵大朵的玫瑰花配上粉色的蝴蝶结，点缀在奶油蛋糕上，氛围感十足。”

记者在外卖平台上搜索发现，这类蛋糕大多将玫瑰、洋桔梗、郁金香等鲜花大量装点在奶油蛋糕上，南宁大多数烘焙店皆有售卖，打着“女神专属”“优雅浪漫”的字样，价格比普通奶油蛋糕高出不少，但由于拥有“高颜值”，仍受到了不少年轻女性喜爱，销量可观。

记者走访了南宁几家烘焙店，店员均表示，虽然店内没有摆放展示鲜花蛋糕，但只要客户有需求，都可以订制。“花店有的花，我们都可以做，只要提前一天预定就好。”南宁一家连锁品牌烘焙店的店员说，该店可以按需定做鲜花蛋糕，药材由店家购买，“这类鲜花蛋糕现在特别流行，其中这款洋桔梗花蛋糕每天都有很多人咨询、订购。”

质疑

鲜花放在蛋糕上卫生吗

第一次看到鲜花蛋糕，吃货马小姐就被惊艳到了，但身为一名医务工作者的她不禁发问：“鲜花直接放在蛋糕里，真的卫生吗？”

记者在这类鲜花蛋糕的评论区里发现，也有不少市民对卫生性和安全性提出了质疑：“市面上的鲜切花，为确保品质，都打了农药，用来泡澡都不合适。”“郁金香有毒，怎么能直接贴着奶油放呢？”“鲜花的花粉或者粘附着的很小的虫子，掉在蛋糕上，怎么办？”

记者随机咨询了几个商家，大多数商家表示，会对鲜花进行清洗，并用保鲜膜或锡纸把底部包裹住，不会接触到蛋糕，但也有店家称“鲜花杆是直接插进蛋糕里的，吃的时候拔出来就好了。”

此外，记者注意到，对于争议较大的郁金香，有些店铺使用的是仿真花，也有少部分则是用鲜花。

“郁金香真花有微毒，不能跟入口的食物放一起，我们用的是仿真花。”采访过程中，不少店主强调店铺使用的郁金香是仿真花，但未了解鲜花种类和特点的店铺也不在少数。记者以顾客的身份，咨询了青秀区一家烘焙店，店员表示，“我们选用的是盛开的郁金香真花，如果花店里的花还是花苞，就做不了。”被问到花粉和花杆是否会对食物造成影响时，对方称，会将花瓣清洗干净再放上去，带花杆的花都是插在旁边的花盒里，不会直接接触食物。

专家

鲜切花生产会用多种农药

用郁金香鲜花来装饰蛋糕是否安全？“郁金香带有微毒，一般不作为食用花卉。”广西一高校园艺专业教师说，郁金香含秋水仙碱，秋水仙碱可用做治疗痛风，但如摄取过量，会引发头晕、目眩、恶心等中毒症状，

“小孩子好奇心比较重，如果把不可食用的鲜花放在蛋糕上，有误食风险。”

“鲜切花生产过程使用多种农药，在贮运过程中还会使用保鲜防腐的药物。”广西农业职业技术大学城乡建设学院副教授黄虹心表示，目前用于蛋糕装饰的鲜花，没有明确要求必须使用可食用花卉。虽然玫瑰、洋桔梗等花本身没有毒性，但还是建议鲜花不要直接接触食品。

记者查询了《绿色食品 食用花卉》(NY/T 1506—2015)农业标准后发现，国家对于食用花卉的种类，以及生产过程中农药、肥料、食品添加剂的剂量都提出了严格的要求。

据《南国今报》