

# 习近平在“一带一路”国际合作高峰论坛开幕式发表主旨演讲 将“一带一路”建成和平繁荣开放创新文明之路



出席高峰论坛的代表在开幕式上。 新华社 李学仁 摄

(上接1版)

习近平指出,“一带一路”倡议顺应时代潮流,适应发展规律,符合各国人民利益,具有广阔前景。我们要乘势而上、顺势而为,推动“一带一路”建设行稳致远,迈向更加美好的未来。

第一,将“一带一路”建成和平之路。要构建以合作共赢为核心的新型国际关系,打造对话不对抗、结伴不结盟的伙伴关系。各国应该尊重彼此主权、尊严、领土完整,尊重彼此发展道路和社会制度,尊重彼此核心利益和重大关切。要树立共同、综合、合作、可持续的安全观,营造共建共享的安全格局。

第二,将“一带一路”建成繁荣之路。推进“一带一路”建设,要聚焦发展这个根本性问题,释放各国发展潜

力,实现经济大融合、发展大联动、成果大共享。要深入开展产业合作;要建立稳定、可持续、风险可控的金融保障体系,创新投资和融资模式;要着力推动陆上、海上、天上、网上四位一体的联通,扎实推进六大经济走廊建设,建设全球能源互联网,完善跨区域物流网建设;要促进政策、规则、标准三位一体的联通。

第三,将“一带一路”建成开放之路。要打造开放型合作平台,维护和发展开放型世界经济,共同创造有利于开放发展的环境,推动构建公正、合理、透明的国际经贸投资规则体系。要维护多边贸易体制,推动自由贸易区建设,促进贸易和投资自由化便利化,着力解决发展失衡、治理困境、数字鸿沟、分配差距等问题,建设开放、包容、普惠、

平衡、共赢的经济全球化。

第四,将“一带一路”建成创新之路。要坚持创新驱动发展,建设21世纪的数字丝绸之路。要促进科技同产业、科技同金融深度融合,为互联网时代的各国青年打造创业空间、创业工场。要践行绿色发展新理念,共同实现2030年可持续发展目标。

第五,将“一带一路”建成文明之路。要以文明交流超越文明隔阂、文明互鉴超越文明冲突、文明共存超越文明优越,推动各国相互理解、相互尊重、相互信任。要建立多层次人文合作机制,推动教育合作,发挥智库作用,推动文化、体育、卫生务实合作,用好历史文化遗产,密切各领域往来。要加强国际反腐败合作,让“一带一路”成为廉洁之路。习近平强调,中国发展正站在新的起点上。中国将深入

贯彻创新、协调、绿色、开放、共享的发展理念,为“一带一路”注入强大动力,为世界发展带来新的机遇。中国愿在和平共处五项原则基础上,发展同所有“一带一路”建设参与国的友好合作,愿同世界各国分享发展经验,开创合作共赢新模式,建设和平共存大家庭;将推动已达成协议的务实合作项目早日启动、早见成效;将加大资金支持,向丝路基金新增资金1000亿元人民币,鼓励金融机构开展人民币海外基金业务,规模预计为3000亿元人民币;同亚洲基础设施投资银行、金砖国家新开发银行、世界银行等其他多边开发机构合作支持“一带一路”项目;将积极同参与国发展互利共赢的经贸伙伴关系,建设“一带一路”自由贸易网络,中国将从2018年起举办中国国际进口博览会;愿同各国加强创新合作,启动“一带一路”科技创新行动计划,开展科技人文交流、共建联合实验室、科技园区合作、技术转移4项行动;帮助参与“一带一路”建设的发展中国家和国际组织建设更多民生项目;将设立“一带一路”国际合作高峰论坛后续联络机制,成立财经发展研究中心、促进中心,合作设立多边开发融资合作中心、能力建设中心,打造人文合作新平台。

习近平最后指出,“一带一路”建设植根于丝绸之路的历史土壤,重点面向亚欧非大陆,同时向所有朋友开放。“一带一路”建设将由大家共同商量,建设成果将由大家共同分享。“一带一路”建设是伟大的事业,需要伟大的实践。让我们一步一个脚印推进实施,一点一滴抓出成果,造福世界,造福人民。

俄罗斯总统普京、土耳其总统埃尔多安、联合国秘书长古特雷斯也在开幕式上致辞。

马凯、王沪宁、刘延东、刘奇葆、汪洋、孟建柱、栗战书、郭金龙、杨晶、王晨、杨洁篪、郭声琨、王勇、万钢、周小川、梁振英等出席开幕式。

“一带一路”国际合作高峰论坛是中国首倡举办的“一带一路”建设框架内层级最高、规模最大的国际会议,主题是“加强国际合作,共建‘一带一路’,实现共赢发展”,由开幕式、领导人圆桌峰会、高级别会议三部分组成。包括29位外国元首和政府首脑在内的来自130多个国家和70多个国际组织约1500名代表出席此次高峰论坛。

## 壮观! 240余家餐饮店加入“实况直播” 杭州上城区“阳光厨房”让食客很安心

本报记者 张倩 通讯员 潘丽萍 姜晓霞

江南忆,最忆是杭州。自古以来,杭州就以其秀丽的景色让游客流连忘返,而以龙井虾仁、西湖醋鱼、东坡焖肉为代表的杭州美食更是让游客回味无穷。

2016年9月,一场G20杭州峰会,更让来自世界的朋友记住了“杭州味”。为此,杭州投入食品保障人员近千人,为宴会、酒会、茶歇以及相关接待酒店提供安全保障,实现食材供应“零障碍”、酒店餐桌安全“零隐患”和社会餐饮安全“零事故”。

其实,远不止保障峰会,近年来,捍卫食品安全的精神早已融入了这座城市的基因,成为了魅力杭州的应有之义。站在“互联网+”的风口,食品安全保障也革故鼎新,以上城区“阳光厨房”为代表的“阳光餐饮”已经成为杭城“舌尖安全”的新风景,让公众对食品安全的忧虑随“风”飘散,吃得更安全、更放心。

### 食品制作“实况直播”

在杭州上城区,一条高银街让游客为之疯狂,外地游客到杭州几乎都要到这里“打卡”,尝遍杭州特色美食。

但这几年,随着“地沟油”“二手菜”等问题的曝光,消费

者对在外饮食心怀担忧,每年市场监管部门接受的投诉量也直观地反映了消费者的重视程度,高银美食街自然也不例外,这让杭州上城区市场监管局餐饮服务监管科科长陆永华“压力山大”。

庆幸的是,如今这个数据已经有了质的转变。“与去年同期相比,今年我们区餐饮的疑难投诉件数下降了80%。”在陆永华看来,质变背后的最大“功臣”是“五可阳光餐饮”工程的推广实施。

2015年,杭州市将“阳光餐饮”工程纳入全市餐桌安全治理行动三年计划的“六大提升工程”,同时纳入杭州市为民办实事工程和市政府重点绩效考核项目。按照市食安委、市市场监管局的部署,致力于后厨操作可视、企业管理可量、食材来源可溯、诚信承诺可查、群众感受可评的“五可阳光餐饮”工程率先在上城区拉开序幕。历经2年孜孜建设,全区建成“透明厨房”的餐饮单位已达240余家。

在上城区餐饮服务监管指挥中心的大屏幕上,这240余家餐饮单位的厨房清晰可见。咬不得生煎包的制作、张胡李龙虾的烧制、晓宇火锅的配菜、状元楼洗碗间的状况等,只要手指点一点,就可以看得明明白白,而且是实时同步直播。

“不同于以往传统的人海战术,视频监控的24小时实时直播,让监管变得更有力量。自3月份以来,我们累计视频抽查400余户(次),发现问题经营户60余户(次),对发现的个人卫生不良、洗涤水池未专用、冷菜间未密闭等问题都作了及时处置,有效地消除了餐饮食品安全隐患。”陆永华说,监管人员通过视频监控实现有效巡查和抽查,对提高监管效率,固定执法证据,倒逼企业自律等作用非常明显。

### 让每一位消费者吃得放心

在高银街知味观门店的后厨,记者也亲身感受了这种被实时监督的“紧迫感”。

就像视频中看到的那样,知味观的厨房是由分隔开来的三个区域组成的,分别是冷菜间、热菜加工区和洗刷间。中午时分,正是厨房最忙碌的时候,但与我们以往想象不同的是,二十多名工作人员分工清楚,穿戴整洁,对待手中的食材也谨慎而细心。

“以前没有透明化可能会有一些小动作,比如厨师在冷菜间吃饭、食材随意摆放在地上等,但有了监控之后,我们的一举



餐饮服务监管指挥中心

一动外面都看得到,一定是要严格按照标准来。”知味观高银街店厨师长张佳说,刚开始的时候员工“很有压力”,但现在已经成为一种习惯。

正是这一习惯也给了消费者更多的信心。在知味观的收银台边有一台电视机,电视机中的3个直播画面,正是厨房的3个区域,消费者只要走进门店,就能清晰地看到厨房的状况,并决定是否继续用餐。

“去年的时候注意到这个视频的,感觉很安心。”在门店就餐的李女士说,她住在附近,最爱吃知味观里的冷盘,以往她总担心卤鸭会是“二手菜”,是别人吃剩下的,但现在可以放心地吃了,因为厨师的一举一动她都可以看到,感觉很踏实。

不仅如此,通过智慧监管系统,餐饮企业食材的索证索票、餐具消毒、废弃物投放情况等也都一目了然。如今,这一“阳光”还洒到了上城区的养老机构和学校食堂,给老人和小孩带去温暖。

“我们希望阳光的覆盖面能够再广一些。”上城区市场监管局食品综合科科长洪颖颖告诉记者,他们现在正在筹备农贸市场电子追溯的“光支付”项目,届时,在家就餐的人只要“扫一扫”,就能知道自己从农贸市场买回来的菜的所有流转信息,防止被卖家忽悠,“避免再出现买到‘饲养场’里的‘土猪肉’,‘批量生产’的‘土鸡蛋’。”

