

8部门发文大力发展数字消费 共创数字时代美好生活

新华社北京9月24日电(记者 谢希瑶)记者24日从商务部获悉,商务部等8部门近日联合印发《关于大力发展数字消费共创数字时代美好生活的指导意见》,聚焦供需两侧协同发力,从4方面提出14项任务举措。

一是丰富数字消费领域供给。扩大数字产品消费,提升数字服务消费,创新数字内容消费,拓展数字消费渠道,以数字消费新供给激发消费新需求。

二是培育壮大数字消费经营主体。提升数字消费企业创新能力,赋能中小企业数字化发展,支持数字消费企业发展壮大,不断增强内生动力和创新活力。

三是优化数字消费支撑体系。打造数字消费平台载体,完

善快递物流配送体系,提升支付便利化水平,强化要素投入保障,加强财政金融支持,构建高效协同的数字消费生态体系,夯实数字消费发展基础。

四是营造数字消费良好环境。开展消费促进活动,推动国际交流合作,促进规范健康发展,统筹促进与规范、国内与国际,以更优环境推动数字消费高质量发展。

指导意见要求各有关单位充分认识数字消费在推动消费升级、扩大有效投资、促进产业创新方面的重要作用,加强组织领导、综合协调和政策保障,健全长效促进机制,及时总结推广创新举措、典型做法,推动各项措施落地见效。

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。

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安全国家标准体系。

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鸽介绍,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以及含不同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

守护『盘中餐』! 又一批食品安全新国标亮相

新华社记者 李恒

民生直通车