"三新食品"目录及适用食品安全标准发布

本报综合 根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例有关规定,国家卫生健康委组织汇总整理了原卫生部2009年第3号公告至国家卫生健康委2021年第9号公告的新食品原料、食品添加剂新品种和食品相关产品新品种(以下简称"三新食品")目录及适用的食品安全标准,并于近日发布《关于"三新食品"目录及适用的食品安全标准的公告》,国家卫生健康委相关负责人对公告进行了解读。

据了解,此次"三新食品"范围涵盖共 计98个新食品原料品种、215个食品添加 剂新品种和235个食品相关产品新品种。

国家卫生健康委相关负责人解释, 该目录涉及的新食品原料食品安全指标 包括过氧化值、真菌毒素、污染物和微生 物限量,种属基原、食用量、食用和使用方法、生产工艺、发酵菌、副产物和溶剂残留限量等仍按照发布时公告执行,农药和兽药的使用应符合农业农村部的相关规定。监管部门、行业企业等相关机构在"三新食品"的监管、生产和使用中应按照要求执行该公告的相关标准。

值得注意的是,新食品原料目录的食品安全标准设置了18个月过渡期,在公告前和过渡期内按照原标准和要求生产的新食品原料,可销售和使用至保质期结束。2022年以后公告的"三新食品"的食品安全指标按照发布时公告要求执行。

该负责人表示,对于本次"三新食品"适用的食品安全标准梳理主要遵循以下原则:

在新食品原料方面,一是归类处理

原则。现有食品安全国家标准适用的食 品类别可以覆盖的产品,对其进行归类 处理。此外,综合考虑产品的原料来源、 加工工艺的相近性以及食品安全指标的 实际检测数据,对于可以符合相关食品 安全标准中对某类食品要求的,参照该 类食品执行。食用方式仅限冲泡的产品 应归类为代用茶,目前直接列出相关指 标,待代用茶的食品安全国家标准发布 后,按照代用茶的标准执行。二是既定 参照原则。对具有多重身份的产品,如 具有新食品原料和营养强化剂双重身份 的产品,其食品安全指标基本参照已有 的营养强化剂相关标准执行。三是个案 处理原则。对于现有食品安全国家标准 中食品类别无法覆盖的产品,如新工艺 合成的或纯度较高的提取物等,基于新 食品原料评审会议专家审议通过的企业标准,列出具体指标,并与现有食品安全国家标准制定原则和要求相匹配。

在食品添加剂新品种方面,已制定发布相应的食品安全国家标准的品种,其质量规格要求按照相应的食品安全国家标准执行,共涉及156个品种。尚未制定相应的食品安全国家标准的品种,其质量规格要求仍按照发布公告时规定的要求执行,共涉及59个品种。

在食品相关产品新品种方面,首先考虑到食品相关产品新品种并未设置质量规格标准,因此主要根据品种的功能类别及所批准的使用范围确定其适用的食品安全国家标准,即新品种的使用原则及管理方式应符合相应食品安全标准的规定。

国家粮储局安排部署夏季粮油收购工作

本报综合 5 月 16 日,国家粮食和物资储备局召开全国夏季粮油收购工作会议,分析研判收购形势,安排部署收购工作。

会议强调,今年是全面贯彻落实党的二十大精神的开局之年,是深入实施"十四五"规划承上启下的关键之年,抓好夏粮收购,打赢打好全年粮食收购首战,具有重大现实意义。各地要紧密结合学习贯彻习近平新时代中国特色社会主义思想主题教育安排部署,进一步提高政治站位,深化思想认识,把夏粮收购摆在更加突出的位置,全力以赴抓好各项工作落实,牢牢守住农民"种粮卖得出"的底线。

会议要求,各地和有关企业要加强统筹组织,强化产购储加销协同保障,扎实做好夏粮收购各项工作。一

是切实增强市场购销活力。强化资 金、仓容、人员等各项保障,深化拓展 粮食产销合作,有效发挥龙头骨干企 业示范引领作用,引导形成多元主体 积极人市良好局面。二是严格落实最 低收购价政策。中储粮集团要认真履 行政策执行主体责任,及时申请在符 合条件的地区启动最低收购价执行预 案,合理布局收购网点,方便农民就近 售粮,切实发挥政策托底作用。三是 持续优化为农为企服务水平。始终坚 持以人民为中心发展思想,用心做好 政策解读、收购现场、信息发布等服 务,进一步探索推广粮食预约收购,保 障农民有序售粮、放心交粮。发挥粮 食产后服务中心作用,加强家庭储粮 技术指导,帮助农民减损增收。牢固 树立安全生产"红线"意识,坚决防范

重特大事故发生。四是多措并举保障市场平稳运行。紧盯重点品种、重点地区和重要节点,加强监测预警性、循研判,妥善解决苗头性、倾向性、库在性问题。统筹做好粮源调度、库存销售、储备调节、应急保障等各力。五是全力增良好市场秩序。运用信息化等度大下场秩序。运用信息化等度以严从重查处坑农害农行为,严厉自发展环境,坚决守损害国家利益行为,努力营造粮食的销领域风清气正的发展环境,坚决守住管好"天下粮仓"。

会上,河北、江苏、安徽、江西、山东、河南、湖北、湖南、四川、广西等省份粮食和物资储备局,中储粮集团公司、中粮集团作了交流发言。

会议以视频形式召开。

《支持脱贫地区打造区域公用品牌倡议书》发布

本报讯 侯雅洁 产业振兴是乡村振兴的重中之重,农业品牌是产业兴旺的重要标志。近日,在2023中国农业品牌创新发展大会上,中国农产品市场协会会长张玉香发布《支持脱贫地区区域公用品牌打造倡议书》(以下简称《倡议书》),向企事业单位、社会团体、涉农企业及社会各界人士发出倡议。

《倡议书》表示,请相关组织行动 起来。鼓励企事业单位、社会团体、涉 农企业参与品牌帮扶,重点在项目、技 术、渠道、人才等方面给予支持,支持 开展脱贫地区农业品牌带头人培育、品牌建设和电商培训服务活动等,提供市场开发、品牌营销、产销对接等资源。科研院所要加强产业发展和帮扶机制研究,开展品牌成长监测,提供有针对性智力支持和服务。

《倡议书》表示,请新闻媒体行动起来。按照《支持脱贫地区打造区域公用品牌实施方案(2023—2025年)》总体部署,今年将启动脱贫地区区域公用品牌"亮牌"行动,新闻媒体、互联网传播平台等积极参与脱贫地区

农业品牌宣传推广,发挥好专业优势,支持脱贫地区挖掘品牌特色,讲好品牌故事,树立品牌形象,形成全方位展示、全媒体参与、全平台推广态势,全面提升脱贫地区品牌美誉度知名度和影响力。

《倡议书》表示,请广大消费者行动起来。消费是品牌打造的重要驱动力。脱贫地区山清水秀,产品绿色生态。鼓励消费者在同等条件下优先购买,并积极利用新技术新平台宣传推介,以实际行动助力乡村振兴。

水利部加快大中型灌区建设与改造项目建设进度

本报综合 5月16日,水利部召升加快 2023年大中型灌区建设与改造项目建设进度调度会商,水利部副部长王道席主持会议。

会商指出,2023年是全面贯彻党的二十大精神的开局之年,也是建设农业强国的起步之年,确保粮食和重要农产品稳定安全供给具有特殊重要意义。灌区是粮食和重要农产品生产的主阵地,各级水行政主管部门要深入贯彻落实党中央、国务院决策部署,加快推动灌区项目建设改造,确保实现预期效益。

会商要求,各有关单位要进一步

提高政治站位,深人贯彻落实党中央、国务院决策部署,牢记保障粮食安全是"国之大者",以抓铁有痕、踏石留印的作风和干劲,扎实推动灌区现代化建设和改造。一要足额落实建设资金,坚持"两手发力"、多轮驱动,发挥政府和市场、中央和地方、国有资本和社会资本多方面作用,多渠道满足灌区现代化建设和运维资金需求。二要多措并举,扎实推进灌区建设改造项目实施。对照节点目标,统筹做好项目前期、工程建设等各项工作,全面加快灌区项目建设进度。紧盯工程质

量、资金使用、安全生产等关键环节, 争取早开工、早建设、早完工、早受 益。三要加强监督检查。要做好灌区 建设改造项目全过程指导和监督。完 善农业节水监督机制,督促流域内省 份加强农业灌溉用水管理和调度,坚 决遏制"大水漫灌"现象。

水利部有关司局、在京直属单位在主会场参加调度会商。各流域管理机构、南京水利科学研究院,有关省(自治区、直辖市)水利(水务)厅(局),新疆生产建设兵团水利局负责同志在各地分会场参加调度会商。

全国餐饮消费4月同比增长43.8%

本报讯 刘潇潇 李冬阳 5月16日,国家统计局发布4月份经济运行数据并表示,4月份国民经济延续恢复态势,向好因素累积增多。数据显示,4月份,全国餐饮收入3751亿元,同比上升43.8%;限额以上单位餐饮收入1011亿元,同比上升44.6%。2023年1—4月,全国餐饮收入15888亿元,同比上升19.8%;限额以上单位餐饮收入4017亿元,同比上升23.9%。餐饮消费继续呈现加快恢复向好态势,餐饮业持续激发活力,为恢复和扩大消费提供有力支撑。

中国烹饪协会结合去年数据分析,4 月份全国餐饮收入、限上餐饮收入增速较去年同期上升66.5个、68.6个百分点,餐饮收入占社会消费品零售总额的10.7%。1—4月,全国餐饮收入、限上餐饮收入增速较去年同期上升24.9个、29.5个百分点。中国烹饪协会认为,1—4月,餐饮市场复苏势头正旺。餐饮业是促消费、惠民生、稳就业的重点领域,也是经济复苏的"晴雨表",促进餐饮业高质量发展,对于扩大内需、推动形成强大国内市场、服务构建新发展格局具有重要意义。

4月份,多地政府在促进"夜经 济"上发力,出台相关利好政策,同时 加强市场监管,为持续升温的餐饮 "夜经济"再添一把旺火。北京市将 打造5条左右"深夜食堂"特色餐饮街 区;湖南省要求培育建设一批夜间消 费集聚区;安徽省芜湖市鼓励餐饮休 闲企业24小时经营;河南商丘市要汇 聚中华美食,打造"夜食"街区。凭借 烧烤出圈的淄博市市场监管部门对 辖区烧烤店开展专项检查,推出食品 快检进"烧烤网红店"活动,督促烧烤 门店诚信经营 阳码标价,业方亩亩 场监管局明确要求餐饮经营者应当 明码标价、统一价格,不得出现"两套 菜单"等模糊标价。

随着"夜经济"逐渐火热,餐饮企业争相发力,将地方特色美食融入"夜经济"消费场景中。中国烹饪协会表示,餐饮企业需重点关注食品安全,特别是加强凉菜管理,确保广大消费者"舌尖上的安全",此外,还需持续推动厉行节约、反对浪费。中国烹饪协会倡议消费者践行"光盘行动",争做绿色消费的倡导者和传播者。