

首次亮相！ 托育服务法草案有这些看点

新华社“新华视点”记者 田晓航 李恒

托育服务事关婴幼儿健康成长，事关千家万户。12月22日，备受关注的托育服务法草案首次提请全国人大常委会会议审议。

托育服务立法怎样进一步破解群众当前面临的托育难题？如何为促进和规范托育服务发展提供法治保障？“新华视点”记者采访有关专家，梳理这一首次亮相法律草案的重要看点。

看点一：明确托育服务“政府主导”，强化公共服务属性

托育服务法草案在总则中明确，“发挥政府主导作用，鼓励、引导和规范社会力量参与，大力开展普惠托育服务，降低家庭养育成本，构建主体多元、安全优质、价格合理、方便可及的托育公共服务体系”，“将普惠托育服务有序纳入基本公共服务范围”。

自国务院办公厅印发《关于促进3岁以下婴幼儿照护服务发展的指导意见》以来，我国托育服务政策法规和标准规范体系快速完善，托育服务普惠性、基础性、兜底性特征日渐突出。然而，普惠托育服务尚未被纳入基本公共服务体系。

中国人口与发展研究中心主任贺丹说，草案提出“将普惠托育服务有序纳入基本公共服务范围”，充分彰显了国家在减轻家庭养育成本压力、完善生育支持政策体系及激励机制、促进人口高质量发展等方面持续加大财政投入力度的决心。

贺丹认为，草案从法律层面对托育服务的定位作出突破性表述，强化托育服务的公共服务属性和政府责任，明确在托育服务体系建设中“发挥政府主导作用”，这为推动普惠托育服务逐步纳入基本公共服务体系提供了法理支撑，将有力保障托育服务持续稳定发展。

看点二：强化投入保障，扩大托育服务供给

目前，我国共有约12.6万家托育服务机构，提供的托位总数超过660万个，但国家层面尚未建立财政长效支持制度，托育服务仍存在托位分布不均衡、普惠托育服务供给不足、“入托贵”等问题。

托育服务法草案提出，“县级以上人民政府应当将托育服务发展纳入国民经济和社会发展规划，将托育服务工作经费纳入本级政府预算，并建立与经济社会发展相适应的经费保障机制”。

贺丹认为，这一规定考虑了我国各地经济社会发展不平衡的现实国情，有助于合理划分支出责任，形成保障托育常态化投入的财政制度，为增加托育服务特别是普惠托育服务供给提供资金保障。

同时，草案明确“统筹规划、合理布局和配置城乡托育服务资源，增加普惠托育服务供给”，并鼓励多种形式办托。

在强调政府责任的同时，草案鼓励、引导和规范社会力量参与，形成主体多元的托育服务供给体系，



立法促服务。

(新华社发)

将有助于托育服务扩容，满足更多家庭的托育服务需求。”中国人民大学人口与发展研究中心教授宋健说，草案还区分新建和已建成居住区对托育服务设施的建设提出不同要求，其目的都是为社区居民提供方便就近的普惠托育服务。

专家认为，通过多种渠道增加公办和普惠托育机构托育服务供给，降低托育服务价格和家庭养育成本，保障每一个儿童都能享有公平可及的早期发展权利，是本次立法的重要特点。

看点三：严格人员和机构准入，保障婴幼儿安全健康

一些家长想把孩子送托，却因为对托育机构的服务不放心而不敢送。回应关切，托育服务法草案将保障婴幼儿的健康成长作为主线贯穿全文。

草案明确托育机构的设立条件，实行准入许可，并要求托育机构建立信息公示制度、建立健全安全管理机制。

“准入许可意味着监管部门事前进行了审查。”中国政法大学法学院副院长张力说，与备案制相比，准入许可让托育行业的门槛条件更为明晰，有利于防止不具备相关资质的机构轻易混入行业，而建立信息公示制度能够增强托育机构透明度，帮助家长了解服务内容，并通过社会监督促使托育机构科学提供托育服务、提升服务质量，“这些举措都有助于增强家长送托的信心。”

(新华社北京12月22日电)

同时，草案严格托育人员任职资格条件，明确“实行托育师资格考试和注册制度”，并规范托育服务内容。

宋健认为，这些规定有助于减轻家庭顾虑，使家庭意识到专业育儿的优势，从而积极放心送托，也为有志于从事托育服务行业的个人提供了就业新渠道，有利于吸纳更多优秀人才从事托育服务行业。

草案还明确，“国家建立托育服务标准体系”，“县级以上地方人民政府卫生健康主管部门应当对托育机构的服务质量定期组织评估，并将评估结果向社会公布”。

张力说，建立托育服务标准体系有助于相关主管部门明确执法规则和行业发展导向，帮助婴幼儿家长了解托育机构应当提供的基本服务内容，稳定各方预期；质量评估及其公开机制则能促使有关机构及时自检，防患于未然，并为公众提供指引，同时丰富“监管工具箱”，平衡监管需求和托育行业的平稳发展。

此外，草案明确了托育从业禁止情形，要求托育机构对有暴力伤害、拐卖、性侵害、遗弃、虐待、吸食等违法犯罪记录的人员不得录用或者立即停止其工作，依法解除聘用合同或者劳动合同，并规定了发生侵害婴幼儿身心健康行为相关情形下托育机构和托育人员的法律责任。

专家认为，草案这些规定亮明了托育服务行业不容逾越的底线和红线；相关法律责任既是对托育机构的监督提示，也有助于实现惩戒和预防效果。

(新华社北京12月22日电)

长期护理保险制度覆盖约3亿人，累计惠及超330万失能群众，基金支出超千亿元，年人均减负1.2万元。

一组来自2025全国长期护理保险高质量发展大会的数据背后，是国家对失能人员的暖心守护。

长护险被称作继五大社会保险之后的“第六险”，用以减轻失能人员的日常照料护理费用和事务负担。2016年启动以来，已覆盖49个试点城市。

守护失能人员生命尊严——

“阿婆，要换管子了，可能会有点凉。”近日，90后护理员陈淑霞来到宁波慈溪观海卫镇双湖村的魏奶奶家，熟练地为她更换导尿管。

曾经，每次更换导尿管，女儿王建亚都要将母亲从床上抱到轮椅上，挪到村口，再叫车去医院，“感觉每次都要‘掉一层皮’”。如今有了长护险，魏奶奶每月可享受25小时的居家上门护理，再也不用为了换导尿管“长途跋涉”。

魏奶奶的经历，是许多失能人员的缩影。民政部数据显示，我国失能老年人约3500万人。随着人口老龄化进程加速，对于长期照护

服务的需求将进一步增长。

“长期照护保障制度是社会文明进步的重要标志，也是我国积极应对人口老龄化的战略举措。”国家医保局局长章轲说，将继续细化服务流程、规范操作细则、强化“全龄”管控，驱动服务提质升级。

促进长期照护产业发展——

随着长护险试点的推进，长期照护服务供给量质齐升。

国家医保局待遇保障司长期护理保险处处长雷雯介绍，试点期间定点服务机构达到1.2万家，是试点初期的10倍。

“在长护险试点的支持下，我们目前已在全国构建起超2万人的专业服务团队，年服务量达2033万人次。”宁波福寿康运营总监李茜茜说。

越来越多智能化设备生产企业也开始布局长护产业。

“我们研发的毫米波雷达，能够监测失能人员的呼吸、心率等基本生命体征，家人和护理人员能够通过手机实时掌握情况。”小橙集团中南大区总经理董诗博介绍，这一设备已应用于全国多家养老机构。

未来，长护险这张民生保障网将越织越密，为每一名失能人士筑牢生活底气，为每一个失能家庭撑起安稳明天。

(新华社宁波12月22日电)

新产品、新业态规模应用。”章轲说。

减轻失能家庭照护负担——

“一人失能，全家失衡”是许多失能家庭面临的难题。长护险的温情保障，正让更多失能人士获得专业照护，也让背负照护重担的家庭得以“喘息”。

在山东省青岛市崂山区万林居家社区养老服务服务中心，孙女士每天都会来探望母亲。

“母亲在这里被照顾得很好，我们也能放心出去工作了。”孙女士的心声，道出了无数失能家庭的真切感受。

如今，随着青岛长护险逐步推开，当地长护险累计支付资金63亿元，惠及16万多名失能失智人员，切实缓解了参保人的经济负担与照护压力。

更多力量正在行动：开展长期照护师职业技能等级认定考试，加速构建专业化长期照护人才体系；建设长护险相关系统，实现参保、评估、支付、监管等全流程数字化管理……

章轲介绍，“十五五”时期，长护险将从试点转向全面建制，逐步覆盖所有参保人。

未来，长护险这张民生保障网将越织越密，为每一名失能人士筑牢生活底气，为每一个失能家庭撑起安稳明天。

(新华社宁波12月22日电)

长期护理保险制度覆盖约3亿人，累计惠及超330万失能群众，基金支出超千亿元，年人均减负1.2万元。

一组来自2025全国长期护理保险高质量发展大会的数据背后，是国家对失能人员的暖心守护。

长护险被称作继五大社会保险之后的“第六险”，用以减轻失能人员的日常照料护理费用和事务负担。2016年启动以来，已覆盖49个试点城市。

守护失能人员生命尊严——

“阿婆，要换管子了，可能会有点凉。”近日，90后护理员陈淑霞来到宁波慈溪观海卫镇双湖村的魏奶奶家，熟练地为她更换导尿管。

曾经，每次更换导尿管，女儿王建亚都要将母亲从床上抱到轮椅上，挪到村口，再叫车去医院，“感觉每次都要‘掉一层皮’”。如今有了长护险，魏奶奶每月可享受25小时的居家上门护理，再也不用为了换导尿管“长途跋涉”。

魏奶奶的经历，是许多失能人员的缩影。民政部数据显示，我国失能老年人约3500万人。随着人口老龄化进程加速，对于长期照护

2025年12月24日 星期三

责任编辑：胡家容 编辑：拉珍 校对：赵耀铁

拉流日报

据农业农村部食物与营养发展研究所所长王凤忠介绍，上世纪90年代前，受限于油料作物产量，食用油长期凭票定量供应。此后，由于种植技术水平提升、油脂加工技术进步以及市场化改革等因素推动，食用油产量大幅增长。

“我国食用植物油供应充裕、价格很低，甚至出现部分食用油价低于瓶装水价的情况，一定程度上诱使油脂摄入过量，引发健康和浪费问题。”国家食物与营养咨询委员会主任陈萌山说。

食用油从长期短缺变成供过剩，人们从“清汤寡水”到“不堪油腻”，只用了20多年。这是社会发展进步中遇到的新问题，也是重油饮食习惯得以形成的第三层逻辑。

餐饮与外卖行业的兴起，以及夜宵消费的常态化，进一步重构了人们的饮食模式，这是感官与商业形成的“合力”。多位餐饮人表示，多放一勺油的成本微小，却能换来更多回头客和好评。

在北京大学第一医院临床营养科副主任窦攀看来，外卖企业竞争激烈，不少餐馆为提升口感，盖浇饭、炒饭等菜品用油量普遍超标，而蔬菜搭配严重不足。

不少常点外卖的都市人坦言，工作一天后就想吃点重口味的食物——重油重盐的菜吃起来过瘾，吃完一口还想再来一口，明知道不健康，却总忍不住。这种“重口味解压”的心理，让重油饮食的诱惑变得更难抵挡。

更隐蔽的是那些藏在三餐之外的“隐形油脂”。以某品牌辣条为例，每100克辣条的脂肪含量高达25克。如果每天吃1包65克的辣条，就要摄入约16克油脂。酥皮点心、曲奇饼干等糕点，为了口感酥脆，需要大量添加起酥油、黄油，这些也是无形的“脂肪炸弹”。

调味酱料也是容易被忽视的“含油大户”。常见芝麻酱脂肪含量达50%以上，蛋黄酱中植物油占比超过配方的70%，吃火锅时的香油碟也几乎是纯油脂。

此外，加工肉制品如香肠、培根、肉丸等，为了改善口感，往往添加肥肉和植物油，其脂肪含量也远高于普通肉类。

窦攀算了一笔账：“如果早餐吃几片饼干，下午茶吃一块蛋糕，晚上点一份用油超标的炒饭外卖，再加一勺芝士酱调味，仅这些‘隐形油’摄入量就增加了30克到40克。全天油脂摄入总量能轻松达到推荐标准的两倍以上。”

系统性的“舌尖变革”悄然到来

最近，一道“虾胶松茸红满天”的创新菜，在湖南长沙潇湘华天大酒店走俏。这道没有依赖“宽油”的菜品得到了许多食客好评。

“菜单里的‘红满天’，很多人乍一听以为是辣椒，其实是西红柿。我们没有多放油，而是把食材里的虾油、松茸油的鲜味充分提取出来。”酒店行政总厨龚家祥说。

今年，湖南省有关部门向社会发出减油减盐倡议，龚家祥积极响应，于是创制了这道新菜。凭着这道菜，他在前不久全省首届“减盐减油·健康湘菜”中式烹饪技能大赛中夺冠。

一场全国性的减油行动，正从政策层面延展到家庭餐桌和饭店后厨。

2025年，健康体重管理行动等三个专项行动纳入健康中国行动。健康体重管理行动倡导家庭平衡膳食，掌握科学烹饪技巧，既注重口味也注重营养和健康。

越来越多的人开始关注食用油的营养科学。

在山东省滕州市东郭镇，东郭中心卫生院医务人员张勤的日常工作是拎着宣传册走街串巷宣传减油知识。“刚开始到社区开讲座，只有三个人来听，有人说‘菜不能叫菜’？”

几年前，曾经门可罗雀的健康讲堂如今座无虚席，常有人在微信上晒“家里的控油壶”“本周减油食谱”。镇上超过半数的家庭开始控油、控盐、控糖。

一些营养专家还建议，善用天然食材和调料替代，也能减少油脂依赖。例如，以醋、柠檬汁、番茄的自然酸味，或花椒、孜然等香辛料提味，可以降低对“油香”的依赖。在外就餐或点外卖时，则要主动选择标注少油、蒸煮方式的菜品，对浓汤、红烧和看似清淡却可能淋了明油的菜肴保持警惕。

餐饮行业也在应对这场变革。

美团与中国饭店协会联合发起“减少食品浪费，提供小份菜”倡议，通过多种方式呼吁餐饮商家向消费者提供小份餐、“一人食”套餐。全聚德、大成先生、云海肴等一些餐饮品牌和外卖平台推广小份菜，成为减油重要抓手。在倡导节约的同时，通过减少餐食分量，从“量”上降低消费者每次摄入的油脂总量。

一些营养专家同时提醒，油脂摄入不是越少越好。油脂是人体必需的营养元素之一，所以在“控量”的同时，“少而精”地吃油，就成为关键。

什么油算“好油”？简单地说，“好油”应富含单不饱和脂肪酸，或者能提供平衡的多不饱和脂肪酸，特别是Omega-3，如亚麻籽油、紫苏籽油、核桃油、鱼油、橄榄油、山茶油、菜籽油、花生油等。而长期过量摄入饱和脂肪酸可能会增加心血管疾病的风险，如动物性油脂、棕榈油等。

不同群体的食用油选择也有重点。中国农业科学院农业经济与发展研究所副研究员曾嵩建议，老年人适合吃橄榄油、葵花籽油、玉米胚芽油、花生油、茶油等，这类植物油中富含卵磷脂等营养成分，有助于防止血管粥样硬化；婴幼儿适合核桃油、亚麻籽油、橄榄油、山茶油等，以促进大脑发育、满足婴幼儿生长发育需求。“三高”人群宜食用不饱和脂肪酸含量较高的植物油。

同时应注意，再好的油也不宜“从一而终”，“这样容易造成脂肪酸和营养伴生物摄入的不平衡”。农业农村部食物与营养发展研究所研究员朱大洲建议，家中常备两三种油，根据菜品烹饪需求轮换使用，菜籽油、亚麻籽油等属于营养较全面的油品。

选择好油后，科学的烹饪方式同样重要。高温会破坏食用油中的不稳定营养成分，甚至产生有害物质。文向阳建议，根据不同烹饪方式选择油品。如，烟点大于200摄氏度的高温煎炸可用烟点高的精炼植物油，日常炒菜可用菜籽油、大豆油、葵花籽油等，凉拌或低温烹饪可用橄榄油、亚麻籽油、核桃油或芝麻油等。

舌尖上的变革，意味着餐饮观念的进化：人们不仅只追求极致的味觉刺激，而是寻找美味与健康的平衡。当全民开始自觉地减量用油，烹饪出有滋味的饭菜，相信中华美食将在“健康中国”的环境下更加发扬光大。(记者胡璐、成欣、李恒、古一平、叶婧)

(新华社北京12月22日电)