

蔡奇看望文化界知名人士和科技专家

代表习近平总书记和党中央向文化工作者和科技工作者致以诚挚问候和新春祝福

新华社北京2月6日电 中共中央政治局常委、中央书记处书记蔡奇6日下午,代表习近平总书记和党中央看望文化界知名人士和科技专家,向他们致以诚挚问候,向广大文化工作者和科技工作者致以新春祝福。

蔡奇首先来到中国工程院院士、石油勘探专家翟光明家中,亲切询问翟光明的身体和生活情况,对他长期以来为石油天然气勘探事业作出的贡献表示感谢,听取他对我国油气工业可持续发展的建议。在看望中国科学院院士、中国电力科学研究院名誉院长周孝信时,蔡奇充分肯定他长期致力于电力科学研究,听取他关于能源电力创新发展的建议。在北京大学历史学系教授、历史学家马克垚家中,蔡奇高度评价他为推动中国世界中古史学科体系建设作出的贡献,称赞他退休后积极参加学术交流、关心青年学者成长成才,听取他对他做好哲学社会科学工作的建议。在看望原中央文献研究室主任、党史研究专家逄先知时,蔡奇感谢他为推进马克思主义理论研究和建设工程付出的

国务院常务会议召开

研究促进有效投资政策措施

新华社北京2月6日电 国务院总理李强2月6日主持召开国务院常务会议,听取2025年国务院部门办理全国人大代表建议和全国政协提案工作情况汇报,研究促进有效投资政策措施,部署修订《环境空气质量标准》,讨论《中华人民共和国招标投标法(修订草案)》。

会议指出,办好人大代表建议和政协提案,是政府自觉接受监督、依法履职的内在要求,也是深入践行全过程人民民主的重要体现。过去一年,国务院部门将办理工作与贯彻落实党中央决策部署相结合,与落实《政府工作报告》目标任务相结合,推动解决了一批关系改革发展和人民群众急难愁盼的问题。全国两会召开在即,要认真落实新修改的代表法和新修订的政协提案工作条例,主动听取、积极采纳代表委员意见建议,在抓落实促转化上下功夫,高质量做好今年建议提案办理工作。

会议指出,促进有效投资对于稳定经济增长、增强发展后劲具有重要作用。要创新完善政策措施,加力提效用好中央预算内投资、超长期特别国债、地方政府专项债券等资金和新

农业农村部：

重点抓好八方面工作

落实中央一号文件精神

据新华社北京2月6日电 记者6日从农业农村部了解到,为深入贯彻今年中央一号文件精神,农业农村部日前印发关于落实《中共中央 国务院关于锚定农业农村现代化 扎实推进乡村全面振兴的意见》的实施意见,部署八方面具体工作举措,推动“三农”工作实现新发展新提升。

一是提升农业综合生产能力和质量效益,保障粮食等重要农产品稳定安全供给。

二是实施常态化精准帮扶,持续巩固拓展脱贫攻坚成果。



20兆瓦海上风电机组成功并网发电

这是1月13日在闽南海域拍摄的20兆瓦海上风电机组和“大桥海风”号2000吨自升式海上风电安装平台(无人机照片)。

2月5日,20兆瓦海上风电机组在闽南海域完成调试,成功并网发电。该20兆瓦海上风电机组吊装、调试、并网,标志着我国超大容量机组研发制造、海上施工及运营能力再上新台阶。

新华社记者 林善传摄

国务院全体会议召开,讨论政府工作报告稿和“十五五”规划纲要草案稿

注重整体规划和重点突破相结合

新华社北京2月6日电 国务院总理李强2月6日主持召开国务院第十次全体会议,讨论拟提请十四届全国人大四次会议审议的政府工作报告稿和“十五五”规划纲要草案稿。

李强指出,今年是“十五五”开局之年,形成高质量的政府工作报告和规划纲要,对于凝聚共识、提振信心、推动发展具有重要作用。要深入贯彻习近平总书记重要指示精神和党中央决策部署,准确把握今年和今后五年的国内外形势,把发展所需和群众所盼结合起来,充分体现高质量发展要求,切实回应社会关切,进一步把两个文稿修改好。

李强指出,要落实好中央经济工作会议部署的各项工作,勇于攻坚克难,确保“十五五”开好局、起好步。宏观政策要靠前发力,财政资金尽可能提前安排,加强资金下达和项目建设的协同配合,使政策尽快落地见效。各项重点工作要抓紧推进,条件成熟的及早组织实施。坚持政策支持和改革创新并举,更好激发市场活力,挖掘内需新增长点。要密切跟踪形势变化,突出稳就业、稳企业、稳市



预制菜国家标准等征求意见稿六问六答

吃得省心更安心 预制菜将迎首个国标

预制菜话题,各方高度关注。2月6日,国务院食安办等部门就预制菜国家标准等三份文件向社会公开征求意见,首次为预制菜安全“立规矩”。

如何理性看待预制菜?如何保障“舌尖上的安全”?如何保障消费者知情权?针对社会关切的热点问题,“新华视点”记者采访多位专家,深入解读预制菜国家标准等征求意见稿。

一问:什么是预制菜?

围绕预制菜的讨论中,很多人关心,究竟什么是预制菜?根据六部门印发的《关于加强预制菜食品安全监管 促进产业高质量发展的通知》中有关预制菜的概念,国家卫生健康委牵头制定的《食品安全国家标准 预制菜》征求意见稿中,这样界定预制菜的定义与管理范畴——

“以一种或多种食用农产品及其制品为原料,使用或不使用调味料等辅料,不添加防腐剂,经工业化预加工(如搅拌、腌制、滚揉、成型、炒、炸、烤、煮、蒸等)制成,配以或不配以调味料包,加热或熟制后方可食用的预包装菜肴产品。”

这份文件明确,预制菜“不包括主食类食品、净菜类食品、即食类食品和中央厨房制作的菜肴。”

对此,国家食品安全风险评估中心副研究员陈潇表示,文件根据食品安全风险分析理念,对预制菜的概念作出进一步细化明确,便于各方更准确理解。而主食类食品、即食类食品、中央厨房制作食品等均有相应的国家标准予以管理。

市场监管总局发布的《食品经营许可和备案管理办法》明确,中央厨房,指由食品经营企业建立,具有独立场所和设施设备,集中完成食品成品或者半成品加工制作并配送给本单位连锁门店,供其进一步加工制作后提供给消费者的经营主体。

专家指出,《中央厨房 运营管理规范》等一系列标准,也对中央厨房选址、布局、设施设备管理和经营加工过程等进行了规范。中央厨房的主要功能是通过标准化、集约化的加工制作,为旗下多家门店统一供应成品或半成品。“本单位连锁门店”“进一步加工制作”等关键词,是准确厘清预制菜和中央厨房概念的关键。

市场监管总局牵头制定的《预制菜术语和分类》国家标准征求意见稿,则进一步细化了预制菜术语和分类标准,其中预制菜按原料分为肉类、水产类、蛋类等8类;按预制工艺分为烧烤类、油炸类、炒制类等8类;按贮存方式分为冷冻贮存、冷藏贮存和常温贮存3类;按包装组合分为单包装和组合包装两类;按食用方式分为待熟制和待加热两类。

中国食品科学技术学会副秘书长刘昊宇表示,从生产准入、加工制作、产品包装、储运销售、消费者食用

方式等方面对预制菜进行细分,更好支撑预制菜的分类生产、管理、储运和监管等,有利于不同类别的预制菜差异化发展。

二问:预制菜能用防腐剂和添加剂吗?

“生产加工中不得添加防腐剂”,是本次预制菜国家标准征求意见稿的一大亮点。

陈潇说,这是基于预制菜作为菜肴,不需要用防腐剂来延长不必要的长保质期,通常可通过冷冻、冷藏、高温杀菌、气调包装等物理手段或工艺控制来保障食品安全,从源头引导企业减少对化学防腐剂的依赖。

对于食品添加剂,预制菜国家标准征求意见稿严格控制了可使用的食品添加剂品种,要求食品添加剂的使用“不应降低食品本身的营养价值”“不应掩盖食品腐败变质以及食品本身或加工过程中的质量缺陷”“不应以掺杂、掺假、伪造为目的”。

中国农业科学院都市农业研究所所长张德权认为,这一系列规定将可使用的食品添加剂种类缩小至相关食品添加剂使用标准中规定的、可在各类食品中按生产需要适量使用的添加剂品种,旨在引导食品企业通过改进工艺技术来保障预制菜产品的安全与营养品质,从技术源头减少对食品添加剂的依赖。

对于备受关注的保质期问题,征求意见稿给出了明确指引:生产企业应在保障食品安全的前提下,综合考虑营养品质、原料属性、生产工艺、贮存条件、包装性能、消费方式和产品特点等,合理设定产品的保质期,鼓励通过优化产品工艺和贮藏运输方式尽可能缩短产品保质期,最长不应超过12个月。

“12个月的最长期限兼顾了公众诉求和企业生产经营的现实需要。”国家食品安全风险评估中心标准二室主任王君表示,文件起草组在对200多家企业、超千款市售预制菜产品的预加工方式、贮存方式等参数进行调查分析的基础上,统筹考虑公众期待、营养品质、风味口感和产业发展等因素,要求企业尽可能缩短产品保质期。

三问:怎样避免营养损失?

预制菜生产加工、复热食用会不会导致营养流失、菜肴风味散失?针对这一公众关心的问题,预制菜国家标准征求意见稿对营养品质提出明确要求——

一是注重营养保留与搭配。要求熟制过程应避免过度烹饪;鼓励采用先进技术或设备最大程度保留原料的营养成分,减少营养成分损失,满足食品的安全营养要求以及消费者感官品质需求;倡导遵循营养均衡原则,通过不同原料的合理搭配和适宜的烹饪方式维持菜肴的营养特性。

场、稳预期,做好政策预研储备,根据需要及时推出,确保全年目标任务顺利完成。

李强指出,要坚持远近结合,扎实推动高质量发展。进一步加强年度工作和五年规划的衔接,将中长期目标任务落实到年度工作部署中。要注重整体规划和重点突破相结合,围绕规划纲要高质量编制各领域专项规划,深入谋划实施一批重大举措、重大项目,特别是在发展新质生产力、做强国内大循环、促进居民增收等方面取得更大突破。要注重

前瞻布局,坚持脚踏实地,在实践中不断塑造引领未来的发展新优势。

李强强调,面对新的形势和任务,尤其需要树立和践行正确政绩观,要坚持从实际出发、按规律办事,自觉为人民出政绩、以实干出政绩。春节假期将至,要重视抓好安全生产、春运保障、欠薪欠款治理、保供稳价等工作,确保群众过一个安全、幸福、祥和的节日。

国务院全体会议组成人员出席会议,有关部门、单位负责人列席会议。

国产盾构设备成功实施

75米深高压进仓作业

2月6日,作业人员在甬舟铁路金塘海底隧道宁波侧顺利出舱。

2月6日,在中铁十四局承建的甬舟铁路金塘海底隧道宁波侧施工现场,首台国产盾构炮和带压进仓设备“深海空间站”,成功实施75米深高压环境盾构进仓作业,标志着我国自主研发盾构炮和带压进仓技术成功应用,填补了国内技术空白,为未来深埋跨海隧道建设、深層地下空间开发积累了关键技术储备。

新华社发(赵荣发摄)

部长刘振宇介绍,征求意见稿对投料量或成品含量标识、标签标注食用方式、包装材料都作出了明确要求,让消费者通过标签对产品的真实情况一目了然。

六问:消费者知情权、选择权如何保障?

围绕预制菜的诸多争议中,“知情权”是核心焦点之一。

国务院食安办、市场监管总局、商务部起草的《推广餐饮环节自主明示的公告(公开征求意见稿)》,鼓励餐饮服务提供者根据自身经营实际,自主明示菜品加工制作方式,提出“使用预制菜、中央厨房成品或半成品、预包装食品的,明示内容应当真实准确”。

中国人民大学公共管理学院教授刘超分析,鼓励主动明示而非强制,是基于多方面现实考量:一是现行法律没有设置强制性义务;二是餐饮行业并未形成相关惯例;此外,从国际经验看,也普遍以企业自愿披露加工方式为主。“鼓励明示菜品加工制作方式,既能够有效保障消费者的知情权与选择权,也兼顾了国内外餐饮行业发展实际状况。”他说。

公告列举了餐饮服务提供者明示的方式,包括可以通过菜单或点餐小程序标注、企业官方网站或公众号介绍、门店显著位置展示、应消费者询问后回应等。

业内人士认为,这较好平衡了信息明示的原则性和灵活性的关系,给企业既明确了发展方向,也预留了执行空间。

中消协专家委员会委员、对外经贸大学法学院教授苏号朋表示,目前,国内部分连锁品牌已开始尝试透明化披露方式,比如一些餐饮企业公开菜单溯源报告、部分快餐品牌在菜单上标注预制菜信息等,这些做法不仅未影响客流,反而因“透明化”赢得了消费者的认可。

应该看到,当前围绕预制菜的种种热议,彰显出各方对预制菜的理解、感受、看法是多元多样的。据了解,下一步,相关部门将在充分吸纳各方意见建议的基础上,进一步修改完善预制菜国标和自主明示公告等文件,并按程序发布。

“这体现了决策的民主性与科学性,也符合现代立法过程中的利益平衡原则。”在刘鹏看来,这种“开门立法”的做法有利于增强政策的可操作性和社会认同感,推动相关问题妥善解决,实现多方共赢的治理目标。

多位专家表示,期待相关部门广泛吸纳社会各界的真实想法和合理建议,在多元诉求中寻求最大公约数,为制度设计和政策制定奠定更加坚实的社会基础。

新华社“新华视点”记者(新华社北京2月6日电)