

守护“盘中餐”! 又一批食品安全新国标亮相

如何持续筑牢“舌尖上的安全”防线?

国家卫生健康委、国家市场监督管理总局9月25日公布32项食品安全国家标准和2项标准修改单。消费者特别关心的食品生产规范、铁路餐食、生乳、灭菌乳等关键领域,均有明确规定,旨在进一步完善从农田到餐桌、从原料到终产品、从普通人群到特定人群的食品国家标准体系。

看点一: 生产环节再扎“篱笆”

新修订的食品生产通用卫生规范作为食品生产领域的基础性标准,引入了更严格、更细致的管理要求。

“新标准将‘预防为主、风险管理、全程控制’的原则落到实处,对食品生产过程的风险管理进行了系统性完善和提升。”国家食品安全风险评估中心标准二室助理研究员国鹤介绍,新标准增加了对寄生虫控制和致敏物质管理的要求。

食品受到蛔虫、绦虫、弓形虫等寄生虫的污染,可能引发食源性疾病,影响消费者健康。此次公布的新标准要求对可能存在寄生虫污染风险的食品,应确保相应的控制措施能发现和杀灭寄生虫及其虫卵。

食物过敏是影响消费者健康的重要因素,严重的食物过敏可能危及生命。致敏物质的管理除了规范标识之外,在食品生产过程中做好致敏物质管控尤为重要。

新标准强调在生产过程中要妥善贮存和使用含致敏物质的原料、半成品和成品,避免交叉污染。同时要避免不含致敏物质的产品与含致敏物质的产品共线生产,并要求对食品生产人员和食品安全管理人员开展致敏物质管理知识的相关培训等。

此外,新标准还对厂区环境、虫害管理、人员健康、工作服管理、微生物监控等细节提出了更明确的要求,旨在全面提升食品生产的卫生控制水平。

看点二: 守护旅途“一碗饭”

新制定的铁路旅客列车餐饮服务卫生规范为列车上的“一碗饭”立下规矩。

标准明确,铁路旅客列车餐饮服务主要包括餐车内现场加工餐食、铁



新华社发 曹一作

路旅客列车冷链供应餐食以及铁路旅客列车网络订餐食品。

针对每种形式,标准都提出了具体的安全管控要求。如,旅客列车冷链餐食生产需具备自动化包装生产线和速冷设备,加工日期要精确到“时和分”;网络订餐需在列车到站前1小时开始加工,加工完成至配送至旅客列车的时间不宜超过30分钟;餐车严格按操作规程加工制作各类食品,烹饪必须烧熟煮透,食品中心温度应达到70℃以上。

郑州铁路卫生监督所主任医师王增朝表示,标准旨在突出源头控制,推行净菜上车,规范冷链加工配送等技术要求,进一步提高食品安全管理水平,保障亿万旅客途中饮食安全。

看点三: 提供更多元乳制品选择

本次修改单主要对生乳及灭菌乳的酸度进行了修订。

“生乳酸度是衡量生乳新鲜度的重要指标之一。随着我国奶畜养殖产业不断发展,奶畜养殖水平不断提高、冷链储运等条件持续改善,有必要修订现行标准酸度指标以满足行业发展需要。”国家食品安全风险评估中心标准二室副研究员陈潇说。

专家表示,此次修订使标准更符合我国奶业现状,既保障了养殖场

(户)的利益,促进了产业健康发展,也通过更科学的指标引导,为消费者提供更优质、更多元的乳制品选择。

看点四: 特殊人群需求得到关注

在特殊医学用途配方食品领域,新修订的特殊医学用途配方食品通则进一步拓展了产品的广度和深度。

通则新增部分营养调整型全营养配方食品,调整特定疾病全营养食品,细化非全营养配方食品等产品类别。同时完善全营养配方食品的营养成分含量、检测方法以及非全营养配方食品的配方要求、适用人群等。

国家食品安全风险评估中心应用营养一室主任方海琴介绍,该标准与今年3月发布的特殊医学用途婴儿配方食品通则标准相衔接,将为不同年龄患者的特殊营养需求提供有力保障。肿瘤全营养配方食品在特殊医学用途配方食品通则的基础上,进一步细化了特医食品产品类别和具体技术要求,为肿瘤患者提供更好营养支持。

食品安全无小事,标准建设无止境。截至目前,我国已累计发布食品安全国家标准1725项,包含2.3万余项指标,涵盖340余种食品类别。

(新华社北京9月25日电 记者李恒)

提升校园食品安全! 两部门发布指引

新华社北京9月25日电(记者齐琪)记者9月25日从教育部获悉,教育部、市场监管总局近日联合印发《学校食堂大宗食材采购验收管理工作指引》,进一步规范全国各级各类学校食堂大宗食材采购验收管理工作,深化全国中小校园食品安全和膳食经费管理突出问题专项整治,进一步健全校园食品安全制度体系,切实提升校园食品安全保障水平。

指引强调,学校应在听取学校膳食委员会、中小校园膳食监督家长委员会或家长委员会、教职工代表大会意见的基础上,按照“三重一大”要求,采购依法取得相应资质的供应商

生产经营的大宗食材。学校食堂大宗食材供应商须具备合法经营资质,产品质量符合相关国家标准,具备相应供应能力,近3年内未发生食品安全事故或查实食品安全事件,未列入严重违法失信名单。

指引要求,学校大宗食材采购应严格执行进货查验制度,确保食材来源可溯、质量安全。采购食品及原料应遵循安全、健康、符合营养需求的原则,禁止采购、使用不合格食材。在验收管理方面,要求学校建立“双人或多人联检”查验制度,集体验收,公开透明。对于验收不合格或禁止采购的食材,应当场退回或销毁,并

如实记录。鼓励有条件的地方建立大宗食材采购数字化平台,推进电子化票证管理。

此外,指引对学校食堂大宗食材入库及贮存管理、档案记录管理、从业人员培训等关键环节管理进行规定。明确教育部门、市场监管部门对学校大宗食材采购验收的管理职责。要求学校落实校园食品安全校长负责制,将食品安全工作列入学校重要议事内容,每学期至少在食堂召开一次现场办公会,中小学校和幼儿园严格执行学校负责人陪餐制,坚持学校食堂公益性和非营利性原则,完善大宗食材信息公开制度。

骑单车逛老街巷 看西安的另一种模样

每一条小巷都隐藏着市井气息,每一条老街都镌刻着岁月的痕迹。西安不仅有闻名遐迩的名胜古迹,也有许多有记忆、有故事、有味道的特色街巷。不少游客来到西安,除了去景区感受历史文化的魅力,“扫”一辆共享单车骑进背街小巷,也能看西安的另一种模样。

老菜场:一半市井气息 一半潮流时尚

位于西安城墙建国门附近的老菜场文化创意街区(以下简称“老菜场”),前身是西安市平绒厂,后被改建成一个售卖肉类、蔬菜瓜果等商品的综合市场。经过改造后,既保留了各种摊位,又引进了不少潮流新店、网红店铺,一半是市井气息,一半是潮流时尚,如今这里成为许多年轻游客的热门打卡地。

“再往左挪一点,一二三,跳!”9月25日,记者骑着共享单车来到老菜场,在一面创意花墙前,来自武汉的游客肖筱举着手机,指挥朋友站在合适的位置,接着按下快门记录对方跳起的瞬间。肖筱说,她们是游城墙下来骑共

享单车沿着城墙根转悠,误打误撞进了老菜场。旧书摊、腊牛肉店、咖啡厅这些店铺汇集在这个小小的地方,有一种特别的体验,回去之后准备将在这里拍的照片选一些发到朋友圈,题目就叫“在菜场里遇见西安的浪漫”。

在一台自助拍照机前,不少游客摆着创意姿势,拍出一张张“报纸”。记者看到,这台机器拍出的是一种模仿报纸样式设计的照片,其中,“头条”位置是专为用户预留的拍照区域。游客小陈说:“在这里上一次‘报纸’,感觉有一种独特的历史氛围感,好像回到了上个世纪。”

太阳庙门:找个位置坐下来 点杯咖啡慢慢品

在西安南城墙内,有一条名为太阳庙门的老街,这条街道东起南广济街,西至四府街。走进太阳庙门,不少斑驳的老房子改造成了特色咖啡馆,几位年轻人坐在咖啡馆门口的躺椅上,在绿荫下品着咖啡聊着天。

“相比其他小巷市井烟火气的热闹,这里更加静谧祥和,给人一种‘松弛’的感觉。尤其今天天气不错,坐在户外喝咖啡,阳光透过树叶洒在身上,周围偶尔有自行车经过,这种氛围太治愈了。”市民张

女士表示,来这里逛一定不要赶时间,找个位置坐下来,点杯咖啡慢慢品,能实实在在感受到西安“慢下来”的样子。

“这里白天感觉很安静,到了晚上就开始热闹了,走在路上能闻到烤肉的香气,小酒馆里还有歌手弹唱民谣。”附近小区的住户张先生介绍,这条老街有“两张面孔”,不仅是“慢生活”的体验地,同样也是极具烟火气的市井街区,推荐这个假期来旅游的人,可以到这里感受一下西安老街巷里的风景和文化。

德福巷:中西方元素融合 古典与现代并存



9月25日,游客在德福巷商户门店前“打卡”。



扫码看视频

法式的花窗、日式的墙面、中式的栏杆……在碑林区湘子庙街北侧的德福巷,各类中西文化元素的融合与碰撞,让这条200米长的小巷构筑起古典与现代并存的别样风情,吸引着众多年轻人前来“打卡”。

附近住户介绍,这条巷子的商户原本大多是经营酒吧,如今又新增了许多饮品店、烘焙店等“网红”店,加上独具特色的汉服妆造馆、精品民宿,吸引了不少年轻人来这里拍照、拍视频。而他们在网络上的晒图分享,又为这里带来更大的人流量。

“网上有很多人推荐这里,听说这里原本是酒吧、咖啡街区,后来变成现在这样一个‘网红’街区。”成都游客陈媛表示,她跟朋

友担心“双节”游客太多,特地提前来逛西安城墙,而德福巷是她的小红书上查攻略时找到的一处“高颜值”街区,从城墙上下来之时,便漫步来到德福巷拍照。她说:“这里几乎每个小店都是‘出片’的好地方,门店装修风格别致,门口还设置了特色背景墙,感觉每一个角落都能成为朋友圈或小红书上的亮点。”

走完短短200多米的德福巷,陈媛拍下了30多张照片,她在朋友圈写下一段颇具意境的文字:当霓虹在鼓楼广场铺展开光晕,这条蜿蜒于城墙根下、隐匿在主干道旁的老街巷,以沉默而鲜活的姿态,带着你去看西安的另一种模样。

文/图/视频 本报记者 文晨

换个方式逛西安