

习近平在湖南考察时强调

坚持改革创新求真务实 奋力谱写中国式现代化湖南篇章

[详见今天《平顶山日报》]



春天在这“李”

3月21日,市区建设路西段湛河公园,红叶李悄然绽放,粉白娇嫩的花朵缀满枝头,散发着阵阵清香。当天,鹰城春光明媚,最高温度达到23℃。随着气温持续升高,市区公园、广场的红梅、玉兰、桃花等花卉渐次开放,市民纷纷走出家门赏花、游园,尽享美好春光。
本报记者 张鹏 摄

六部门发文明确

预制菜不得添加防腐剂

新华社北京3月21日电 市场监管总局等六部门21日联合发布《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》。通知明确了预制菜定义和范围,规定预制菜中不添加防腐剂,推广餐饮环节使用预制菜明示。

通知聚焦预制菜范围、标准体系建设、食品安全监管和推进产业高质量发展4个方面,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。

关于预制菜范围,通知明确应当

兼具预制化和菜肴的特征,突出工业化预加工特点和菜肴属性,具备和符合规模化、标准化、洁净化、规范化食品生产加工特点和要求,强调加热或熟制后方可食用。

在强化预制菜全链条食品安全监管方面,通知提出规范预制菜食品安全要求,研究制定预制菜食品安全国家标准,推进预制菜标准体系建设。

企业生产预制菜应当依法取得食品生产许可,符合国家关于预包装食品法律法规和标准有关要求,

加强进货查验、过程控制、出厂检验、贮存运输、销售使用全环节的风险管控。

预制菜在生产、贮存、运输、销售过程中,对环境、温度、湿度、光照等有较高要求,不同类别预制菜应符合相应的冷冻冷藏等条件要求,以保障食品安全。

在统筹推进预制菜产业高质量发展方面,通知要求增强优质原料保障能力,提升关键技术创新研发水平,积极营造良好产业发展环境,支持地方推进预制菜产业集聚区建设。

天气

大风降水强降温
周末天气玩“变脸”

[A3版]

出行

宁洛高速
新城区收费站
匝道分时断行

[A4版]