

# 助企纾困 “春风”惠民 依法治税

## ——透视 2022 年国家税收“成绩单”

2022年,我国实施新的组合式税费支持政策、稳经济一揽子政策和接续措施。系列税费支持政策落实成效如何?增减之间,如何确保市场主体“实打实”受益?国家税务总局1月31日召开2022年度新闻发布会,介绍了相关情况。

### A 超4.2万亿元政策“红包”已送达

国家税务总局副局长王道树介绍,2022年全年,我国新增减税降费及退税缓税缓费超过4.2万亿元,为助力稳住宏观经济大盘发挥了重要作用。

王道树指出,4.2万多亿元主要包括三部分:一是累计退到纳税人账户的增值税留抵退税款2.46万亿元,超过2021年全年办理留抵退税规模的3.8倍;二是新增减税降费超1万亿元,其中新增减税超8000亿元,新增降费超2000亿元;三是办理缓税缓费

超7500亿元。

国家税务总局收入规划核算司司长荣海楼说,为确保红利直达快享,税务部门利用大数据建立全国统一的宣传辅导标签体系,精准推送优惠政策44批次共4.75亿户次。税务部门还建立符合条件纳税人清册,通过电子税务局自动预填85%以上申请数据,企业退税资金从申请人账平均用时同比压缩40%,其中制造业增量留抵退税平均用时压缩至2个工作日以内。

国家税务总局对10万户重点税源企业调查显示,2022年企业每百元营业收入税费负担下降2.7%,其中受疫情影响较大的交通运输业、住宿餐饮业分别下降15.4%和14.2%,负担显著减轻。

王道树还介绍,2022年税务部门坚持依法依规征收税费,坚决守住不收“过头税费”底线,在落实落细大规模减税降费及退税缓税缓费政策的同时,全年组织税费收入31.7万亿元。

### B 121条“春风”便民措施全部落地

国家税务总局纳税服务司司长沈新国表示,2022年,税务部门分三批推出5大类20项121条“便民办税春风行动”措施并已全部落地,纳税人缴费人获得感和满意度再提升。

沈新国介绍,税务部门持续降低市场主体办税缴费成本,同时针对不同服务对象“量体裁衣”提升服务精细度。例如,加强与人社、医保等部

门协作配合,2660个县区实现社保缴费和经办业务线下“一厅联办”;利用税收大数据,为企业牵线搭桥,助力供需对接,2022年共帮助7481户企业自主有效实现购销金额192亿元。

各地积极落实相关便民举措。北京市税务局局长张有乾介绍,北京推出“定制e服务”等,为纳税人提供专属资讯服务,12366热线智能客

服“小慧”,实现24小时咨询服务不打烊;浙江省税务局局长劳晓峰说,浙江邀请人大代表、政协委员、特邀监督员和税务体验师,帮助税务部门找“视觉盲区”,发现并解决问题600多个。

据了解,2023年,税务部门连续第10年开展“便民办税春风行动”,先行推出首批六方面17条措施,持续提升税费服务水平。

### C 深化税收征管改革 严打涉税违法犯罪

国家税务总局征管和科技发展司司长练奇峰表示,2022年,税务部门紧扣精确执法、精细服务、精准监管、精诚共治,深化税收征管改革取得明显阶段性成效。

“对可能存在涉税风险的纳税人先提示提醒、再督促整改、后约谈警示,对仍不配合的纳税人立案稽查,对立案案件中部分情节严重、影响恶劣的查处后公开曝光,

实现提升打击精确度、降低执法成本、形成强力震慑的综合效果。”练奇峰说,税务部门积极拓展线上服务渠道,持续提升线下服务水平,同时持续深化部门协作,积极拓展国际合作。

对涉税违法犯罪行为,税务部门始终保持严查狠打高压态势。

国家税务总局稽查局局长江武峰介绍,截至2022年底,全国税务

稽查部门累计查实7813户涉嫌骗取或违规取得留抵退税企业,六部门联合打击虚开骗取留抵退税团伙225个,共计挽回留抵退税及各类税款损失155亿元。此外,聚焦“假企业”“假出口”“假申报”开展联合打击,累计检查涉嫌虚开发票骗取出口退税企业20余万户,挽回出口退税损失73亿元。

(新华社北京1月31日电)



## 这些新规2月起施行 关系你我生活

兔年新春伊始,一批2月起施行的新规,点亮你我美好生活。试点恢复出境团队旅游业务,让“诗与远方”触手可及;推广疼痛综合管理,不断提升群众就医满意度;加强城镇水污染防治,进一步呵护美丽家园……看一看,哪一条你最关心?



### 试点恢复出境团队旅游业务

根据文化和旅游部发布的通知,自2月6日起,试点恢复全国旅行社及在线旅游企业经营中国公民赴有关国家出境团队旅游和“机票+酒店”业务。

通知要求,加强对旅行社及在线旅游企业的监督检查,依法查处“不合理低价游”以及安排旅游者参观或者参与违反中国法律、法规和社会公德的项目或者活动等违法违规经营行为,切实维护旅游市场秩序。



### 推广疼痛综合管理

《疼痛综合管理试点工作方案》自2月起进入组织实施阶段。

方案要求,2022至2025年,在全国范围内遴选一定数量的医院开展疼痛综合管理试点工作,逐步推广疼痛综合管理。建立健全疼痛综合管理制度,规范疼痛综合管理流程,提升疼痛诊疗能力和相关技术水平,力争实现试点医院门诊、急诊和住院患者及时获得疼痛诊疗服务。

方案明确,2023年2月至2025年12月为组织实施阶段。各试点医院按照试点工作方案开展工作,省级卫生健康行政部门应当会同省级中医药主管部门加强对辖区内试点工作的指导,试点医院应为二级以上医院,具备麻醉科或疼痛科,具备开展疼痛诊疗专业技术人员,具备良好的疼痛综合管理工作基础等条件。



### 加强城镇水污染防治

新版《城镇污水排入排水管网许可管理办法》自2月1日起施行,进一步加强污水排入城镇排水管网的管理,保障城镇水与污水处理设施安全运行,防治城镇水污染。

新版办法要求对排水户进行分级分类管理。对列入重点排污单位名录的排水户和城镇排水主管部门确定的对城镇排水与污水处理设施安全运行影响较大的排水户,应当作为重点排水户进行管理。

城镇排水主管部门可以根据排水户的信用情况,依法采取守信激励、失信惩戒措施。重点排水户未按本办法规定建立档案管理制度,或者档案记录保存期限少于5年的,由城镇排水主管部门责令改正,可以处3万元以下罚款。



### 规范证券经纪业务

《证券经纪业务管理办法》自2月28日起施行。

办法将证券经纪业务定义为“开展证券交易营销,接受投资者委托开立账户、处理交易指令、办理清算交收等经营性活动”,从事上述部分或全部业务环节,均属于开展证券经纪业务。

证券公司要严格落实客户管理职责,切实做好客户身份识别、客户适当性管理、账户使用实名制等工作。



### 烈士褒扬制度体系进一步完善

为宣传弘扬英烈精神、更有力量彰显对英烈的褒扬尊崇,新修订的《烈士褒扬法》自2月1日起施行。

新版办法对烈士安葬程序、仪式环节、服务管理等方面作出详细规定。

比如,运送烈士骨灰、遗体应举行送迎仪式,送迎方案由烈士牺牲地、烈士安葬地县级以上地方人民政府退役军人工作主管部门商相关部门制定并报同级人民政府批准后实施。



### 完善企业外债管理服务

为促进企业境外融资健康有序开展,切实支持实体经济发展,《企业中长期外债审核登记管理办法》自2月10日起施行。

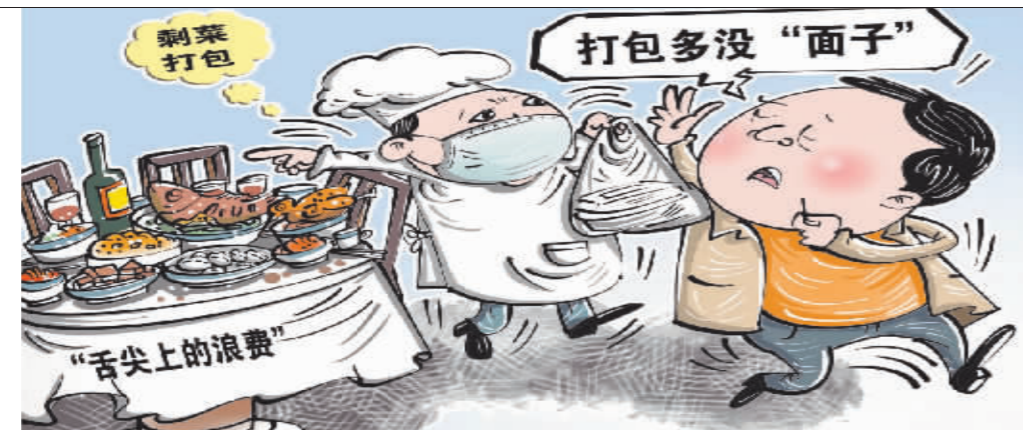
办法进一步明确审核登记的申请时点、主体、途径、材料等要求,规范申请变更的适用情形和办理流程;完善外债审核登记网络系统,更大程度帮助企业提高效率,减轻负担。

在外债募集资金用途方面,办法提出外债用途正面清单和负面清单,从正反两个方面着力引导企业使用外债资金聚焦主业,有力配合落实国家重大战略、支持实体经济高质量发展。

(新华社北京1月31日电)

生活观察

## 婚宴、商务宴请、豪华酒店成“重灾区” “舌尖上的浪费”为何仍时有发生?



近年来,节约粮食、倡导光盘已经成为社会共识。不过,记者春节前后在上海、山西、广东等多地调查发现,在婚宴、商务宴请、豪华酒店中,“舌尖上的浪费”仍然时有发生。

### 盛宴成了“剩宴”

记者近期走访上海、山西、广东等地的高档酒店餐厅,发现食品浪费现象仍时有发生。其中,婚宴、自助餐是浪费的“重灾区”,西点、冷菜等类型食物浪费率较高。

记者日前在上海明天广场JW万豪酒店的自助餐厅看到,临近收餐时间,取餐区的食物仍多有剩余。记者观察到,一些餐桌上,消费者剩余不少食物。该自助餐厅一名工作人员告诉记者,当天未吃完的食物将全部倒掉,不会留到第二天。为了减少食物浪费,餐

厅会根据住店客人的数量预估大致的食量,但很难做到精准。记者日前在山西省太原市小店区花园假日酒店看到,当天中午正在举行婚宴,大厅内摆放着30多张圆桌,宾客坐得满满当当。随着婚礼进入尾声,宾客逐渐离场。桌上的餐食浪费严重,三分之二的桌子剩下的饭菜超过七成。盐焗鸡、面条、馒头……除了部分宾客将鲍鱼等海鲜打包带走,大部分剩菜无人问津,很多已被打开,剩余超过半瓶的果汁饮料也丢在桌上。

在广州一家海鲜酒家,记者看到,婚宴结束时,一些食客将主食、酒水饮料等打包带走,而白斩鸡、清蒸鱼等菜品大部分被剩下。

山西一家酒店的工作人员说:“结婚摆宴是人生大事,一般都会邀请亲友。主家为了面子,饭菜一定得丰盛。为此饭店提供从1888元到5888元一桌不等的套餐,还可私人定制,上不封顶,价格较高的套餐里有老虎斑、帝王蟹、佛跳墙等。每桌都是8个凉菜、10个热菜,一般都吃不完,往往会剩下一些。”

### 多是“面子问题”

很多消费者说,因为考虑面子,婚宴浪费现象较为普遍。山西一名婚礼操办者任先生坦言:“我也很心疼被浪费的粮食。但要是多几个菜,又担心宾客议论。结婚是喜事,只好按习俗来,宁多勿少。”

商务宴请里的浪费很多也是因为面子。一些消费者告诉记者,宴请结束后往往不会打包——主人怕客人笑话

自己抠门、不爽利;客人没掏钱,更不好意思打包带走。记者在采访中发现,尽管半份菜、单人餐、打包盒等已经成为餐饮行业节约粮食的普遍做法,但在豪华酒店里推广还存在困难。豪华酒店对服务质量、酒店环境有统一标准,酒店很少张贴、摆放节约粮食的宣传品,服务人员也鲜有提示节约的习惯。

此外,记者发现,还有少数人把大吃大喝、铺张浪费视为有身份、消费档次高的表现,认为如何消费是自己的自由。

上海一家五星级酒店餐饮部张经理说:“来这里的往往是收入较高的消费者,不太在乎钱;如果反复提醒节约,有些顾客会表现出反感的态度,我们担心影响酒店口碑。”

### 促进观念更新 推动法律落地

中国饭店协会会长陈新华等业内人士认为,随着疫情防控政策调整,当前各地餐饮业正在复苏,一些地方“舌尖上的浪费”故态复萌。必须进一步强化节约意识,减少粮食浪费。

反对餐饮浪费,关键在于人们观念的更新。广东省餐饮服务行业协会秘书长程钢指出,应该让更多消费者认识到,养成节俭、适度的餐饮习惯,不仅可以省钱,更是现代社会理性、文明的表现。要在全社会大力营造节约光荣、浪费可耻的风气,从学校、家庭乃至企业和单位层面加强宣传力度。

记者了解到,《中华人民共和国反食品浪费法》已经于2021年4月实施,对相关主管部门、餐饮服务经营者、餐饮外卖平台、个人等均提出防止食品浪费的具体要求。比如,婚嫁嫁娶、朋友和家庭聚会、商务活动等需要用餐的,组织者、参加者应当适度备餐、点餐,文明、健康用餐。

山西大学哲学社会科学学院教授邢媛认为,从社会心理角度来说,很多消费者受到群体文化影响,往往会采取从众、随大流的消费方式。有关部门和媒体等要引导公众树立节约意识,崇尚理性消费,相关法律执行、监督工作也要细化跟进。

程钢表示,宴会中的餐饮浪费是个老大难问题。一方面要加强对消费者的宣传引导,另一方面要在企业端解决问题。

陈新华等业内人士告诉记者,一些大型连锁餐饮企业,已经通过集中备料减少损耗、按需加工提高利用率、加强库房管理减少食材过期浪费等方法提升经营水平。

此外,餐饮企业可以加强数字化管理,围绕点餐量、剩菜量做好统计分析,重新设计菜单、加强各类食材的搭配和充分利用,调整每例菜品的分量,并探索推广食材资源共享。(新华社北京1月31日电)