

农业农村部：

重点抓好八方面工作 落实中央一号文件精神

新华社北京2月6日电 记者6日从农业农村部了解到，为深入贯彻今年中央一号文件精神，农业农村部日前印发关于落实《中共中央 国务院关于锚定农业农村现代化 扎实推进乡村全面振兴的意见》的实施意见，部署八方面具体工作举措，推动“三农”工作实现新发展新提升。

一是提升农业综合生产能力和质量效益，保障粮食等重要农产品稳定安全供给。毫不放松抓好粮油生产，提升畜牧业现代化水平，推进渔业高质量发展，稳定棉糖胶和果蔬等生产，推动构建多元化食物供给体系。加强耕地保护和质量提升，强化农业防灾减灾体系建设，全面提高农产品质量安全水平，提升农业对外合作水平。

二是实施常态化精准帮扶，持续巩固拓展脱贫攻坚成果。健全常态化帮扶政策体系，提高监测帮扶精准性时效性，提升产业和就业帮扶实效，分层分类帮扶欠发达地区。

三是强化农业科技和装备支撑，引领发展农业新质生产力。提升农业科技自主创新效能，加快农业科技成果转化应用，深入实施种业振兴行动，加快实施农机装备高质量发展行动，大

力推进智慧农业行动计划。

四是推进农业绿色发展。稳步提升可持续发展能力。提升农业资源保护利用水平，加强农业投入品管理，发展生态低碳农业。

五是培育壮大乡村富民产业，千方百计促进农民稳定增收。做强农产品加工流通业，加快提升乡村特色产业，发展壮大农业企业，强化农业品牌培育。

六是加快补齐农村现代生活条件短板，因地制宜推进宜居宜业和美乡村建设。接续推进乡村建设行动，持续整治提升农村人居环境，保护传承优秀农耕文化，引导推动乡村善治。

七是进一步深化农村改革，激发农业农村发展活力。稳定土地承包关系，加快健全现代农业经营体系，提升农村宅基地管理服务水平，稳健发展新型农村集体经济。

八是强化要素支撑保障，推动各项任务落地见效。扎实推进规划编制与实施，健全推动乡村全面振兴长效机制，完善乡村振兴多元投入机制，提升农业支持保护政策实施效能，发展壮大乡村人才队伍，加强农业农村法治建设，强化典型探索和示范引领。



全国总工会启动“送文化·惠职工”专项行动

2月6日，在北京CBD骑士驿站，外卖小哥与家属一起参加活动。2月6日，中华全国总工会在北京CBD骑士驿站举办2026年“送文化·惠职工”专项行动启动仪式暨“迎新春·送万福”职工书法公益活动新业态劳动者专场，拉开各级工会2026年春节文化“送温暖”序幕，书法家们在现场书写春联“福”字赠予新业态劳动者，并赠送新春“福包”、专属“最美微光照”等。

新华社社发 王鑫 摄

节前夜间高铁列车车票已陆续开售

新华社北京2月6日电（记者樊曦）记者6日从中国国家铁路集团有限公司获悉，为更好满足旅客出行需求，铁路部门充分挖掘运输潜能，将于节前、节后客流高峰期在京广、京沪、沪昆等主要高铁干线通道增开夜间高铁。目前，节前夜间高铁列车车票已陆续开售。

据了解，相关夜间高铁节前开行时段为2月8日（腊月廿一）至2月15日（腊月廿八），节后开行时段为2月20日（正月初四）至2月25日（正月初九），3月4日（正月十六）至3月6日（正月十八）。增开的夜间高铁车票预售期统一为开车前5天（含开车当日），其中2月8日至10日上海至长沙、武汉、郑州，北京至哈尔滨、长春、沈阳、郑州，沈阳至哈尔滨、郑州至西安，广州至成都，南京至武汉等方向仍有余票。旅客可以通过铁路12306（含网站、客户端等）查询夜间高铁列车开行相关信息并购买车票，也可使用铁路

12306候补购票功能，勾选“接受新增列车”选项，增开的夜间高铁列车车票将优先满足已提交候补需求的旅客，提高候补购票成功率。

春运期间，各地铁路部门强化路地联动，精心组织旅客运输，提升站车服务和安全保障水平，服务旅客平安有序温馨出行。国铁沈阳局集团公司联合地方文旅部门，在部分列车上举办“温暖回家路”主题活动，提升旅客出行美好体验；国铁广州局集团公司广州南站协调市政交通部门延长地铁、公交运营时间，依托铁路12306平台推送市内交通信息，方便旅客顺畅接驳；国铁成都局集团公司与南方电网贵阳供电局密切协作，对管内贵南高铁、贵广高铁等高铁沿线供电设施进行安全检查，确保出行用电安全可靠；国铁上海局集团公司华铁旅服公司提升餐饮供应品质，为旅客提供咸肉菜饭、笋干烧肉、西芹腰果虾仁等特色菜。

预制菜国家标准等征求意见稿六问六答

□新华视点

预制菜话题，各方高度关注。2月6日，国务院食安办等部门就预制菜国家标准等三份文件向社会公开征求意见。

如何理性看待预制菜？如何保障“舌尖上的安全”？如何保障消费者知情权？针对社会关切的热点问题，“新华视点”记者采访多位专家，深入解读预制菜国家标准等征求意见稿。

一问：什么是预制菜？

围绕预制菜的讨论中，很多人关心，究竟什么是预制菜？根据六部门印发的《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》中有关预制菜的概念，国家卫生健康委牵头制定的《食品安全国家标准 预制菜》征求意见稿中，这样界定预制菜的定义与管理范畴——“以一种或多种食用农产品及其制品为原料，使用或不使用调味料等辅料，不添加防腐剂，经工业化预加工（如搅拌、腌制、滚揉、成型、炒、炸、烤、煮、蒸等）制成，配以或不配以调味料包，加热或熟制后方可食用的预包装菜肴产品。”

这份文件明确，预制菜“不包括主食类食品、净菜类食品、即食类食品和中央厨房制作的菜肴”。

对此，国家食品安全风险评估中心副研究员陈潇表示，文件根据食品安全风险分析理念，对预制菜的概念作出进一步细化明确，便于各方更准确理解。而主食类食品、即食类食品、中央厨房制作食品等均有相应的国家标准予以管理。

市场监管总局发布的《食品经营许可和备案管理办法》明确，中央厨房，指由食品经营企业建立，具有独立场所和设施设备，集中完成食品成品或者半成品加工制作并配送给本单位连锁门店、供其进一步加工制作后提供给消费者的经营主体。

专家指出，《中央厨房 运营规范》等一系列标准，也对中央厨房选址、布局、设施设备和经营加工过程等进行了规范。中央厨房的主要功能是通过标准化、集约化的加工制作，为旗下多家门店统一供应成品或半成品。“本单位连锁门店”“进一步加工制作”等关键词，是准确厘清预制菜和中央厨房概念的关键。

市场监管总局牵头制定的《预制菜术语和分类》国家标准征求意见稿，则进一步细化了预制菜术语和分类标准，其中预制菜按原料分为肉类、水产类、蛋类等8类；按制作工艺分为烧烤类、油炸类、炒制类等8类；按贮存方式分为冷冻贮存、冷藏贮存和常温贮存3类；按包装组合分为单包装和组合包装两类；按食用方式分为待熟制和待加热两类。

中国食品科学技术学会副秘书长刘昊宇表示，从生产准入、加工制作、产品包装、储运销售、消费者食

用方式等方面对预制菜进行细分，更好支撑预制菜的生产、管理、储运和监管等，有利于不同类别的预制菜差异化发展。

二问：预制菜能用防腐剂和添加剂吗？

“生产加工中不得添加防腐剂”，是本次预制菜国家标准征求意见稿的一大亮点。

陈潇说，这是基于预制菜作为菜肴，不需要用防腐剂来延长不必要的长保质期，通常可通过冷冻、冷藏、高温杀菌、气调包装等物理手段或工艺控制来保障食品安全，从源头引导企业减少对化学防腐剂的依赖。

对于食品添加剂，预制菜国家标准征求意见稿严格控制了可使用的食品添加剂品种，要求食品添加剂的使用“不应降低食品本身的营养价值”“不应掩盖食品腐败变质以及食品本身或加工过程中的质量缺陷”“不应以掺杂、掺假、伪造为目的”。

中国农业科学院都市农业研究所所长张德权认为，这一系列规定将可使用的食品添加剂种类缩小至相关食品添加剂使用标准中规定的、可在各类食品中按生产需要适量使用的添加剂品种，旨在引导食品企业通过改进工艺技术来保障预制菜产品的安全与营养品质，从技术源头减少对食品添加剂的依赖。

对于备受关注的保质期问题，征求意见稿给出了明确指引：生产企业应在保障食品安全的前提下，综合考虑营养品质、原料属性、生产工艺、贮存条件、包装性能、消费方式和产品特点等，合理设定产品的保质期，鼓励通过优化产品工艺和贮藏运输方式尽可能缩短产品保质期，最长不应超过12个月。

“12个月的最长期限兼顾了公众诉求和企业生产经营的现实需要。”国家食品安全风险评估中心副主任王君表示，文件起草组在对200多家企业、超千款市售预制菜产品的预加工方式、贮存方式等参数进行调查分析的基础上，统筹考虑公众期待、营养品质、风味口感和产业发展等因素，要求企业尽可能缩短产品保质期。

三问：怎样避免营养损失？

预制菜生产加工、复热食用会不会导致营养流失、菜肴风味散失？针对这一公众关心的问题，预制菜国家标准征求意见稿对营养品质提出明确要求——

一是注重营养保留与搭配。要求熟制过程应避免过度烹饪；鼓励采用先进技术或设备最大程度保留原料的营养成分，减少营养成分损失，满足食品的安全营养要求以及消费者感官品质需求；倡导遵循营养均衡原则，通过不同原料的合理

搭配和适宜的烹饪方式维持菜肴的营养特性。

二是积极落实“三减”要求。鼓励企业在加工过程中控制烹调用油、食盐、食糖的添加量，以满足公众“减油、减盐、减糖”的需求。

三是注重保鲜效果与风味保持。鼓励采用气调保鲜、冰温保鲜等有利于保鲜的技术，以及非热加工、包埋运载等营养与风味稳定化技术，提升口感、风味和质地等产品品质和口味复原度。

中国标准化研究院农业食品所副所长李强认为，随着食品科技和工艺的发展，将推动营养的科学配比和均衡，借助智能化加工将实现多样风味，能够为消费者带来更多的选择，更好的消费体验。

四问：如何保障用料安全？

“预制菜的原料安全是保证产品安全的源头关，主要集中在是否使用腐败变质原料、农兽残和重金属等污染物是否超标、原料来源是否可追溯等方面。”王君说。

预制菜国家标准征求意见稿明确，使用的畜禽产品、水产品、蛋类、粮食、食用菌、淀粉制品等原料均需符合相应食品安全标准，不得使用腐败变质的原料，农药残留、兽药残留、污染物、真菌毒素等均需符合相应限量管理要求，并应索证索票、验收合格，确保原料来源安全可靠、可追溯。

在李强看来，“食材好，菜才好”是消费者对预制菜品质的期望。优选新鲜食材，规模化、集中化的采购，严格的进货查验、索证索票制度，可确保食材“来源可追溯、去向可追踪”，尤其是冷链不断完善及保鲜手段的不断提升，将有力保障食材新鲜度。

五问：包装及标签有何要求？

“带包装加热/熟制的产品，其内包装材料应有耐热性，受热不粘连、不变色、不变形”“鼓励使用绿色环保新型包装材料”……回应公众担忧的预制菜包装隐患问题，预制菜国家标准征求意见稿提出一系列要求。

中轻食品工业管理中心委员兼秘书长杨晓明介绍，这些要求涵盖了预制菜包装设计、材料安全、适配加热与食用方式、确保包装完整与密封性等方面，以保障预制菜产品在生产、贮存、运输、销售以及加热/熟制过程中的安全与便利。

征求意见稿提出，预制菜标签应明确标示产品的食用方式——预加工已熟制的应标示“需加热或复热后食用”；预加工未熟制及未完全熟制的应标示“需熟制后食用”，强调“不能与产品一起加热/熟制的包装材料应明确提示”。

“由于预制菜有的仅经过调理腌制，有的经过半熟制尚不能直接

食用，有的虽经熟制但食用前还需复热。”中国商业联合会标准法规部副部长刘振宇介绍，征求意见稿对投料量或成品含量标识、标签标注食用方式、包装材料都作出了明确要求，让消费者通过标签对产品的真实情况一目了然。

六问：消费者知情权、选择权如何保障？

围绕预制菜的诸多争议中，“知情权”是核心焦点之一。

国务院食安办、市场监管总局、商务部起草的《推广餐饮环节自主明示的公告（公开征求意见稿）》，鼓励餐饮服务提供者根据自身经营实际，自主明示菜品加工制作方式，提出“使用预制菜、中央厨房成品或半成品、预包装食品的，明示内容应当真实准确”。

中国人民大学公共管理学院教授刘鹏分析，鼓励主动明示而非强制，是基于多方面现实考量：一是现行法律没有设置强制性义务；二是餐饮行业并未形成相关惯例；此外，从国际经验看，也普遍以企业自愿披露加工方式为主。“鼓励明示菜品加工制作方式，既能够有效保障消费者的知情权与选择权，也兼顾了国内外餐饮行业发展实际状况。”他说。

公告列举了餐饮服务提供者明示的方式，包括可以通过菜单或点餐小程序标注、企业官方网站或公众号介绍、门店显著位置展示、应消费者询问后回应等。

业内人士认为，这较好地平衡了信息明示的原则性和灵活性的关系，给企业既明确了发展方向，也预留了执行空间。

中消协专家委员会委员、对外经贸大学法学院教授苏号朋表示，目前，国内部分连锁品牌已开始尝试透明化披露方式，比如一些餐饮企业公开菜品溯源报告、部分快餐品牌在菜单上标注预制菜信息等，这些做法不仅未影响客流，反而因“透明化”赢得了消费者的认可。

应该看到，当前围绕预制菜的种种热议，彰显出各方对预制菜的理解、感受、看法是多元化的。据了解，下一步，相关部门将在充分吸纳各方意见建议的基础上，进一步修改完善预制菜国标和自主明示公告等文件，并按程序发布。

“这体现了决策的民主性与科学性，也符合现代立法过程中的利益平衡原则。”在刘鹏看来，这种“开门立法”的做法有利于增强政策的可操作性和社会认同感，推动相关问题妥善解决，实现多方共赢的治理目标。

多位专家表示，期待相关部门广泛吸纳社会各界的真实想法和合理建议，在多元诉求中寻求最大公约数，为制度设计和政策制定奠定更加坚实的社会基础。

新华社北京2月6日电

数量居首 我国自然遗产保护状态良好

国家林草局6日发布《中国世界自然遗产保护发展报告（1985-2025）》，这是我国首次针对自然遗产开展的全面系统评估。结果显示，我国所有世界自然遗产、世界自然与文化双遗产均保持良好保护状态，没有出现严重的人为破坏情况，也没有发现遗产突出价值受到威胁的现象。

在当天举行的新闻发布会上，国家林草局自然保护地管理司司长

袁继明介绍，我国拥有世界自然遗产15项、世界自然与文化双遗产4项，总数居世界首位。从东南沿海到青藏高原、西北荒漠，这些世界遗产涵盖山岳、森林、草原、湖泊、湿地、沙漠、海岸带等多种生态系统，填补了世界遗产的多项空白。

2025年是我国加入《保护世界文化和自然遗产公约》40年。自加入公约以来，我国持续加大自然遗产的系统性、完整性保护，走出了一条

具有中国特色的自然遗产保护管理之路，为全球自然遗产保护管理贡献了中国智慧和中国特色。

下一步，相关部门将采取哪些措施进一步强化自然遗产的整体性、系统性保护？

袁继明表示，国家林草局将推动建立健全自然遗产保护管理相关的体制机制，把世界自然遗产纳入自然保护地监测范围，加大监管力度，严厉打击遗产地内盲目开发和

破坏行为，防止出现不科学、不合理、脱离实际的政绩工程、形象工程。同时着力提升保护管理能力水平，实现自然遗产管理规范化、高标准；坚持走生态优先、绿色发展之路，在保护的基础上支持对遗产资源的合理利用；持续开展宣传展示，扩大世界自然遗产知名度，提升公众认知度、关注度。

据新华社北京2月6日电 记者 黄姝



讲文明树新风公益广告

社会主义核心价值观

富强 民主 文明 和谐
自由 平等 公正 法治
爱国 敬业 诚信 友善