

中国碗要装更多优质粮

民以食为天。春节临近,粮食够不够吃,是否营养健康,质量好不好,都是消费者十分关心的问题。当前,粮食消费需求已从“吃得饱”向“吃得好”“吃得营养健康”升级。保障粮食安全,应顺应消费需求,不仅要注重数量安全,还要考虑营养安全、质量安全等多维度目标,确保中国碗里装更多中国粮,而且要装更多中国优质粮,以满足人民群众日益增长的美好生活需要。

数量安全是粮食安全的基础。2024年,我国粮食产量已经站上1.4万亿斤的新台阶,为推动经济社会高质量发展提供了基础支撑。随着人口增长和膳食结构转型升级,我国肉蛋奶和水产品等副食品消费快速增加,饲料粮需求大幅增长,有专家预计2030年粮食需求峰值将会到来。粮食供求结构性短缺成为粮食安全面临的最大挑战,需要通过进口来满足国内需求。过去一年,我国粮食进口量高达1.58亿吨,以饲料粮和油料进口为主。

新的一年,应把增加粮食产量作为主要目标,坚持稳面积、增单产两手发力,把粮油作物大面积单产提升作为有力抓手,大力推进粮食稳产增产,确保粮食和重要农产品稳定安全供给。完善粮食进口与生产协调机制,掌握粮食进口主导权,防止进口过量挤压国内粮食市场,确保粮食价格保持在合理水平。健全种粮农民收益保障机制和主产区利益补偿机制,充分调动农民种粮和主产区抓粮“两个积极性”。

发展粮食生产,绝对不是简单增加粮食产量,还应更加关注食物营养价值,消除“隐性饥饿”。在保障口粮绝对安全基础上,优化粮食品种结构,大力发展玉米、高粱、大麦等饲料粮生产,更好地满足畜牧业发展需求。实施大豆和油料产能提升工程,拓宽油料多元化供给渠道,提高食用油自给率。提升粮食品质,发展优质稻谷、优质高端强筋小麦、优质高端弱筋小麦等优质粮食生产。通过育种改良,培育出营养丰富、口感更佳

的粮食品种。启动国家全谷物行动,让全麦粉、全麦面条、糙米米饭、糙米烧卖、荞麦面条等全谷物食品逐渐走上餐桌,改善膳食结构,提升人民健康水平。

粮食质量安全事关人民群众的身体健康和生命安全,关系中华民族未来。在保障数量安全、营养安全的基础上,要更加注重食品质量安全。粮食产业链条长,从田间地头到餐桌的全链条各个环节,都存在粮食质量安全隐患。粮食产量可以量化,但粮食质量无法量化,必须严把粮食质量关,禁止不符合食品安全标准的粮食进入口粮市场,确保“舌尖上的安全”。经过多年努力,我国初步建立起国家、省、市、县四级联动粮食质量安全检验检测体系,基本实现“机构成网络、监测全覆盖、监管无盲区”,为更好地保障粮食质量安全提供有力支撑。

质量是品牌的生命线,品牌是质量的代名词,二者相互依存、相互促进。近年来,各地深入实施优质粮食

工程,充分发挥粮食资源优势,倾力打造粮食品牌,提高粮食附加值。目前,我国已经构建起“省级公共品牌+市县特色品牌+众多企业知名品牌”三级粮油品牌体系,全国涌现出一批叫得响的粮油品牌,如“吉林大米”“山西小米”“水韵苏米”“天府菜油”“齐鲁粮油”“荆楚粮油”“广西香米”“广东丝苗米”等众多省级区域公共品牌,如“舒兰大米”“蔚县小米”“周口小麦”“固阳燕麦”等众多市县级公共品牌,还有成百上千个知名度、美誉度很高的企业品牌,老百姓餐桌上的优质粮油产品越来越丰富。

保障粮食安全,离不开规划引领和创新驱动。2025年,我国将全面完成“十四五”规划,编制“十五五”规划。应紧密结合粮食消费需求升级趋势,以更加开放的思维审视粮食安全,不断丰富粮食安全内涵,坚持新发展理念,科学编制规划,在更高层次更高水平上实现粮食供需动态平衡。

刘慧

全链条守护校外供餐安全防线

近日,国务院食安办等五部门印发通知,要求校外供餐严格实行评价和退出机制。学生用餐安全,兹事体大,完善校外供餐管理机制是重中之重。各地相关职能部门要向前一步、主动作为,强化食品采购、贮存、加工、生产等各环节管理,健全食品供应商“验资”入场、食材供应商评价和退出机制,该处罚的依法处罚、该退出的依法退出,把校园餐办成放心餐。

(文/傅雯慧 供图/视觉中国)



别让健康证沦为“给钱就办”的灰色生意

健康证,全称“预防性健康检查证明”。按照国家相关法规,从事食品药品化妆品生产经营、餐饮行业、饮用水行业、公共场所服务行业等特定岗位从业人员,必须持健康证上岗,证件有效期为一年。但是,一些自称“健康证办理”的人员却活跃在网络平台,声称可以办理健康证。

不核对体检者身份,健康证换人替检竟然“轻而易举”;健康证体检项目“缺斤少两”,大豆替替代粪便样本竟能蒙混过关;给钱就办,只要缴纳

90元体检费就能拿证……从相关调查情况看,健康证“不健康”在一些地方是严重存在的,某些失序行为甚至可以说是荒谬至极。

追根溯源,“健康证办理”之所以成为一门灰色生意,有利可图的背后是责任疏失。用人单位很可能心知肚明,最起码是没当回事,压根就没有意识到所在行业对于从业人员实施健康证管理的必要性和严肃性,“有证应付检查就行”。如此心态之下,到底是以什么样的职业操守去从

事生产、服务消费者,恐怕要打上一个大大的问号了。同时,健康证的监管责任一般归于卫生管理部门,市场监管部门也负有核对健康证有没有、真不真的责任。日常监管抽查中,“假证”或许不难发现,如果不寻根究底,那些来路不正的“真健康证”很可能会蒙混过关、留下隐患。

为今之计,不妨对现有的健康证进行一次大体检,顺着健康证倒查相关颁证机构,看看到底其中存在多少人证不符、给钱就办的猫腻,并对健康

证管理不严格的相关企业和店铺依法严惩、以儆效尤。从长远看,一方面,要依法严格管理,拧紧责任链条,完善健康证办理流程,不让医疗机构、办证平台等各方有空子可钻;另一方面,要建立统一的信息披露平台,将健康证对应的体检信息上传、联网,方便相关部门、消费者查验监督,用数字手段提升监管效能。唯有“硬碰硬”“动真格”,才能让健康证真正“健康”起来。

张翼

揭开植脂末的神秘面纱

植脂末究竟是什么?根据QB/T 4791—2015《植脂末》的定义,植脂末是一种以糖、糖浆、食用油为主要原料,添加或不添加乳制品、乳化剂后经喷雾干燥工艺制成的用于饮料增白、改善口感的粉状或颗粒状制品。可见,植脂末本质上是一种粉末状食用油脂,其制造工艺类似于奶粉,所以又称奶精,目的是方便将水不溶的油脂均匀分散在水中,起到改善饮品外观和风味、口感的作用。

植脂末起源于20世纪50—60年代。为解决动物性奶油价格昂贵及使用不便的问题,食品生产者在食用植物油、部分氢化植物油中加入糖浆、经乳化和均质、喷雾干燥成为粉末,不仅不需要冷藏就可长期保存,而且在改善咖啡感官品质和风味方面比奶油更好,故称为咖啡伴侣。自上市以来,植脂末凭借其独特的优势迅速风靡全球。无论是在家庭,还是在咖啡馆,植脂末都因使用方便、风味良好和成本较低,深受消费者喜爱。作为一种广泛使用的食品配料,目前植脂末在食品中的应用包括鸡精、高汤粉等汤料,冰淇淋粉等冷制

食品,奶茶、椰子粉、核桃粉、豆奶粉等固体饮料等。

在制造植脂末时,油脂是一种主要原料,可以使用普通植物油,也可以使用部分氢化植物油,使用后后者制得的植脂末具有奶油口感和奶香风味,非常适合于调制咖啡、奶茶。但部分氢化植物油可能含有较多的反式脂肪酸,会增加患心血管疾病的风险。针对这一问题,食品行业努力改进生产工艺,成功地用大豆油、菜籽油、棕榈油等代替部分氢化植物油。世界卫生组织于2018年启动的“RE-PLACE”行动,要求2023年底在全球食品供应中全面停用部分氢化植物油。如今,越来越多的食品企业已经主动响应并做出工艺与配方调整,停止使用了部分氢化植物油。市场上,各类植脂末产品的包装上,“不含部分氢化植物油”的标识也越来越常见。

由于越来越多的植脂末生产企业放弃了以部分氢化植物油作为原料,市面上植脂末产品的反式脂肪酸含量很低,大部分产品标示0反式脂肪酸(即低于0.3克/100克)。同时,植脂末在食品,如咖啡、奶茶等中的

用量不多,消费者通过植脂末摄入的反式脂肪酸量很少,远不足以对健康造成危害。

2013年,国家食品安全风险评估中心发布的《中国居民反式脂肪酸膳食摄入水平及其风险评估》显示,全国总人群的反式脂肪酸平均膳食摄入量为0.39克/天,相当于膳食摄入能量的0.16%(即反式脂肪酸平均供能比),北京、广州两城市全人群反式脂肪酸平均膳食摄入量 and 供能比分别为0.55克/天和0.30%,都远低于世界卫生组织建议的1%摄入量(换算为成人每人每日摄入量约为2.2克);评估报告也显示,抽检的包含53款奶茶奶精、47款速溶咖啡(含伴侣)、9款咖啡伴侣的115款固体饮料中,反式脂肪酸含量的均值为0.25克/100克脂肪,对总反式脂肪酸膳食摄入量的贡献不足2%。这些数据都充分说明我国居民反式脂肪酸的摄入量已经相当低,植脂末中使用部分氢化植物油的情况已经得到了有效控制。

近年来,奶茶发展迅速,在中国年轻一代中有广泛的市场。通常一

杯500毫升中杯的普通现制奶茶,其脂肪含量约为15—20克,若加上奶油顶或奶盖后,整杯奶茶的脂肪含量将升高至20—25克。《中国居民膳食营养参考摄入量》指出,一个标准成年人一天的总膳食脂肪摄入量应控制在60克左右。这意味着,如果每天喝3—4杯普通现制奶茶,或者2—3杯含奶油顶、奶盖的奶茶,虽然反式脂肪酸的摄入量远没有达到世界卫生组织的1%限量,但脂肪摄入量已经超过了膳食指南全天的推荐值,这还未包括膳食中其他食物所含的脂肪。因此,如果不加以节制,长期过量饮用奶茶,很可能会引发肥胖、心血管疾病等,影响身体的正常机能。

综上所述,植脂末并非“健康大敌”,不应与反式脂肪酸和部分氢化植物油划等号。我们应依据科学事实、客观看待,既不盲目排斥,也不过度摄入,在享受其带来良好的口感和风味的同时,遵循健康饮食原则,合理把控摄入量,以维护自身健康。

刘睿杰

《经济日报》

年货消费趋向精致多元

春节临近,年味渐浓。看看网购平台,年货福利持续上新;逛逛商超集市,优惠折扣活动不断。传统与新潮交织,线上与线下融合,年味里的消费市场暖意融融。传统旺季叠加“以旧换新”政策东风,促进消费潜力不断释放,激荡澎湃发展活力。

过年的仪式感,从置办年货开始。今年年货买什么?有人追求生活用品性价比,有人更注重消费商品的情绪价值,还有人主张理性消费,不为“过年”而买,只为“需求”消费。其实,大众年货消费理念已悄然发生变化,不仅在节假日关怀和祝福的心意表达,而且追求体验升级的新意,吃喝玩乐更趋精致多元。

新需求催生新消费。近年来,线上年货节逐渐兴起。电商平台纷纷推出年货促销活动,不仅方便快捷,而且为消费者提供了更多选择和更优惠价格。“2025全国网上年货节”启动以来,各地、各电商平台围绕春节期间餐饮购物、文旅旅游等消费热点举办各具特色的配套活动。除坚果零食、年宵花等传统年货外,以运动手表等为代表的健康品类产品销量大涨,创意摆件、摇钱树乐高等产品热卖,泰国榴莲、云南蓝莓、智利车厘子、俄罗斯帝王蟹等食材也很受欢迎。

新鲜新潮之外,非遗年货也备受关注。乙巳蛇年春节,是“春节——中国人庆祝传统新年的社会实践”被列入联合国教科文组织《人类非物质文化遗产代表作名录》后的首个春节。各地聚焦“非遗”特色,开展年货购物

月活动,如湖北推出雕花剪纸、襄阳香包,内蒙古主打马乌拉特刺绣、布里亚特娃娃,青海精选河湟剪纸、河湟皮影等。敲年鼓、迎春贴、猜灯谜、舞龙狮……在中国非物质文化遗产展馆展出的“过年——春节主题展”上,多姿多彩的民俗活动为游客带来沉浸式体验。非遗年货在传承和创新中不断发展,展现独特魅力。

购新补贴激发“换新”活力。年货市场购销两旺,得益于政府和市场“两只手”协同发力。从2024年前11个月的数据看,“以旧换新”等政策带动汽车、家电、家装厨卫等产品销售额超1.3万亿元。其中,绿色、智能产品备受青睐。近日,中央财政已经预下达2025年消费品“以旧换新”首批资金810亿元。1月15日,商务部等5部门印发购新补贴实施方案,明确购买手机等数码产品每件最高补贴500元,买冰箱等12类家电产品每件最高补贴2000元。这些政策对消费者和市场都是重大利好。

年货经济不只是“买买买”,也是观察经济发展态势的重要窗口。从商品生产销售到物流配送服务,是对整个产业链运转的考验和检视。同时,这里有消费理念的变化、消费体验的升级、消费服务的演进,更有人人们对美好生活的向往。随着一系列促消费政策全面有效实施,各种展览、展演、展销等活动精彩呈现,市场供给端不断给力“上新”。期待城乡融合更加便利,消费环境持续改善,为消费者带来更多惊喜和满足。

食品安全问题多曝光是好事

□袁竹雨

1月17日,四川成都市成华区市场监督管理局发布情况通报:网传成都一火锅店员工在后厨小便情况属实。2025年1月16日,针对网传成都一火锅店员工在后厨小便的情况,成华区市场监管局开展调查。经查,网传视频所指火锅店系位于双福一路的烧火铺·即享火锅(牛市口店)。通过询问并核实,当事人(视频中的员工)承认确有此行为,网传视频情况属实。目前该店已停业,成华区市场监管局已对其立案调查,将依法依规严肃处理。(1月18日央视新闻)

这一事件一经发出便在网络上引起网友们的广泛关注,众人震惊之余,更多的是感到愤怒:厨房作为每个餐饮店铺经营的核心区域,其重要性不言而喻,这里本该决定菜品的质量和口感,展现店铺的实力与水平,却从美味佳肴的生产地变成了员工“方便”的厕所,这无疑是最严重危害了消费者的食品安全。

就此次事件而言,涉事员工与火锅店老板要对本事件负主要责任。员工作为餐饮行业的一名普通工作人员,应承担起作为商家的一份子和普通社会公民的责任,保证自己工作环境的卫生和生产出产品的质量;而火锅店老板作为这家店的持有者,其更应密切关注店内生产情况,强化员工的卫生意识,制定严格后厨管理制度,鼓励员工互相监督,及时纠正不当行为。

近年来,随着生活水平不断提高,人们对于饮食的要求早就从“吃得饱”“吃得好”慢慢转变成“吃得安心”。而现在由于外卖行业蓬勃发展,大大小小的餐饮门店如雨后天春笋般涌出,门店多而杂,类型繁而密,虽说这给监督管理带来了一定难度,但绝不能成为监管不力的借口。

并且,食品安全问题若等到群众曝光才被相关部门发现,未免为时过晚,因此,为确保食品安全,相关部门需“先走一步”,完善餐饮行业准入制度,对商家进行严格筛选,还应强化对商家的日常监管与不定期突击检查,通过引入评优嘉奖机制和违规严惩机制,双向发力共同敦促商家合规经营,同时主动拓宽举报渠道,积极鼓励民众参与监督,共同构建全方位、多层次的食品安全防护体系。

尽管近年来食品安全问题屡屡触动公众神经,但这种频繁的“曝光”,从某种程度上看却如同一面镜子,映照出民众对食品安全的重视,同时也为相关部门的监管工作敲响了警钟。每一次曝光,都是对食品安全体系的一次检视,也为监管部门提供了改进和完善的契机,借助群众的力量,相关部门才得以像拔钉子一样祛除危害人民食品安全的问题商家,我们有理由相信,在社会各界的共同努力下,大家的饮食安全将得到更加坚实的保障。

(本版稿件仅代表作者个人观点)

征稿启事:

本版关注的是乳业界的热点话题,常有业内外知名专家、学者参与话题的讨论。如果您有见解独到,论点鲜明,论据充足的稿件,欢迎您投稿。稿件请以电子版的形式发送。邮箱:rysb2007@163.com