

守护“盘中餐”！一批食安新国标来了

32项食品安全国家标准和2项标准修改单公布,涵盖食品生产规范、乳制品等领域



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。

链接 提升校园食品安全!两部门发布指引

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,深化全国中小学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、中小学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。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。

第二届“金种子杯”大学生创业大赛报名启动

不限地域国籍,最高奖金10万元

三湘都市报9月25日讯 9月25日,记者从省教育厅召开的新闻通气会上获悉,第二届“金种子杯”大学生创业大赛报名通道自即日起正式开启。本届大赛在首届成功举办的基础上全面升级,围绕湖南“4×4”现代化产业体系优化赛道设置、完善评审机制、强化落地支持,以更具吸引力的政策面向全球大学生广发“英雄帖”。

据了解,首届“金种子杯”大赛共吸引海内外4万余个项目报名,截至目前,已有84个项目意向落户湖南,20个项目完成共计940万元的投融资交割,成果显著。第二届赛事将赛道从原有的4个扩展为6个,包括先进制造与高端装备、人工智能与信息技术、新能源与新材料、空天海洋与低空经济、现代农业与大健康产业、新消费与AI+文化科技,并首次设立“揭榜挂帅”专项赛道,推动技术需求与创业方案精准对接。

参赛对象包括国内外高校、技师学院在校生及毕业三年内毕业生,不限地域国籍,允许跨校跨区域跨国组队。获奖项目最高可获得10万元奖金,可直接进入省大学生创业投资基金尽调,有机会获取最高100万元首期投资,并配套园区入驻、政策咨询等落地服务。此外,大赛创新设立“落地奖”,对在湖南落地转化的获奖项目给予额外的奖励和政策支持。

大赛报名截止时间为2025年12月31日,后续将依次开展资格审核、网络评审、现场决赛和颁奖对接等活动,全程跨越近6个月,为参赛团队提供更充分的准备与展示时间。

■湖南日报全媒体记者 余蓉 见习记者 沈可心

国庆假期前 湖南2条高速公路将通车

湘西北将再添一条省际通道

三湘都市报9月25日讯 9月25日,记者从湖南高速集团获悉,9月29日,湖南预计迎来两段高速公路通车——G59呼北高速常德至张家界段、G5515张南高速张家界至湘西州段。

G59呼北高速常德至张家界段通车路段起于湘鄂交界炉红山(接呼北高速湖北段),止于张家界市慈利县张家山,接已建呼北高速慈利至张家界段。通车后,湘西北与鄂西南的通行时间将缩短1小时以上。自此,湖南又增加一条省际通道,共有30条省际通道。

G5515张南高速张家界至湘西州段通车路段起于张家界市桑植县,串联张南高速与龙吉高速,填补了武陵山片区东北至西南向高速通道空白。自此,G5515张南高速湖南段完成贯通。通车后,桑植至龙山通行时间从原来的2.5小时缩短至1小时内,张家界至龙山直达仅需1.5小时,湘鄂渝交界区域形成“1小时交通圈”,预测国庆中秋假期日均车流量可达1万—1.2万辆次。

■文/视频 全媒体记者 李致远