

一季度食品安全监督抽检不合格率为2.36%

本报讯 记者何妍君 市场监管总局网站5月7日发布通告,2024年第一季度,全国市场监管部门坚持以问题为导向,完成食品安全监督抽检769478批次,依据有关食品安全国家标准等进行检验,发现不合格样品18129批次,监督抽检不合格率为2.36%,较2023年同期上升0.18个百分点。

从抽样食品品种来看,消费量大的粮食加工品,食用油、油脂及其制品,肉制品,蛋制品,乳制品等5大类食品,监督抽检不合格率分别为0.36%、0.37%、0.69%、0.07%、0.05%,均低于总体抽检不合格率。与上年同期相比,餐饮食品、冷冻饮品等14大类食品抽检不合格率有所降低,但特殊

膳食食品、调味品等18大类食品抽检不合格率有所上升。

从检出的不合格项目类别看,一些不合格项目占抽检不合格样品总量为:农药残留超标46.45%,超范围超限量使用食品添加剂16.29%,微生物污染11.75%,有机物污染问题8.78%,兽药残留超标

6.35%,质量指标不达标5.53%,重金属等污染3.50%。

针对监督抽检发现的不合格样品,市场监管部门已向社会公布监督抽检结果,并督促有关生产经营企业及时下架、召回抽检不合格批次产品,严格控制食品安全风险,按有关规定进行核查处置。

国家发改委制定建设全国统一大市场标准指引

本报综合 据国家发改委消息,近日,国家发展改革委负责同志就一季度经济形势和宏观政策答记者问。中央政治局会议指出,要坚定不移深化改革扩大开放,建设全国统一大市场。下一步,建设全国统一大市场有何举措? 国家发展改革委负责人表示,经过各方共同努力,建设全国统一大市场的工作效果正在逐步显现。

加快建设全国统一大市场,是畅通国内大循环、推动构建新发展格局的必然要求,也是释放内需潜力、推动经济持续回升向好的重要抓手。按照党中央、国务院部署,国家发展改革委会同有关方面建好用好促进全国统一大市场建设部门协调机制,加力推动各项任务落实,为改善市场环境和社会预期发挥了积极作用。具体进展表现为“五个统一”和“三个规范”。

“五个统一”就是通过深入推进市场高效联通重点任务,加快推进市场制度、设施、监管等统一。一是市场基础

制度更加统一完善,市场准入负面清单事项从2018年版151项缩减至现行117项,招标投标领域公平竞争审查规则出台,产权保护、市场准入、公平竞争、社会信用等制度加快健全。二是市场设施更加统一畅通,多式联运“一单制”、公共资源交易等政策出台,现代流通网络、市场信息交互渠道等设施持续优化,社会物流总费用与国内生产总值比率降至14.4%。三是要素资源市场统一迈出更大步伐,全国土地二级市场线上交易服务平台开通运行,部分地区实现区域间职称互认,构建数据基础制度更好发挥数据要素作用的意见出台,土地、劳动力、资本、技术、数据等要素流动更加顺畅。四是商品服务市场统一迈向更高水平,全国12315消费投诉信息公示平台上线运行,质量标准等体系不断健全。五是市场监管更加公平统一,制止滥用行政权力排除、限制竞争的规定出台,2022年至2023年累计清理取消行政法规和部门规章中不合理

的罚款事项45项。

“三个规范”就是通过持续破除地方保护、市场分割等突出问题,规范不当市场竞争和市场干预行为。一是建立不当干预全国统一大市场建设行为问题整改和典型案例约谈通报制度,发布不当干预全国统一大市场建设行为防范事项清单。二是开展妨碍建设全国统一大市场问题线索核实整改,推进工程建设和招标投标等重点领域专项整治,为经营主体解决了一批实际问题。三是推动有关方面对现行有效的涉及经营主体经济活动等规章制度进行梳理,修订或废止了一批妨碍统一市场和公平竞争的政策举措。

相关负责人表示,下一步,国家发展改革委将深入贯彻落实党中央、国务院决策部署,会同有关方面开展建设全国统一大市场促进高质量发展系列行动,持续推动全国统一大市场建设走深走实。

“五一”假期餐饮堂食订单量同期增长超73%

本报讯 谢岚 梁傲男 餐饮业作为促消费、惠民生、稳就业的重要基石,同样是衡量经济复苏活跃度的“风向标”。在“五一”假期中,各地餐饮消费市场“跑出”加速度。

美团数据显示,5月1日至3日,“味蕾游”带动各地餐饮消费,全国餐饮堂食订单量较去年同期增长超73%,部分餐厅排队等位超过1000桌。成都、杭州、北京、重庆、上海位列全国异地游客堂食订单量前五城市。

为了迎接“五一”假期,多家连锁餐饮企业集中上线新菜,给消费者带来味蕾新体验。旅游热门城市的餐饮企业假期前就开始加大食材备货、调整营业时间,做好迎接假期客流高峰的准备。

在业内人士看来,旅游热度持续走高,餐饮消费市场烟火气升腾,新潮玩法层出不穷,展现出“五一”假期蓬勃旺盛的消费活力。随着餐饮消费潜力持续释放,有助于进一步扩大内需,助力经济向好向稳发展。

中国烹饪协会会长杨柳表示,餐饮企业在促消费、创新消费场景的同时,还要重点关注安全生产、食品质量、明码标价等方面可能存在的问题,共同推动餐饮市场持续向好,为实现餐饮业高质量发展作贡献。

2024年全国粮食和物资储备科技活动周将举办

本报讯 王加敏 从国家粮食和物资储备局获悉,2024年全国粮食和物资储备科技活动周主场活动将于5月27—28日在江西南昌举办。作为全国科技活动周的重要组成部分,本次全国粮食和物资储备科技活动周以“激发创新活力 推进兴粮兴储”为主题,旨在深入贯彻习近平总书记关于科技创新的重要论述精神,贯彻落实国家粮食安全战略,强化科技创新,促进科技创新与科学普及协调发展,科技赋能发展新质生产力,带动粮食产业壮大,为保障国家粮食安全提供有力科技支撑,全面营造科技创新浓厚氛围。

届时,主场活动将通过举办科技活动周启动仪式、组织科技和人才兴粮兴储工作交流、举办科普讲座等形式,深入宣传党的二十大关于科技创新重大决策部署;在全系统全行业大力弘扬科学家精神,为科技创新支撑粮食和物资储备高质量发展提供内在动力;强化相关法律法规和规划政策宣传,广泛宣传科技进步法、科学普及法、反食品浪费法等相关法律法规,深入贯彻实施粮食安全保障法,认真做好学习培训和普法宣传;聚焦国家粮食安全战略宣介科技创新成果,广泛宣传科技创新取得的系列重大成果,充分体现科技对节粮减损、优质粮食

工程、行业高质量发展,以及物资储备安全的重要支撑作用。

此外,广泛开展各具特色的群众性科技活动,因地制宜组织开展优质粮油进社区、进家庭、进学校、进企业、进军营等特色科普宣传活动。广泛开展面向基层的特色活动,组织广大科技工作者和科普工作者,深入田间地头、储备仓库、涉粮企业、社区农村、中小学校开展形式多样的科普活动。

据了解,活动将持续至6月1日期间,将举办系列配套活动,如人才供需对接活动、“粮食科普乡村行”活动、线上科技“三对接”活动及各单位结合实际组织宣传活动。

重要农产品与食品价格2024年将保持基本稳定

本报讯 赵洁 近日,中国社会科学院农村发展研究所与社会科学文献出版社共同发布《农村绿皮书:中国农村经济形势分析与预测(2023—2024)》。根据该绿皮书,预计今年我国粮食总产量将突破7亿吨。

绿皮书显示,2023年我国第一产业增加值89755亿元,实际增长4.05%,在GDP中占比7.12%,对GDP增长贡献率为5.94%。农副食品加工业和食品制造业固定资产投资分别增长7.7%和12.5%。乡村社会消费品零售总额64005亿元,增长8.0%。粮食总产量69541万吨,比上年增长1.3%。蛋、奶、油料、糖料、水产品产量实现不同程度增长。主要农产品和食品价格稳中有降。

展望2024年,我国农业农村经济发展面临的有利条件仍然较为充足。农林牧渔业发展总体保持良好态势,第一产业投资有望恢复增长,乡村消费扩容升级,农产品和食品价格保持基本稳定,涉农产业延续恢复性增长态势,对国民经济稳健运行和高质量发展继续发挥支撑作用。粮食与重要农产品保持稳定安全供给,预计粮食总产量突破7亿吨。畜产品、水产品 and 蔬菜供应充足,预计全年生猪供应量整体有所下降,但仍高于正常保有量。农产品贸易规模基本持平,继续发挥保障供给和调剂余缺的功能。肉类、乳品、水产品 and 水果等高价值农产品进口增加,谷物和大豆进口下降。

《食药同源预制菜营养与质量标准规范》出台

本报讯 金辉 近日,由农业农村部食物与营养发展研究所和中国蔬菜流通协会预制工作委员会联合主办的《食药同源预制菜营养与质量标准规范》发布会在北京召开。该标准的发布实施,对推动预制菜产业研发、质量检测、追溯溯源、保鲜技术推广,引领行业标准制定等将起到良好推动作用。

商务部原副部长、农业农村部原总经济师钱克明表示,统筹推进预制菜产业高质量发展,一是要推进预制菜标准体系建设,研制和对接国家标准;二是要加大基地建设水平和市场

监督管理力度;三是要提升关键技术研发水平,开展生物保鲜等关键共性技术研究;四是要营造良好的产业发展环境,积极开展预制菜口味、品质、营养等第三方评价,不断满足消费者需求。

国家食物与营养咨询委员会主任、中国农业技术经济学会会长陈萌山表示,食物系统转型升级战略必须遵循多元供给、营养导向、绿色低碳、科技驱动和内外兼顾的基本原则。推动我国食物系统以营养健康为导向转型升级,是一个系统工程,要强化政策支撑,加大科技的支持力度;要调整结

构,加大标准的引领;要明确制度的规范,加大主体权益的保障;要强化科普宣传,加大食养示范行动。

农业农村部食物与营养发展研究所党委书记王晓举表示,《食药同源预制菜营养与质量标准规范》的发布,是预制菜产业标准化工作取得的重要成果,为食药同源预制菜产业的健康发展提供了有力保障。他介绍,该所将继续加强预制菜标准制订和营养评价等研究工作,着力解决预制菜品质提升、风味和营养保持、储藏保鲜等关键技术难题,助力预制菜产业高质量发展。