

一批新规今日起落地实施

涉及快递、酒驾判定等

据央视网2月29日讯 3月1日起，一大批新规落地实施。涉及快递、发票、出行等多个方面。

交通运输部公布新修订的《快递市场管理办法》，自2024年3月1日起施行。其中规定，保障快件安全，不得抛扔、踩踏快件；未经用户同意，不得代为确认收到快件，不得擅自将快件投递到智能快件箱、快递服务站等快递末端服务设施等。

国家税务总局公布《关于修改〈中华人民共和国发票管理办法实施细则〉的决定》（国家税务总局令第56号），自2024年3月1日起施行。修改的主要内容有：一是明

确电子发票基本管理规定；二是增加发票数据安全规定；三是细化发票违法行为认定情形；四是与现行法律法规相衔接；五是完善发票印制、领用、开具规定。

市场监管总局发布《企业食品安全管理人员监督检查考核指南》和《企业食品安全管理人员监督检查考核大纲》，自2024年3月1日起施行。特殊食品包括保健食品、特殊医学用途配方食品和婴幼儿配方食品，关乎“一老一小”等重点人群身体健康和生命安全。

财政部公布《关于修改〈注册会计师全国统一考试办法〉的决

定》，自2024年3月1日起施行。《决定》共修改2条。一是完善考试复核制度，增加“复核后的成绩为最终成绩”的规定。二是完善考试保密制度，有关条款修改为“注册会计师全国统一考试启用前的试题、参考答案和评分标准按照国家秘密管理”。

国家标准《血液、尿液中乙醇、甲醇、正丙醇、丙酮、异丙醇和正丁醇检验》，于2024年3月1日起实施。新检验标准以血液中乙醇的含量检验为例：饮酒驾驶为0.20mg/mL，驾驶员血液中乙醇含量大于或等于0.80mg/mL属于醉驾。

太阳耀斑对地球有什么影响？

新华社南京2月29日电 据国家空间天气监测预警中心，今年以来，太阳表面已经爆发多次X级耀斑。从2月22日7时7分到23日6时34分，不到24小时，太阳已连续三次爆发X级大耀斑。

什么是太阳耀斑？不同级别的太阳耀斑意味着什么？它将对地球产生什么影响？

“耀斑是太阳大气中两个最剧烈的爆发现象之一，源自太阳局部磁场作用短时间内快速释放出大量能量，包括产生全波段辐射增强、物质运动、粒子加速等。”探日卫星“夸父一号”首席科学家、中国科学院紫金山天文台研究员甘为群介绍，耀斑持续时间从几分钟到几十分钟不等。特大耀斑释放的能量甚至可以和太阳每秒钟释放的总能量相比拟。

耀斑的发生频率随着太阳活动周的变化呈现出约11年的周期性，从“活跃期”的一天数次，到“平静期”的平均一周不足一次，有很大变化。强度大的耀斑出现频率远低于强度小的，例如X10.0级以上耀斑平均每个周期发生不到10次，而M1.0级以上耀斑平均每个周期发生可达数千次。

“太阳目前正处于第25个活动周期，极大期将发生在2024年下半年至2025年上半年。”甘为群表示，这里所说的极大，是指届时太阳日面黑子数目将达到极大。

“需要提醒公众的是，根据以往经验，一些巨大的太阳爆发也可能发生在极大期后的2到3年，特别是一些高能事件。因此我们需要对太阳时刻保持密切观测。”甘为群说。

太阳耀斑的爆发是否会对地球空间环境乃至地面设施产生重大影响，除了爆发的级别，还取决于爆发在日面上的位置、耀斑是否伴随日冕物质抛射、日冕物质抛射的方向等。甘为群说，以2月23日发生的近期最强X6.3级耀斑为例，该耀斑发生在太阳日面靠近东边缘处，并没有显著地伴随日冕物质抛射，所以尽管该耀斑强度很大，但对地球空间环境的影响有限。

“对于太阳爆发活动，普通人不必心生恐惧，极端的事件毕竟少之又少，但弄清楚它们的形成机理，有利于理解宇宙中类似的更大规模爆发，探寻宇宙的奥秘。”甘为群说。

记者“蹲点”面包门店发现：一边是高溢价一边是高报损！ 维护产品品质不能成为浪费的借口

几十元一块的面包，上百元一份的吐司，几百元一个的蛋糕……近年来，“面包刺客”话题多次登上热搜。与此同时，有的烘焙门店一天丢弃的面包能装满一麻袋，有的报损率超过50%。

“新华视点”记者近期在一些烘焙门店蹲点发现，部分商家采取高定价、大包装、填满货架等营销方式，导致报损率畸高，浪费严重。

“每天晚上10点后都要把这么多精心制作的面包扔掉，太令人痛心了！”西部某城市一家面包店店员说，他负责清点打包当日未售出的面包，装入黑袋中丢弃。这些面包将进入湿垃圾处理厂。店员表示，周一到周四每天丢弃的面包能装满一麻袋，周五到周日每天也能装半麻袋。

类似景象并非孤例。晚上9点左右，该市一家大型超市的中式面点销售区剩余的各色馒头、面包摆满货架；与记者中午看到的面点数量相比，还剩余近半。“如果第二天中午打折还未卖出，这些面点只能被报损。”店员说。

贵阳市消费者文女士平常喜欢吃面包，有时候晚上去买面包碰到门店把大量没卖完的面包扔掉，觉得很可惜。“一边是价格昂贵，一边是大量浪费，难道就没有平衡的办法吗？”她说。

“烘焙产品的生命线最短只有4小时，时间一过口感就会出现变化。超过24小时就有过期风险。”贵阳某食品有限公司销售经理唐云谷告诉记者，如何处理没卖掉的产品，是一大难题。

“报损分为两种，一类是回厂再利用，例如我们会和养殖企业合作，将卖不掉的产品转化为饲料；另一种是悄悄扔掉。”唐云谷说。

多家烘焙企业负责人告诉记



南京市雨花台区市场监督管理局执法人员正在开展专项检查（网络图片）

者，每日5%至10%的余量意味着报损率处于健康区间。记者近期在西部某省会城市20家烘焙面点门店走访发现，有过半门店产品报损率超过10%的行业平均水平；13家门店选择直接装袋丢弃，其余7家门店表示，剩余商品将运回厂家报损，或者作为动物饲料使用。

业内人士认为，对未售出的面包进行报损和处理是行业惯例，但一些忽视社会效益的商业策略加剧烘焙行业浪费。

一家面包店店员说，面包烘焙过程中，还有一些形状不太好看、做得稍小了、烤得稍焦了的残次品，这些不好出售，也只好一扔了之。

盲目追求包装“大”、货架“满”。近年来，仓储类大型超市走红，烘焙产品屡屡“出圈”。但部分大型商超的面包仅推出大包装兜售，几乎不提供小分量的选项，普通消费者难以在保质期内全部食用。

品牌溢价高，所以报损高也“亏不了”。业内人士告诉记者，烘焙行业是传统高溢价行业，即使加上损耗浪费的部分，毛利率仍然有较大空间。

一家面包店店员坦言，如果对剩余产品打折出售，折扣太大的话，可能会影响到面包的正常销售，有些顾客可能会故意等到打折后再来购买。

维护产品品质，不能成为浪费的借口。北京某面包店店员建议，店方可将符合食品安全要求的残次品、没卖完的食品作为免费福利发放给员工，进行内部“消化”。

北京孟真律师事务所律师舒胜来认为，市场监管等部门既要落实反食品浪费法要求，督促相关企业改进管理、减少浪费，也要通过搭建平台、创造条件，帮助企业降低剩余食品处理成本、减少后顾之忧。

据新华社贵阳电