

住房租赁新规正式施行

如何破解租房难题

隔断房、甲醛房、押金难退、虚假房源……近年来,我国住房租赁市场不断发展,但也出现不少市场乱象,困扰广大租客与房东。自9月15日起,《住房租赁条例》正式施行,将进一步规范住房租赁活动,推动住房租赁市场迈向高质量发展。

“作为我国首部住房租赁领域行政法规,条例的施行标志着住房租赁市场从粗放发展迈向法治化、规范化新阶段,为破解‘重购轻租’难题、实现‘住有所居’民生目标提供了系统性制度保障。”北京房地产中介行业协会秘书长赵庆祥说。

当前,我国城镇租房人口超过2亿,在北上广深等一线城市,租房人口占常住人口比例超过40%。住房租赁市场的总量规模大,经营主体多元,产品类型和服务方式更加多样。

居住环境直接关系到居民的生活质量和身心健康。赵庆祥说,针对部分租赁房屋设施陈旧、卫生条件差、安全隐患多等现实痛点和隔断房、甲醛房等突出问题,条例要求用于出租的住房应当符合建筑、消防、燃气、室内装饰装修等方面的法律、法规、规章和强制性标准,且明确规定租住人数上

限和人均最低租住面积应符合相关标准以及非居住空间不得单独出租用于居住,从源头上保障承租人能够获得安全、健康、相对舒适的居住环境。

针对押金难退这一常见纠纷,条例明确“出租人收取押金的,应当在住房租赁合同中约定押金的数额、返还时间以及扣减押金的情形等事项。除住房租赁合同约定的情形以外,出租人无正当理由不得扣减押金”,并规定住房租赁经纪机构和网络平台经营者不得代收、代付住房租金、押金。

值得注意的是,针对住房租赁合同备案,条例除了为出租人提供办理备案的通道,即通过住房租赁管理服务平台等方式向租赁住房所在地房产管理部门备案,还在出租人未办理时,给予承租人办理备案的权利,以满足承租人的现实需求。

专家表示,住房租赁合同备案有助于规范租赁合同管理,能进一步规范市场、稳定租赁关系,有效遏制随意涨租、克扣押金、暴力驱赶等乱象,打击“二房东”行为,提升房源质量与服务水平。此外,承租人可凭备案合同享受公积金提取等公共服务。

赵庆祥说,除了规范租赁双方的

行为,条例将经营主体细分为个人出租人、住房租赁企业、住房租赁经纪机构、网络平台经营者四类,实施差异化监管,对相关经营主体“要做什么”“不能做什么”提出了要求:

住房租赁合同连续履行达到规定期限的,出租人按照有关规定享受相应的政策支持,承租人按照有关规定享受相应的基本公共服务。

住房租赁企业应当具备与其经营规模相适应的自有资金、从业人员和管理能力,发布的住房地址、面积、租金等房源信息应当真实、准确、完整,不得发布虚假或者误导性房源信息;住房租赁经纪机构应当具备与其经营规模相适应的自有资金、从业人员和管理能力,并将其从业人员名单向所在地县级以上地方人民政府房产管理部门备案;网络平台经营者应当核验住房租赁信息发布者的真实身份信息,未履行核验责任的,会受到相应处罚。

清华大学房地产研究中心主任吴璟说,条例有助于营造更加规范、公平的行业环境,防止“劣币驱逐良币”现象,推动出租人尤其是住房租赁企业持续提升租赁产品和服务品质,并促

进住房租赁市场供给端机构化和长期化。

在监管层面,吴璟说,过去一段时间里各城市在保障性租赁住房方面已经投入大量资源,条例进一步对地方政府在住房租赁市场和租赁行业发展进程中应该做什么、应该怎么做给出了详细指引。条例从租赁市场监测和信息公开、对住房租赁活动流程的管理以及对住房租赁活动的监督执法等三个方面明确了地方政府的具体职责。在租金方面,条例要求“设区的市级以上地方人民政府应当建立住房租金监测机制,定期公布本行政区域内不同区域、不同类型住房的租金水平信息”。

“条例的施行是住房租赁法治化的重要里程碑。”赵庆祥说,下一步需重点推进三项工作:一是加快制定相关配套政策;二是全面深入开展条例的普法宣传;三是督促县级以上地方人民政府房产管理部门建设完善住房租赁管理服务平台。“如此,才能将条例的立法本意落地成为‘良法善治’,实现法治化引领住房租赁市场高质量发展。”

新华社北京9月14日电

冰箱非“保险箱”

小心餐桌上的“健康刺客”

生熟砧板分开,鼓励多用减少营养成分损失和保持自然风味的烹饪方式,不建议鸡蛋清洗后再存放……这些餐桌上的小细节,事关你我健康。

9月14日,在2025年全国食品安全宣传周国家卫生健康委主题日活动上,多位专家围绕食源性疾病预防、科学膳食等内容进行科普。

“世界卫生组织提出的食品安全五要点——保持清洁、生熟分开、做熟食物、安全存放、原料安全,不仅是食品行业的金科玉律,更是每个家庭都应掌握的健康法宝。”中国农业大学食品科学与营养工程学院食品安全系主任程楠说。

沙门氏菌,这个看似陌生的名词,实则是细菌性食物中毒的“头号杀手”。需警惕的是,这种细菌不会导致食物明显变质变味,易被忽视。

鸡蛋是沙门氏菌污染的常见载体。专家解释,沙门氏菌通过两种途径污染鸡蛋:一是内源性污染,即在鸡蛋形成过程中进入;二是外源性污染,即通过蛋壳渗透。

“鸡蛋应存放在冰箱单独区域,避免与其他食物混放。同时不建议清洗后存

放,因为清洗可能破坏蛋壳表面的保护层,反而增加污染风险。”程楠特别提醒。

与沙门氏菌不同,李斯特菌是个名副其实的“冰箱杀手”。程楠介绍,李斯特菌能在低温环境下增加细胞膜中饱和脂肪酸的比例保持流动性,还能表达特殊的“抗冻蛋白”,防止自身被冻住。它们还会在食物表面形成“生物膜”,就像盖房子一样,砖是胞外聚合物,水泥是分子间作用力,这个“房子”能抵御冷冻环境,让细菌在里面不断繁殖。

国家食品安全风险评估中心数据显示,李斯特菌常见于生食瓜果、蔬菜和冰淇淋,在冰箱中冷藏时间较长的熟肉制品需格外警惕。

专家特别提醒,从冰箱里拿出来的熟肉制品一定要充分加热。对老年人、孕妇和新生儿等免疫力较弱人群,李斯特菌感染可能引起严重并发症,重点人群更需注意饮食安全。

在科学膳食方面,调查显示,我国居民平均每人每天摄入新鲜蔬菜265.9克、水果仅38.1克,蔬菜、水果平均摄入量未达到推荐量。

中国疾控中心营养与健康所营养教育室副主任丁彩翠建议餐餐有蔬菜,每

天摄入新鲜蔬菜至少300克,其中深色蔬菜占一半以上;做到天天有水果,每天摄入新鲜水果200至350克。

保留蔬菜营养,在烹饪中要注意什么?丁彩翠建议,蔬菜要先洗后切、急火快炒、现做现吃,避免反复加热。有些蔬菜如菠菜、菜花需要焯水去除草酸,鲜黄花菜和香椿芽也需要焯水去除有害物质。

针对特殊人群,专家建议,肥胖人群应减少高糖水果摄入;糖尿病患者可选择草莓、桃子、柚子等血糖生成指数(GI值)低的水果,在两餐之间食用;高血压人群应多选择富钾蔬菜;高尿酸人群可适量吃水果但需控制总量。

国家食品安全风险评估中心副研究员邓陶陶建议,消费者要学会阅读食品营养标签,营养成分表要重点关注能量、脂肪、糖和钠含量。

国家卫生健康委食品司有关负责人表示,下一步将坚持以风险管理为核心,推进更严谨的标准体系建设,全面推广食品数字标签,持续提升风险监测能力,落实国民营养计划,守护人民群众“舌尖上的安全”。

新华社北京9月14日电



9月14日,在位于海南陵水的救助中心,救助人员将海豚“万万”转移到担架上。

9月14日,在海南万宁获救的搁浅海豚“万万”成功回归大海。据了解,“万万”为雄性点斑原海豚,6月18日在万宁神州半岛附近海域意外搁浅,经过近三个月的治疗与康复护理,已恢复健康状态,经专家组讨论后,“万万”被运往万宁一处适合其生活的海域放归,顺利回归家园。

新华社发