

资源赋能 业态融合

让康养成为百姓幸福底色

无论是城市社区里触手可及的康养服务，还是近郊小镇中浸润身心的康养体验，在健康中国战略深入推进的背景下，康养产业已成为驱动经济高质量发展的新引擎。今年政府工作报告提出，“做精融合业态，推动文旅与康养、体育等产业跨界深度融合，完善唐河大峡谷等文旅康养示范区功能配套。”“康养”成为代表、委员们热议的高频词，大家畅所欲言，都在为书写“老有所养、老有所乐、康养宜居”的民生答卷建言献策。

文旅中医双轮驱动
打造特色康养标杆

做精融合业态，推动文旅与康养、体育等产业跨界深度融合，完善唐河大峡谷等文旅康养示范区功能配套，为这座兼具文化底蕴与生态优势的城市发展康养产业指明了方向。坐拥温泉、中医、文旅等独特资源，毗邻京津冀庞大客源

市场，大同发展康养产业具备得天独厚的优势。市人大代表、山西天泰豪盛集团管理公司董事长李永虎说：“当下康养产业正迎来黄金发展期，大同凭借资源禀赋与区位优势，完全有条件成为京津冀群众康养旅居的首选地。”李永虎建议，应着力构建“文旅+中医+康养”融合模式，整合恒山——悬空寺的文化旅游资源与黄经世家中医康养项目，精心打造“康养旅居+文化体验”特色套餐。游客可在饱览北岳恒山雄奇险峻、感受悬空寺千年匠心之后，接受专业中医的康养调理，实现“游中养、养中游”的深度体验。

李永虎建议，针对京津冀老年群体的需求特点，还可以推出定制化服务，从行程安排、医疗保障到生活照料，全方位满足不同群体的康养需求，稳步推进区域康养首选地建设。

多维机制保驾护航
夯实康养发展根基

康养产业高质量发展，离不开完善的支撑体系。市政协委员、大同市成利煤质化验职业培训学校校长幸军权认为，目前我市康养领域人才支撑薄弱，服务质量有待提升；高端运营管理团队

引进困难，专业化水平难以匹配旅居康养群体期待。

围绕人才、机制、社会参与三个维度，幸军权建议，在人才培养方面，通过定向委托培养等方式，打造专业化康养护理队伍，对获得职业资格的护理人员给予分级入职津贴和岗位补贴，以政策激励吸引更多人投身康养事业；在医养结合方面，积极推进长期护理保险制度，有效减轻失能家庭的照护压力和经济负担，同时加强护理型床位建设，推动符合条件的养老机构纳入城乡居民基本医疗保险定点范围，让康养服务更有保障；在社会动员方面，指导康养企业建立社工室，完善“社工+志愿者”联动机制，通过整合社会资源、实施养老慈善项目，降低机构运营成本，提升服务质量。

深耕城乡普惠场景
解锁全民康养密码

当前，我市深耕“康养+生态”“康养+文化”“康养+中药”等多元业态，推进康养产业县区全覆盖，产业发展蒸蒸日上。市政协委员、平城区医疗集团工会主席冯素芳说，康养产业的生命力在于普惠性与全民性，要让康养服务真正走进寻常百姓生活，更应该深耕城乡普惠

场景，实现“全民共享、全域覆盖”。

冯素芳建议，在乡村，鼓励农户改造闲置农房，打造融入中医理疗、药膳餐饮、田间养生等服务的“农家康养小院”，创新推出“100元亲民康养套餐”，让游客以实惠的价格享受农家养生餐、基础中医推拿和田间休闲服务，这一举措不仅能盘活乡村闲置资源，更让康养产业成为带动乡村振兴的新动力，让农民在产业发展中实实在在受益。在城市，也要利用公园、河道沿线打造“健康步道网络”，设置健身驿站、中医养生宣传栏，投放简易按摩器械，让市民在日常散步中就能享受便捷康养服务，实现“健身+养生”的无缝衔接。此外，联合本地餐饮企业与中医院推出“康养食谱”，以家常菜为基础融入中医食疗理念，标注食材功效与适用人群，让康养饮食走进千家万户，让健康理念融入日常生活的点点滴滴。

从恒山脚下的康养旅居套餐到乡村的亲民康养小院，从城市的健康步道到家庭的康养食谱，对于大同康养产业的未来，代表、委员们一致认为，随着文旅康养示范区功能配套不断完善，“文旅+中医+康养”融合模式持续深化，人才保障、医养结合、社会参与等支撑机制日益健全，大同不仅将实现康养产业的跨越式发展，更将为区域经济转型升级注入持久动力。

本报记者 杨昱彤

筑牢食安防线 绘就“食安大同”新图景

民以食为天，食以安为先。

近年来，全市食品安全形势保持总体稳中向好的态势。今年的政府工作报告提出，“以安全稳定为底线，建设更高水平平安大同，强化食品安全全链条监管，确保人民安居乐业、社会和谐稳定。”针对如何筑牢食品安全防线、守护群众“舌尖上的安全”，代表、委员们纷纷建言献策，助力“食安大同”建设。

筑牢养殖源头防线
守护舌尖安全底线

食品安全的根基在源头，畜牧养殖作为畜禽产品供给的第一道关口，直接决定着后续食品链条的安全底色。守护养殖源头安全，既是产业责任，更是民生使命。“应推广生态养殖、智慧养殖模式，通过技术培训提升养殖户的安全意识和实操能力。”作为深耕养殖行业多年的从业者，市人大代表、大同市宝新畜牧养殖有限公司技术

顾问库存军提出了他的建议。

“源头管控是核心准则，为保证畜禽的干净卫生，养殖区域实行封闭管理，是隔绝外部细菌、病毒等隐患最直接有效的方式。”库存军建议，应禁止外人入内，养殖人员需经过消毒方可进入养殖区域；对于进入养殖场的员工餐、饲料，应经过消毒、检验；饲料投喂、圈舍清理等全程机械化操作，每日早晚两次自动清洁，杜绝人工接触带来的卫生隐患。

针对畜禽防疫与检测，库存军建议，要构建全流程养殖档案，详细记录畜禽品种、养殖周期、免疫情况等关键信息，发现畜禽出现健康问题要及时处理；对即将出栏的畜禽停止使用药物，保证产品中无药物残留；要确保每一批出栏产品都可追溯、可核查，让“来源可查、去向可追、责任可究”成为养殖常态。

严守生产底线
筑牢食品卫生安全屏障

“大同作为蓬勃发展的文旅城市，食品安全不仅关乎市民日常福祉，更代表着城市对外形象。”市政协常委、大同市大威皇食品有限公司董事长郑祝伟作为我市知名食品企业的负责人，始终将食品卫生与安全视为生命线，在生产管控、品质把关等方面深耕细作。

郑祝伟建议，想要保证食品质量安全，必须坚持全流程严管严控。建设标准化车间，引入先进生产设备必不可少，且车间应实现全封闭管理，确保生产环境洁净无污染。每一款产品从原料采购到成品出厂，都配备专业人员进行多轮检测，通过严格检验后方可流向市场。

针对大同文旅产业发展需求，郑祝伟表示，食品企业在研发具有当地特色产品的同时，要以高标准规范生产过程。本地企业可以通过外出学习等方式，借鉴发达城市、地区先进经验，改良产品的同时改进生产技术，保证产品质量与安全，提升游客对大同美食的信任度。“当前，食品行业仍需凝聚共识、共筑防线。”郑祝伟建议，下一步我市应搭建开放监督平台，鼓励企业主动邀请市民、游客走进厂区，直观了解生产流程与卫生状况，以公开透明赢得信任。同时，加强行业协同共治，倡议全市食品企业坚守品质底线，让市民、游客吃得放心。

守牢餐桌食安防线
赋能文旅品质升级

当前，优质餐饮已成为游客出行核心需求，食品安全水平成为服务品质的直观体现。餐饮酒店筑牢食安防线，既能避免食源性疾病风险，又能提

升游客复游意愿。

市人大代表、大同市希悦酒店管理有限公司（希尔顿欢朋酒店）董事长席文提出，筑牢行业食安防线，要健全全链条管控标准，推动行业落实“源头可溯、操作可控”要求，供应商需资质齐全并接受审核，食材验收核查资质、检测农残，冷链运输全程控温，后厨严格执行生熟分区制度，员工持健康证上岗，菜品制作遵循标准，从采购到餐桌实现全流程精细化管理。

在强化常态化监管机制方面，席文建议，推广“每日自查+宾客反馈+部门督查”监督模式，并要求每餐菜品留样保存48小时，确保问题可追溯；鼓励餐饮酒店引入专业食安管理体系，将食安培训纳入员工常态化考核；建立餐饮酒店食品安全与文旅品质联动机制，将食安达标情况纳入考核、文旅推荐重要指标；搭建游客反馈快速响应通道，及时处置食安投诉；通过行业协会牵头制定地方标准，引导酒店主动公开食安管理流程，接受社会监督，以透明化管理增强消费者信任。

本报记者 杨星仪

两会 聚焦
2026