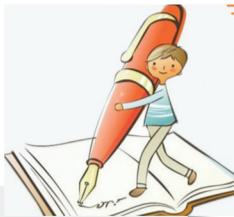


观点
扫描



一份全国通用的标准,对行业具有更完整和清晰的指导意义。可以说,预制菜国标出台,有助于行业的标准化、推动行业规范化,而监管也将“有法可依”。

预制菜国标出台,让公众吃得明明白白

3月21日,市场监管总局等六部门联合印发《关于加强预制菜食品安全监管 促进产业高质量发展的通知》,旨在强化预制菜食品安全监管,促进预制菜产业健康发展,保障人民群众食品安全。

此次通知亮点颇多,其中明确预制菜是以食用农产品等为原料,经工业化预加工,加热或熟制后方可食用的预包装菜肴,不得添加防腐剂;同时中央厨房制作的菜肴,仅经清洗、去皮、分切等简单加工未经烹制的净菜类食品,以及速冻面食、方便食品、盒饭等主食类产品均不属于预制菜。

此前,已经有逾20省份出台了各自的预制菜高质量发展相关文件和地方标准,但一份全国通用的标准,对行业具有更完整和清晰的指导意义。可以说,预制菜国标出台,有助于行业的标准化、推动行业规范化,而监管也将“有法可依”。

预制菜在近年来快速兴起,其集中生产、加热简单、口味统一的特性,格外适合快节奏的城市生活以及快速扩张的餐饮行业。但不可忽视的是,在此之前关于预制菜的定义范围、安全标准始终没有厘清,预制菜未能摆脱保质期过长,添加剂、防腐剂滥用的疑云。这也让预制菜在很多地方被贴上了“不健康”“没营养”之类的标签。

因此,对于一个如此巨大体量的产业,一种近乎无所

不在的食品分类,行业规范有必要迅速补位,这也是通知出的背景。

而从通知内容看,对很多社会讨论都有所回应。比如,关于中央厨房、速冻食品等一直存在争议的品类都予以了明确,有利于缓解社会谈“预”色变的情绪。

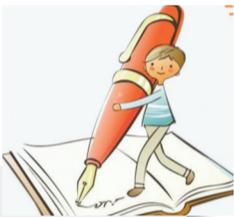
值得注意的是,通知不仅精确定义了预制菜的概念,也提高了预制菜的门槛,比如规定“不允许添加防腐剂”。一方面,这表明了行业对于食品安全的重视,符合消费者对于健康食品的追求;另一方面,预制菜产品的研发生产和储存运输环节难度提升,对从业企业提出了更高的要求。

与此同时,预制菜如何保鲜、保质可能成为一个新的课题。对此,通知也有相对应的表述,比如增强优质原料保障能力、提升关键技术创新研发水平、加快先进生产工艺装备应用等。

可以看出,这些都为预制菜未来的发展厘清了方向。

客观来看,现如今,人们已经不太可能彻底拒绝预制菜。那么,眼下重要的就是提升预制菜的透明度和美誉度,让其无论从规模、质量还是舆论接受度上,都迅速成为一种“普通食物”,而不再是一种被特殊标记的品类,从而以一种更可信的状态,嵌入人们的生活。

来源:新京报



不知从什么时候开始,每年的世界睡眠日,总会带来一种“集体反思时刻”的既视感——睡觉,这件平常之事,总是受到了“怠慢”。

拿什么来守护我们的睡眠

今年世界睡眠日的主题,正是“健康睡眠,人人共享”。早在前几天,“调查显示国人整体睡眠质量欠佳”的话题,已经引发一波热议。据中国睡眠研究会的联合调查,75%的受访者有或曾有入睡困难、易醒、失眠等睡眠困扰。

俗话说:“天大地大,睡觉最大。”如同心理学上的“心流”,好的睡眠让人神清气爽;人的一生中有三分之一的时间,都在睡眠中度过;在国际社会公认的三项健康标准中,充足睡眠位列第一,其次才是均衡饮食与适当运动。

伤害是相似的,失眠却各有各的原因。除了环境、身体疾病等因素,和情绪高度相关的失眠往往更有话题度。比如近年来,年轻群体当中的“睡不着”和“不愿睡”,就成了越发可见的“症候”。不难发现,在分析失眠现象时,不少研究报告都会提到,“对电子产品的依赖是主要原因”。这个小细节中,似乎暗含着某种“殊途同归”:面对生活节奏加快、社会竞争压力加剧,睡不着的人选择去玩手机,结果“沉迷”其中,变成“主动熬夜”;本来就不愿睡的人也是越玩越兴奋,越觉“夜太美”,享受“黑着眼眶熬着夜”。

显然,睡眠不仅是一个单纯的医学问题。在文化意

义上,它还会表现为一种失序,透支式加班和“报复性熬夜”都是其中的表征,背后涉及时间管理的能力。如“报复性熬夜”虽能理解,但也并不是人人都那么“理直气壮”。事实上,有些人只是一边迷恋熬夜的快感,一边又不愿适当割舍娱乐时间,并非总是“白天不值得”、完全没有主动权。

健康之所以珍贵,就在于它是一笔长期投资,而非“一锤子买卖”。不难想见,即便“睡眠经济”方兴未艾、助眠产品层出不穷,人们却还是“千金难买自然醒”。进而言之,这不仅需要个体的积极投入,也呼唤社会充分关注。正如《中国睡眠研究报告(2022)》所强调,对于睡眠问题,仅仅从生活习惯或健康角度讨论和研究是不够的,必须把睡眠研究的重要性提升到衡量民众生活质量、衡量社会服务的高度。

这显然是一个更宏大的课题。从公共视角来看,从落实劳动者的休息权、合理设置学生课业,到大力普及睡眠健康知识、完善睡眠研究体系,都不妨纳入政策考量,打造全方位的“睡眠友好型环境”。将目光放远,这不仅符合大卫生、大健康的理念和预防为主方针,也有利于减少对慢病的社会和经济支出。

钟颐 来源:南方日报



文旅产业从来不是孤立、单一的,而是综合实力的体现。“小吃热”背后是产业的支撑。应对大客流,需在农业和文旅产业融合上下功夫,拓展文旅产业链条,丰富旅游业态。

“麻辣烫热”考验文旅功底

近日,甘肃天水以麻辣烫火热出圈,并带动当地旅游搜索量猛增。为接住这波流量,甘肃各地纷纷加力推介特色美食和文旅资源。

城市文旅的爆红有偶然因素,但也有迹可循。此前,哈尔滨、西安等地的出圈表明,各地应注重把握文旅消费复苏机遇、有效整合文旅资源、大力优化旅游环境和服务。期待接棒的天水等城市快速跟进。要知道,从“网红”到“长红”,还需在多环节下真功夫、苦功夫。

优化环境应对大客流。要提升旅游服务品质,规范旅游市场秩序,加强行业监管,同时在交通出行、环境卫生、食品安全方面做好保障。积极回应市场变化和游客需求,持续释放城市魅力,完善当季当地特色文旅景点,高效完成在特色景区景点的“分流”“引流”。适时亮出城市特色资源,引导游客进一步了解当地历史文化底蕴。

打造特色文旅产品。如今,游客的需求已从看山看水“到此一游”转向追求沉浸式、体验式休闲旅游。“千人一面”的景点恐难维持长久吸引力,各地需立足当地资源,打造独特亮点。还要持续更新创意,“常做常新”保持景区景点新鲜度。上新差异化旅游目的地和文旅项目,实力“吸粉”“宠客”,实现长时间引流。

下活“旅游+”一盘棋。文旅产业从来不是孤立、单一的,而是综合实力的体现。“小吃热”背后是产业的支撑。应对大客流,需在农业和文旅产业融合上下功夫,拓展文旅产业链条,丰富旅游业态。要深入挖掘传统手工业、民俗文化、农耕文化资源,实现农业资源、文化和旅游资源的有机融合,以农促旅,以旅带农,推动多产业互促共赢。

赵梅 来源:经济日报