

“杭州美食数字藏品馆”揭牌 引领杭州餐饮行业数字化升级

■ 陈健

当美食遇上区块链,地方风味可珍藏可追溯了。4月19日,“杭州美食数字藏品馆”揭牌,饿了么联合中国杭帮菜博物馆发布首款“美味中国”数字美食藏品“鲈鱼狮子头”。

记者了解到,与其他数字藏品不同,饿了么美食数字藏品将由用户免费收藏,且不可交易。喜爱杭帮菜及杭州美食文化的饿了么用户,可以从4月20日开始,在饿了么App以菜品拍照打卡的参与方式,获得直接收藏“鲈鱼狮子头”数字藏品的资格。同时,每份藏品具有唯一编号、可追溯的区块链证书,仅限于美食文化爱好者收藏鉴赏之用。

据悉,这是杭州市商务局与饿了么共建的全行业首个“数字美食”创新项目,旨在弘扬杭州美食文化、打造杭州美食新品牌,引领杭州餐饮行业数字化升级。

记者了解到,首款数字美食“鲈鱼狮子头”原型来自杭州传统名菜——斩鱼圆,饿了么对此进行了艺术化处理:威猛的醒狮衔着雪白透亮的鲈鱼肉,狮头上三潭印月成为点睛之笔,与化身汤汁的西湖美景相呼应。

“鲈鱼狮子头来自G20杭州峰会准备的一道头菜,将江南风味的狮子头与西餐常用食材相结合,体现了杭州文化开放包容、传承中不断突破创新的特点。”杭帮菜博物馆行政总厨张永介绍。

“饿了么上有大量年轻用户,我们把美食文化传承跟区块链数字技术结合在一起,让更多的年轻人知道杭帮菜、吃杭帮菜,就是我们时尚生活、美好生活最好的表达。”发布会现场,饿了么副总裁谢伟业表示,“美味中国”数字藏品系列将以杭州为起点,借助数字藏品的稀有性、唯一性、真实性和永久性,挖掘全国各地特色美食背后的独特价值,让大家可以永久珍藏心中美味的记忆。

据了解,饿了么数字美食藏品主打“美味中国”和“美味时令”两个系列,搭建“美味珍藏馆”,集中展示用户获得的典藏菜品、菜系历史、节气美食等文化鉴赏内容。未来,消费者可在App端以拍照识别、下单外卖、好友互助等形式打卡收集更多地域经典菜品的数字图鉴,获得免费抢兑限量典藏菜品的机会。

上海严保隔离点食品安全

■ 于明效

4月20日,上海市市场监管局二级巡视员陶爱莲介绍,目前全市为方舱医院、隔离酒店供餐的企业有216家,4月10日至19日,市场监管部门已累计检查供餐单位5000多户次,责令整改280户次;开展食品安全快检5959项次。此外,还对外省市捐赠食品开展快速检测832项次。主要是从四个方面推进食品保障工作。

强化部门联动,完善工作机制。市场监管局主动与相关部门对接,积极参与方舱医院、隔离酒店和供餐单位遴选,对所有供餐单位开展事前食品安全检查评估。3月以来,先后制定发布了一系列有关加强方舱医院、隔离酒店的食品安全预警、通告、指导意见、工作指引等。

对食品企业实施分类分级,强化全链条监管。这段时间以来针对盒饭供餐数量大、供应链条长、人员操作环节等食品安全特点,开展分类分级,对供餐单位采取视频巡查+现场巡查+企业自查等综合方式监管,对供应方舱医院的盒饭企业实施驻场监管。督促指导企业加强采购、加工、分装、供应等环节的质量控制,保证食品安全。

制定临时性政策支持措施,解决盒饭供需矛盾。主要包括:帮扶在疫情被封控的盒饭生产企业尽快复工复产;支持集体用餐配送企业改善条件,扩大盒饭产能;支持通过政府租用机关事业单位集体食堂加强供餐能力。同时支持大型餐饮单位、持有团体膳食外卖许可的餐饮单位,参与到重点人群的供餐保障工作。此外我们也积极鼓励企业与有富余能力的其他企业中央厨房、食品生产企业联合经营。

强化方舱医院和隔离酒店食品安全现场管理。近期,市场监管局会同市卫生健康委制定了方舱医院和隔离酒店食品安全管理工作指引,明确运维保障单位要负责食品安全管理,有关供餐信息及时通报市场监管部门;同时,做好配送餐食收货查验工作,及时组织发放,提醒用餐人员及时食用。

■ 崔鹏森 沈有为

日前,山东省青岛市邮政分公司与青岛市食品工业协会签订战略框架协议,利用遍布城乡的邮政网络和邮政企业通政、通商、通民的服务特点,在物流、金融、宣传、商贸等方面为全市食品企业提供全方位的支持和服务,帮助食品企业克服疫情影响,迈向高质量发展。

这次“食安+邮政”的战略合作,是青岛市市场监管局出台的《抗疫情促发展“暖企行动”20条措施》中的一项内容。根据协议,双方在

医疗新基建驱动增长 迈瑞医疗2021全年营收净利增速超20%

■ 王昕宁

据经济观察网消息,4月19日晚,迈瑞医疗发布了2021年年度报告以及2022年一季度报告。

2021年,迈瑞医疗全年营业收入为252.7亿元,同比增长20.18%;全年归属上市公司股东的净利润为80.02亿元,同比增长20.19%。

2022年第一季度,该公司实现营业收入69.43亿元,较上年同期增长20.1%;实现归母净利润21.05亿元,同比增长22.74%。

2021年迈瑞医疗营收增长率为20.18%,较去年27%的增速明显回调,该数据与2019年接近,但也是其上市以来最低增速的一年。

归母净利润的增速也呈现同样趋势,2021年归母净利润增速为20.19%,低于2020年的42.24%以及疫情前2019年的25.85%。

由于财报业绩低于市场预期,4月20日早盘,迈瑞医疗股价大幅下挫8%。

体外诊断与医学影像业务高速增长

迈瑞医疗的业绩增速之所以下降,究其原因,主要是去年出现了增长动能的转换。

分产品类型看,迈瑞医疗的三大业务“生命信息与支持类产品”、“体外诊断类产品”、“医学影像类产品”的营业收入分别为111.53亿元、84.49亿元、54.26亿元。

在2020年以近55%的速度增长后,营收金额占比最高的“生命信息与支持类产品”的增速回落至11.47%,占比由去年的47.59%降至44.14%。迈瑞医疗认为,生命信息与支持业务面临着2020年的高基数压力,有此成绩可以说是延续了良好的增长态势。

“体外诊断类产品”和“医学影像类产品”在2021年的营业收入增速则由2020年的14.31%和3.88%分别达到了27.12%和



29.29%,均为上市以来增速最快的一年。

其中,体外诊断业务的高速增长主要得益于全球范围常规诊疗、体检量、手术量的持续复苏,常规试剂消耗量实现了显著恢复,以及公司BC-7500CRP这一爆款新品快速上市。医学影像业务的高增长则是由于常规诊疗、体检活动逐渐恢复。

分地区看,今年境内销售额达到152.59亿元,较去年增长37.34%,占营收比重由52.84%增至60.39%,达到六成。境外销售额100.1亿元,较去年增长0.96%。

公司认为,疫情对全球经济造成了下行压力,特别是在增长潜力更大的新兴市场,这使得公司产品高性价比的优势进一步凸显,未来新兴市场有望接棒国内成为公司新的长期增长驱动力。

增长得益于医疗新基建以及常规采购复苏

具体到单个产品,2021年迈瑞医疗的除颤仪、麻醉机、灯床塔以及彩超产品的销量增长超过30%。迈瑞医疗称,这主要是由于国内

以大型公立医院扩容为主导的医疗新基建的展开和常规采购复苏所致。

疫情之后,“医疗新基建”概念随之被提出,多家券商认为医疗新基建的元年在2021年。

国家在“十四五”期间强调要推动公立医院高质量发展。2021年以来,《关于推动公立医院高质量发展的意见》、《“十四五”优质高效医疗卫生服务体系建设实施方案》、《公立医院高质量发展促进行动(2021-2025年)》等支持公立医院发展的国家政策陆续出台。

经国联证券医药团队分析师郑薇测算,新基建总市场可达7500-10000亿规模,带来的医疗器械增量市场约为1500-2000亿,且有望在2025年前完成相关建设。郑薇认为,迈瑞2025年前有望获得新基建订单270-399亿。

2021年,迈瑞医疗的产品覆盖中国近11万家医疗机构和99%以上的三甲医院。除了传统的优势业务外,迈瑞医疗表示,报告期内公司体外诊断类别下的血球业务首次超越进口品牌成为国内第一、医学影像类别下的超

声业务首次超越进口品牌成为国内第二。

迈瑞医疗在3月24日互动平台回复投资者提问时表示,“在中国,以北上广深为代表的大城市已经掀起了大型医院的扩建浪潮,扩建带来的增量对公司起到积极作用。随着其他城市的大医院逐步参与,国内新基建商机还将持续增加。鉴于疫情的威胁迟迟不退,以及建设所需的资金已经基本到位,全国各地已经开始加速执行公立医院的扩容项目。但医院的建设并非一朝一夕,预期医疗新基建将至少持续3年左右时间。”

研发投入同比增长30%

迈瑞医疗董事长李西廷在年报的致股东信中分享了对我国医疗器械行业的观点。

李西廷认为,当前该行业有三大变化:第一是新冠疫情使得世界各国政府意识到医疗资源不足,对于公共卫生体系建设的加强以及突发公共卫生事件应急能力的提升有紧迫需求;第二是国内医疗新基建项目展开、带量采购、医保支付改革都将为医疗器械发展进程带来新动能;第三是我国社会和人民对中国医疗卫生服务体系提出了新要求和更高的期待。

在这三大变化之下,李西廷表示,迈瑞医疗将以“对于研发的重视”、“对于创新的勇气”和“开放进取的态度”这三大不变来拥抱和应对变局。

2021年全年,迈瑞医疗的研发投入达到27.26亿元,同比增长30.08%,占主营业务收入比重达10.79%,在保持10%左右研发投入的基础上还有略微增长。2021年末,公司拥有研发工程师3492名,同比增长13.75%,占总人数的23.78%。

年报显示,目前迈瑞医疗的主要研发项目达35项,其中即将上市的产品有十余项。截至2021年末,公司共计申请专利7418件,其中发明专利5308件;共计授权专利3437件,其中发明专利授权1618件。

2022 医美机构规范运营会举办 行业走向“合规元年”

■ 姚倩

4月18日,由中国整形美容协会新技术与新材料主办、华熙生物协办的医疗美容机构规范运营会于北京圆满举行。随着官方对医美行业的监管越来越严格,2022年势必成为医美行业合规元年。

近年来,官方对医美开展了史无前例的专项整治,各部门都要求严厉打击各种非法医美活动及医美造假/售假行为。常见的医美不良事件发生环节有两处,一是资质违规,即机构资质、医护资质、药品/器械资质问题。在资质违规方面,假冒伪劣产品和未注册产品占比最大。二是管理不当,这主要分一般管理与医疗管理。一般管理即与医美机构日常运

营相关的管理行为;医疗管理则包括医疗质量控制管理、病例管理、手术期管理等多个方面。

中国整形美容协会舆情信息中心主任丁阳建议,在资质管理上,医美机构应该严格遵照相关法律法规,定期开展资质合规自查,严格进行医生准入和产品准入管理,更要规范药品和医疗器械采购渠道,合规使用正规产品,加强临床药品与医疗器械使用管理。

华熙生物医美事业部相关负责人认为,医美行业亟需建立标准体系,而合规发展则是标准体系建立的前提。随着监管补全、消费者认知提升、行业协会“三正规平台”上线、各品牌方上阵打假,医美市场将快速进入规范化、健康化发展阶段,上游龙头厂商也将受益于此,扭转以往“劣币驱逐良币”的不良现象。



5位院士16场“云”论坛关注食品产业转型升级

■ 李冬阳

4月6日至8日,中国食品科学技术学会第十八届年会以线上会议形式召开,5位中国工程院院士、140余位报告人与全国食品科技工作者相聚“云端”,16场“云”论坛从多角度聚焦科技前沿与热点,助推食品工业转型升级。本次年会由天津科技大学、天津市食品学会联合京津冀13家单位共同承办和协办。

2021年是“十四五”开局之年,1-12月全国规模以上食品工业企业实现营业收入9.14万亿元,同比增长12.05%,食品工业对国内整体经济的拉动作用显著。在取得成绩的同时,食品行业也面对着一些困难和挑战。面对机遇和挑战,在4月6日举办的本次大会的开幕式上,中国工程院院士、中国食品科学技术学会理事长、北京工商大学校长孙宝国在致辞中特别对食品科技工作者提出了五点建议:

一是以解决人民吃好吃好问题为初心,潜心钻研未来食品。细胞培养肉研究已在中国起步并初获成果;去年在淀粉领域实现突破,

在实验室中首次实现从二氧化碳到淀粉分子的全合成。但更要思考的是,人类赖以生存的蔬菜、水果、牛奶等食物在未来如何利用高科技去解决,需要科技工作者全力探索。

二是以学科交叉打破壁垒,用跨界思维实现创新发展。作为应用学科,食品学科不是单一的科学,既需要在食品这一个学科纵向深耕,又要同时在多个学科间横向迁移,更需要科技界与产业界的有效对接。

三是在科研的道路上要永葆探索精神。希望食品科技工作者不论何时都要保持一颗初心,保持自己的探索精神,科研道路上就有了无限的可能。

四是行业的科普宣传,是每一位科技工作者的责任。希望食品科技工作者在教学、科研的同时,做好科普宣传,表达科学的真实;食品企业也要从自身做起,共同维护行业的生存环境。

五是关注中国食品工业健康转型中的“顶层设计”。在当下食品行业健康转型的重要时期,食品的“三减”与新一代健康食品的“加”应该并已经形成双轮驱动的格局,科技界应形成共识。

中国工程院院士、中国食品科学技术学会副理事长、江南大学粮食发酵工艺与技术国家工程实验室主任陈坚围绕“未来食品:机遇与挑战”展望未来食品发展。陈坚表示,要大力发展替代蛋白,如微生物蛋白、微藻蛋白、昆虫蛋白等。以合成生物学、物联网、人工智能、增材制造、纳米技术等为技术基础的食品,将有效解决食品供给和质量、食品安全和营养、饮食方式和精神享受等问题。

天津市第十七届人大常委会副主任、中国食品科学技术学会副理事长马延和分享了“人工合成淀粉”的相关研究。马延和认为,随着人类对粮食需求的增加,农业承受的压力也越来越大。不依赖植物光合作用合成淀粉是科学家多年来的梦想,合成生物学的发展,为复杂有机分子生物合成提供了新的思路。“不依赖植物,在车间从头合成淀粉,是颠覆传统农业种植模式的重大变革,将使人摆脱对土地的过度依赖。”马延和对“人工合成淀粉”的进一步研究充满信心。

中国食品科学技术学会副理事长、中国疾病预防控制中心营养与健康研究所所长丁钢强在“中国的营养问题与食品产业的发展”报告

中表示,应以科学评估为基础,合理膳食为措施,全民健康为目标,通过食品载体,倡导健康饮食习惯,强化食品营养科技创新,促进营养健康产业发展,提升食品健康内涵,满足不同人群的多元化健康需求。新型营养健康食品需要对标需求,品类多元化发展,打破传统壁垒,扩大产品覆盖人群。增加食品的健康内涵,科学加入有益于健康的食品组分,改善国民亚健康状态,促进公众健康水平。

中国食品科学技术学会副理事长、天津科技大学校长路福平在“传统发酵食品的发展现状与未来趋势”中表示,泡菜、酱油、食醋等我国传统的发酵食品原料来源多样,制造、贮存过程工艺复杂,生产周期长,影响因素众多。这些食品存在的共性问题自动化程度低、过程控制受限、风味与健康因子研究不足等。破解这些问题,需要以风味和健康为导向,以科技为驱动,搭建高效智造生产平台。利用多组学、系统生物学等技术理论,系统解析传统酿造机理,明确关键微生物在原料利用、营养与风味物质代谢、发酵过程调控等方面的作用机制,利用现代发酵调控技术提升生产技术水平,提高产品品质。

联手食品工业协会 共建品牌运营新模式 青岛邮政合作打造食品安全生态圈

遵守国家法律法规和有关行业规定的前提下,本着“互惠、共享、长期、共赢”原则,搭建“食安+邮政”品牌运营新模式,加快“食安青岛”品牌建设,充分发挥邮政遍布城乡的网络优势,在合同物流、寄递物流、普惠金融、文化宣传、

商贸渠道等方面为食品企业提供全方位的支持和服务。同时,双方将重点运用线上直播、线下门店助推模式,联合打造“食安青岛”云平台,并鼓励市、县级机构因地制宜,携手探索建立“食安+邮政”合作模式,构建食品安全生态

圈。此外,还将利用邮政文化传媒平台,服务好青岛食品工业供应链国际博览会,协助“食安山东”“食安青岛”品牌企业推出具有青岛文化特色的伴手礼,让更多青岛制造的“品质礼物”“品质食品”走向全国、走向世界。

青岛市食品工业协会现有会员单位181家,均为规模以上企业,涵盖了青岛市食品工业的各个门类。该协会坚持为企业、政府、行业提供服务,积极推动青岛食品工业的稳健发展。

青岛市市场监管局相关领导表示,面对这次疫情,市场监管部门牢固树立用心用情用力服务观念,出台《抗疫情促发展“暖企行动”20条措施》,其中之一就是发挥桥梁纽带作用,推动“食安+邮政”合作,为食品工业高质量发展提供服务,促进“食安青岛”品牌建设再上新台阶。