

鼓励新能源汽车废旧动力电池回收利用 全国首个！四川这项新《办法》6月起施行

5月7日，记者从《四川省新能源汽车废旧动力电池回收利用管理暂行办法》（以下简称《办法》）政策吹风会上获悉，《办法》共7章27条，将于今年6月1日起施行，这也是全国首个省级层面专门规范废旧动力电池回收利用工作的规范性文件。会上，经济和信息化厅党组成员、副厅长曾吉明对《办法》的制定背景和特点进行了详细的解读。

为什么要制定《办法》？

曾吉明介绍，制定《办法》一方面是发展废旧动力电池循环利用产业的要求，另一方面是规范废旧动力电池回收利用活动的需要。

从现有产业基础来说，四川是全国锂矿储量最丰富的省份，省委、省政府将动力电池产

业链纳入全省“建圈强链”，把四川打造成产业链最完整、综合竞争力最强的世界级动力电池产业集群，动力电池产量约占全国五分之一。同时，四川现有废旧动力电池综合利用企业11家、回收服务网点512个，综合利用能力约6.9万吨，具备一定产业基础。

曾吉明进一步表示，从未来市场前景来说，截至2024年底，全省新能源汽车保有量达140.2万辆，增长56.4%，特别是成都作为全国汽车保有量第一城，新能源汽车保有量已经达到93.25万辆，增长了48.7%，预计未来两至三年四川废旧动力电池将迎来第一轮大规模“退役潮”，回收利用市场前景广阔。

《办法》有哪些亮点？

记者了解到，《办法》从区域中心建设、回收利用规范、鼓励

支持措施、监督检查、法律责任等方面，为规范全省废旧动力电池回收利用提供制度支撑。

对于《办法》的特点亮点，曾吉明从三个方面进行了详细解读。

首先，在通过源头管控确保废旧动力电池进入正规途径方面，《办法》明确要求废旧动力电池应交给回收服务网点或综合利用企业，创新提出建设集成废旧动力电池回收、储运、拆解、检测、维修、梯次利用、再生利用等多功能的区域中心，促进废旧动力电池应收尽收、就近回收、就近利用。

其次，在通过过程控制确保回收利用活动符合规范要求方面，《办法》从废旧动力电池产生“起点”到综合利用“终点”全生命周期作出规定，要求移交、回收、运输、综合利用等各环节均应符合国、省相关要求，

并由生态环境、商务等部门负责监督检查。同时，四川在全国率先提出培育省级综合利用“白名单”企业，发挥优质企业示范作用，带动提升行业整体规范水平。

最后，在通过压实生产者责任延伸制度完善回收服务网络方面，《办法》要求动力电池企业、新能源汽车生产企业等依法承担回收责任、履行回收义务，规定动力电池企业、新能源汽车生产企业等应按国家要求自建、共建或委托建设回收服务网点，提出区域中心应加强对区域内回收服务网点的整合优化，构建与废旧动力电池规模相匹配的回收网络。

后续有哪些重点工作？

曾吉明透露，后续工作四川将在两个方面重点发力。

首先，将加快推动建设区域中心，综合考虑区域内现有

产业基础、龙头企业布局、新能源汽车保有量以及未来一段时间退役动力电池规模等多种因素，坚持政府引导、市场主导原则，按照“条件成熟一个、建设一个”思路试点建设4-5个区域中心。目前，已起草区域中心建设方案，将于近期印发。

“此外，我们还将研究起草《四川省新能源汽车废旧动力电池综合利用行业规范条件》，明确省内‘白名单’企业的技术标准、安全环保要求等，通过遴选培育一批水平高、行业带动作用显著的标杆企业，淘汰一些不规范、技术水平低、安全环保不达标企业，推动行业健康、可持续发展。”曾吉明表示，目前，已形成初步文稿，后续将征求各地、各部门以及社会各界意见，届时也欢迎具备条件的经营主体积极参与。

华西都市报-封面新闻记者 马梦飞

四川新增“免陪照护服务” 一对一照护每天240元

华西都市报讯（记者 赵奕）5月7日，记者从省医保局获悉，为积极适应老龄化社会发展，缓解现代家庭“一人住院，全家奔波”的后顾之忧，近期省医保局新增“免陪照护服务”价

格项目，进一步提升住院患者的照护质量，补齐住院照护服务短板，并将于5月20日起在全省统一落地。

“免陪照护服务”是指患者在无家属和护工照护的情况

下，由医疗机构的护士或护理员承担患者全部生活护理服务。

根据国家医保局相关规定，明确目前“免陪照护服务”仅适用于特级、I级护理患者。患者或患者家属可自主选择由医疗

机构提供的“免陪照护服务”，或选择由第三方提供的护工服务。

结合医疗服务实际，四川分两档制定项目价格，满足多层次患者就医需求。以省管三甲公立医疗机构为例，1名护士

或护理员照护1名患者价格为240元/日；1名护士或护理员照护多名患者价格为100元/日。各市（州）医保局按照不超过同等级省管公立医疗机构收费标准的原则制定当地价格。

新技术 新动能 新未来

致敬2024
四川经济影响力人物大型采访活动特别报道

丁点儿董事长任康： 让世界爱上川菜 让美味触手可及

创业26年，年轻、开放的心态和创新、破局的本领，让四川丁点儿食品开发股份有限公司（以下简称丁点儿）董事长任康在餐饮行业勇立潮头，从火锅食材嫩化腌粉到复合调味料，从椒麻鸡汁到干锅酱开创者，他带领丁点儿成为高品质特色川调创领者。

由封面新闻、华西都市报举办的“新技术·新动能·新未来”——致敬2024四川经济影响力人物大型采访活动正在进行中。华西都市报、封面新闻记者对话任康，听他讲述一个关于梦想与味蕾的故事。

白手起家创业 用专业让美味触手可及

1996年，从四川工业学院（现西华大学）食品工程专业毕业后，任康一直在思考一个问题：自己到底应该做什么。

作为上世纪90年代的大学生，任康是人才市场里的“香饽饽”，会做生意、有驾照、英语过了6级，毕业后被分配到了四川省食品工业协会工作。但一个月后，他就辞职了，“业绩是最好的，但发现这个氛围不适合自己。”

在老家雅安汉源县，他开启了第一次创业之路，经营酒厂并配套养猪产业，“酒可以卖

钱，酒糟可以养猪。”同时他还引进并推广有效微生物菌群发酵饲料的技术。

不过，作为食品工程专业的人才，他始终有一个想法，应该用所学的专业知识，让美味触手可及。1999年，不到30岁的任康投身餐饮行业，带着3万元启动资金来到成都，创立了丁点儿食品厂。

川渝美食以火锅闻名，任康围绕火锅食材做嫩化系列产品生产，尽管效益还不错，他却不满足现状，想做一款长线产品。

任康的家乡汉源，素有“贡椒之乡”美名。2003年，任康在汉源开启了花椒油加工项目。随着业务的发展，合作也逐步深入，现今的丁点儿在汉源已有近万亩花椒基地。这份让人上瘾的美味，也为丁点儿后来的发展埋下了伏笔。

转战复合调味料 让世界爱上川菜

干锅酱、椒麻鸡汁、青花椒麻辣酱……任康的办公室，陈列着各种各样复合调味料，作为丁点儿的品牌推荐官，他乐于向人介绍这些调味料背后的研发故事。

“我的大学专业是食品工



2024年11月举行的第二届玉林香料产业博览会上，任康（前右一）介绍公司产品。
受访者供图

程，喜欢的是用自己的专业知识和技术对农产品进行加工生产，纯物理工艺，拒绝人工合成。”在一次探访中，任康发现四川有生产橘子油的工厂，将橘皮以碱水浸泡后进行压榨，榨完就能分离。

以此为案例，他开始实验鲜花椒榨油，“就纯物理榨油，哪怕技术成本更高，但健康。”物理榨油技术的达成只是第一步，“油溶单纯做成水溶，风味是寡淡的，四川的椒麻鸡风味很好，为什么不尝试加入鸡肉风味？”丁点儿的王牌特色川调产品之一——椒麻鸡汁调味料

至此诞生。

“就算我本来厨艺不是很好，但有了这些复合调味料，还是能做出一道美味的川菜。”在公开场合，任康多次提到自己的创业理念：让世界爱上川菜，让美味触手可及。正是秉持这样的理念，任康开始带领公司向生产复合调味料转型，研发了花椒油、藤椒油、椒麻鸡汁、青花椒麻辣酱在内的一系列椒麻风味产品。

守正与创新 味道与健康是行业核心

投身餐饮行业26年，任康

认为，行业的核心始终是味道与健康。

采访中，任康分享了一个有意思的事。在丁点儿，员工有自己的“大食堂”，一日三餐不仅免费，使用的还都是自家生产的调味品，“吃自己做的，卖自己吃的，生产的东西自己先吃，才能守护住食品安全的底线。”

当下，“守正创新”是餐饮行业的发展常态。川味餐调的发展路径既要坚守麻香特色，也要持续挖掘新的风味组合来满足消费者求新求变的需求。任康在分享他对川式餐调未来发展理念时提到，融合是常态，好吃是根本，线上做引流，健康是导向。他介绍，在川味中，“麻”作为花椒的独特风味常被“辣”所掩盖，实际上椒麻香气正成为融合菜系的重要底味，川味的差异化优势也体现在其麻香的复合味型。

正是这份对舌尖上美味的极致追求，让任康带领丁点儿致力于川菜标准化调味和川菜饮食文化研究，形成了以川味复合调味料、川味特色花椒油为主导的产品体系。

华西都市报-封面新闻记者 秦怡
实习生 颜诗语