

## 《2018中国营商环境指数报告》发布

## 辽宁软硬营商环境双双进入前十

世界银行日前发布的《2018 营商环境报告》显示:中国营商环境较去年大幅提升 32 位,位列全球第 46 名,这是世行营商环境报告发布以来中国的最好名次。中国还是东亚及太平洋地区唯一一个进入今年报告中列入十大最佳改革者名单的经济体。

中国营商环境如何? 11 月 12 日,万博新经济研究院发布

《2018 中国营商环境指数报告》,报告显示:辽宁营商环境指数位列全国第九,软硬营商环境指数双双位列全国第十。

报告发布当天,万博新经济研究院副院长、软价值战略研究中心主任张海冰,就全国营商环境特点以及辽宁营商环境在全国的情况接受记者专访。

## 辽宁营商环境指数全国排名第九

据张海冰介绍,全球营商环境报告包括办理介入电网手续所需费用、办理施工许可程序、产权转移登记所需费用等等大量与工业发展相关的营商环境指标,更多地体现了工业时代的特色。万博营商环境评价体系在指标设计上,既吸收了世界银行营商环境报告的优点,又与时俱进地考虑了全球和中国经济转型的时代背景,更多地体现知识产业、信息产业、文化娱乐产业、金融产业和其他服务业等新经济对营商环境的要求。该评价体系从软硬环境两个维度,共设计 35 个指标,全部以公开统计数据为基础,对营商环境进行综合考量,对软环境赋予更高的权重,既全面反映企业投资、创业、经营与发展的需求,也充分体现了中国经济转型升级和实现高质量发展的需要。

《2018 中国营商环境指数报告》显示:2018 年万博营商环境指数排名前 10 位的分别为上海、北京、江苏、浙江、广东、山东、天津、福建、辽宁、湖北。软环境指数排名前 10 的分别为北京、上海、江苏、广东、浙江、山东、天津、福建、湖北、辽宁。硬环境指数排名前 10 的分别为浙江、上海、江苏、天津、福建、广东、北京、山东、河北、辽宁。

从营商环境指数看,占据指数得分前 9 位的全部是东部省市,显示出目前东部省市在全国营商环境中处于第一梯队的优势地位。

从硬环境指数看,东部 11 省市占据了指数得分的前 11 位。从软环境指数看,前 8 个席位也被东部省市占据,辽宁排名软环境指数第 10 位。在技术创新环境指数上,江苏、北京、广东、山东、浙江、上海为第一梯队,分列第 1 至第 5 位;福建、天津、辽宁、河北为第二梯队,排名在 10 名至 20 名之间。

金融环境指数上,广东、北京、上海、山东、浙江、江苏、福建名列第 1 到第 7 位,天津、辽宁、河北为第二梯队,位列 9 到 15 位。人才环境第一梯队的是广东、北京、上海、山东、浙江、江苏、福建,分列第 1 位到第 7 位;第二梯队是天津、辽宁、河北,分别占据第 9 位、第 13 位和第 14 位。文化环境第一梯队是北京、上海、江苏、浙江、广东、辽宁,分列第 1 位到第 6 位。生活环境指数的第一梯队则是北京、上海、天津、浙江、广东、山东、江苏 7 省市,占据了前 7 位;第二梯队是河

北、福建、辽宁三省,分别占据第 9 位、第 11 位和第 13 位。

东部省份中,竞争主要在京、沪、苏、浙、粤等几省市内部展开。这些省市对资金技术、高端人才、先进产业的争夺非常激烈。

“万博营商环境指数在一定程度上反映了区域经济转型进度。”张海冰举例说,三大东北老工业基地都面临着严峻的转型压力,谁有望率先突出重围,焕发出新的经济活力,仅在直观上是较难判断的。但从营商环境指数的评价结果看,却已经展露出些许端倪:辽宁、吉林和黑龙江的转型进度并不相同,其中辽宁省的营商环境更具优势,转型步伐更快。辽宁的营商环境总分为 58.22 分,在东北三省中排名居前,位居全国第 9 位。辽宁近年来改革政策不断深化、产业结构持续优化。受益于多年工业化的人才积累,辽宁省的高等院校、研发人员和人口素质在全国范围内仍处于较高水平,为稳增长、促改革奠定了良好基础。2017 年,辽宁 GDP 增速由负转正,经济出现回暖迹象。

部分省市已经在单项指标中开始展现出赶超优势。比如安徽省在高校数量上优势明显,陕西省则在知识产权交易的成熟度上明显占优,体现出教育科研对软环境的支撑力度较大。山西省虽在技术创新环境、人才环境、文化环境等方面均处于劣势,但在金融机构网点密度、金融机构资产规模方面具有相对优势。对于资源相对薄弱的省份而言,在金融环境、技术创新环境和人才环境中寻找突破口,可能是一个效率较高的选择。作为传统重工业大省,辽宁在生活环境和科技创新环境方面的优势并不明显,但在人才环境和文化环境方面,确有不少优势。在提升软环境过程中,如能扬长避短,充分发挥既有的人才和文化优势,就有望在东北重工业基地的转型中率先突出重围。

但辽宁、河北等省市的短板指标也面临着来自中部追赶型省份的压力。这些省市的硬环境得分较高,但软环境对整体营商环境的拖累较大,辽宁省需要在技术创新环境和金融环境上着力改善。河北省文化环境得分排名几乎全国垫底,值得引起高度重视;天津、福建、山东等省市的文化环境则基本处于东部省份偏后位置,与先进省市相比,提升余地很大。

## 辽宁营商环境建设有继续研究总结价值

“辽宁营商环境指数在全国排第 9 位,软硬环境都排到第 10 位,在东北三省一枝独秀,已经很有竞争力了。我们在研究中发现辽宁省的营商环境建设很有亮点,很有继续研究总结的

价值。”张海冰就辽宁营商环境在全国排名情况接受记者专访。

**高慧斌:**万博新经济研究院缘何着眼于研究全国的营商环境?

## 餐桌&amp;安全

## 虾的口感超 Q 超弹? 可能你吃的是持水剂

专家建议:买冻品海鲜注意溯源,“船冻”、“单冻”等术语要懂得

**本报讯** 辽沈晚报 聊沈客户端记者董丽娜报道 爱虾者吃虾,追求的是鲜美的味道、丰富的营养。那么,活蹦乱跳的虾是否吃着一定安全? Q 弹的冰冻虾,是否就是好虾? 设置于鲜活海产旁边的熟食区,是否就是新鲜的代名词?

近日,在沈阳定居 15 年的青岛姑娘向记者抱怨她吃虾的烦恼:“活虾有时候吃到嘴里肉并不紧实。板冻虾一大坨冻在一起,一次化了吃不完,多次解冻又不安全。即便是在超市买的‘淡水虾王’黑虎虾,里面总会有那么两只又瘦又小的,味道不够甘甜。”

“你看到的活虾,其实吃起来并不一定安全。”一位从事多年水产生意的业内人士向记者爆料:市面上除了少有几个滨海城市用真海水养殖海产,其他城市暂养区的海水几乎都是由海水兑勾兑的假海水。而为了让水产不生病,



通常还会向里面添加抗生素。加上有些近海养殖区的海水污染,导致食药监部门在抽检时,经常能检测到海产品兽药残留、抗生素残留、重金属超标的原因所在。

在逛商超时,人们经常会看到鲜活海产品旁边设置的熟食区。虾刚刚死了就煮出来卖给大家,一定意义上是花死虾的钱吃到了活虾。“听起来很有逻辑消费理念,事实上并不见得是对的。”沈阳某医院营养学家陈女士说,“在暂养

池里死掉的虾,可以说是商家想尽办法让它成活却没有活下来的结果,虾的体力已经消耗殆尽。即使不考虑人工添加的危害,这种虾的口感和营养也差了很多。此外,海产在漫长的濒死状态中会释放毒素,这种海产品对食用者可能也会带来不好的影响。从安全的角度来讲,冷冻海产要比鲜活产品更有保证。”

在海产的食用安全问题上,在某国际商超拥有多年海产采购经验的刘先生与陈女士持相同观点:生长与养殖环境优良、捕捞地单冻活冻的海产品,不管是营养价值还是食用安全性上,都是一流的。

“打捞上来的海产在鲜活的情况下急冻、单冻,蛋白质和水分就会自然锁在产品里面。不仅保证了海产原汁原味的新鲜口感,也可以远离人工添加带来的安全问题。”刘先生说。

从软环境得分的排序来看,辽宁技术创新环境排名第 16 位,金融环境排名第 14 位,人才环境排名第 9 位,文化环境排名第 7 位,生活环境排名第 14 位。其中的亮点是人才环境和文化环境排名较好,但与经济规模相关性最大的金融软环境和技术创新软环境与辽宁省的整体营商环境排名相比显得较为落后,这是今后软环境建设的重点所在。

与其他两个省份相比,辽宁比较突出的指标得分:

具体指标	高速公路密度	技术市场活跃度	上市公司数量	金融机构网点密度
黑龙江	0.27	1.16	0.83	0.68
吉林	0.53	2.45	1.24	0.97
辽宁	0.87	2.97	1.86	2.23
具体指标	大学数量	高学历人口结构	文化事业机构数密度	卫生机构密度
黑龙江	0.97	2.23	0.32	0.24
吉林	0.55	2.42	0.58	0.48
辽宁	1.45	2.71	1.16	1.28

**高慧斌:**与全国其他地区相比,辽宁营商环境应该加强的方面又有哪些?

**张海冰:**尽管辽宁在东北地区已经是一枝独秀,但与东部发达地区相比,辽宁省的技术创新环境和金融环境仍有很多可以加强之处。例如,辽宁省的研发人员存量指数在全国排名第 6 位,但专利受理数量指数和专利授权数量指数在全国的排名仅为 18 位和 19 位,显示出研发人员的创造力尚未完全发挥出来。同时,辽宁省在外资进入程度、民营经济活跃度等方面,也在全国排名较为靠后,显示出多种经济成分并存的格局仍有待完善。

## 链接

万博新经济研究院是专注于新经济研究的非营利性机构,下设新经济研究中心、软产业研究中心、宏观经济研究中心和金融与资本市场研究中心,定期提供《供给侧改革研究月报》、《软产业研究月报》、《软环境研究月报》、《宏观经济研究月报》等内参报告,致力于决策部门、地方政府、行业协会和企业提供专业研究服务。研究院成立以来,多次在宏观经济和金融市场的关键阶段做出重要判断并提出建设性决策建议。2016 年出版的《供给侧改革》是国内第一本系统阐述供给侧改革原理的学术著作,成为多个省市党政干部研讨供给侧改革的重要参考书。

辽宁日报首席记者 高慧斌

那么,对于冻海虾来讲,是不是吃到嘴里又 Q 又弹的虾就是好虾? 对此,刘先生的回答是否定的,“市面上很多冻虾是用便宜的死虾冻的。只有打了持水剂,它的肉才会 Q 弹。同时,持水剂越多增重越大。”

消费者怎么才能吃到美味放心虾呢? 对此,刘先生的建议是:消费者在买冷冻海产时要到有品质的大商超购买能够“溯源”的产品:“同是黑虎虾,有的地方一平方米水域投三五百只虾苗,有些地方一平方米只有 7 只虾,品质和味道当然不一样。”

“判断新鲜与否最简单的方法就是看壳与肉的间隙。”辽宁省餐饮协会张秘书长对记者说,“越是新鲜的虾,壳与肉越是紧密贴合,煮熟后肉质饱满、不易剥落,吃到嘴里的味道也越是鲜甜。”