

40家生产企业,年产值约4亿元

我市如何规范预制菜生产

新闻聚焦

记者 王岚 通讯员 鲍寅

国家市场监督管理总局等六部门日前联合印发《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》(以下简称《通知》),对预制菜概念作了权威定义。前日,记者就预制菜具体包含哪些产品,宁波有哪些预制菜,食品质量安全如何保障等市民关心的问题,采访了市市场监管局相关负责人。

预制菜有什么特点

《通知》首次在国家层面明确预制菜范围。预制菜是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,符合产品标签标明的贮存、运输及销售条件,加热或熟制后方可食用的预包装菜肴,不包括主食类食品,如速冻面米食品、方便食品、盒饭、盖浇饭、馒头、糕点、肉夹馍、面包、汉堡、三明治、披萨等。

“仔细阅读《通知》,有三个关键词值得注意。一是‘不添加防腐剂’,二是‘经工业化预加工’,三是‘加热或熟制后方可食用’。”解读《通知》定义,市市场监管局食品安全监督管理处处长张凯腾从三个重点切入。

他表示,首先,规定预制菜不添加防腐剂,是回应人民期待、促进食品加工业转型升级的共同需要;其次,能叫预制菜的,是符合批量化生产要求的工业化加工产品;其三,它是需要加热或熟制的,也就是说有些工业化生产食品,如开袋即食产品,不在预制菜范畴。

这就意味着,宁波人最为熟悉的咸蟹、泥螺、袋装咸菜榨菜、油焖笋等传统腌制、个体制作的卤制食品等,都不算是预制菜。

那么常见的预制菜有哪些?“经常看短视频的消费者,可能看到过类似‘酸菜鱼’‘猪肚鸡’‘佛跳墙’‘风味鸡翅’等菜品推荐,它们经常会出现在餐饮企业的菜单中,这些菜是需要通过加热或煮熟后食用的,就属于预制菜。”张凯腾说。

记者看到,《通知》要求大力推广“餐饮环节使用预制菜明示”,“保障消费者的知情权和选择权”。未来,消费者进餐馆消费,可以凭明示菜单,决定是否选购预制菜。

宁波预制菜产业有多大

市场监管部门根据最新公布的《通知》定义,对市的预制菜生产企业进行了初步摸底调查。据了解,宁波有预制菜生产企业40家,年产值约4亿元。产品主要包括速冻菜肴制品、部分水产制品和肉制品等。总体来看,宁波的预制菜企业实力还不强,没有叫得响的品牌。

宁波预制菜企业如何保障食品安全?一家生产冷冻调制牛排的食品公司负责人告诉记者,当时受“中央厨房”运作模式的启发,产品主供餐饮企业。“那时,市场上还没有预制菜概念,但国家对食品生产企业一直采取的是最严格的许可管理,企业要具备相关标准要求的生产贮存环境、人员配备、制度配套等条件,并经审核通过后才能正式生产。”他说。

记者了解到,2023年,培育发展预制菜产业被写入中央“一号文件”后,浙江省立即积极行动,进一步规范预制菜产业发展。目前,虽然统一、明确的国家标准尚未出台,但国家市场监督管理总局正在积极研究制订预制菜相关规范性文件。

预制菜如何发展

规范预制菜,本质是为了发展

预制菜。

预制菜产业的发展,能有效带动一二三产业深度融合发展,对促进农产品深加工、食品工业转型、消费升级、促进创业就业等均有积极意义。

但同时也要看到,预制菜面临范围泛化、标准不统一、产业政策扶持范围不一致、群众忧虑预制菜添加防腐剂等问题,对监管工作提出新挑战。

“为了回应社会关切,国家市场监督管理总局等部门发布了该《通知》,旨在进一步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。”张凯腾说。

针对现状,宁波市场监管部门将从以下几个方面保障企业生产的预制菜食品安全。首先是严把“入门关”,严格预制菜生产许可审核。二是督促预制菜生产企业规范配备“两员”即食品安全总监、食品安全员,认真落实日管控、周排查、月调度机制,切实履行食品安全主体责任。三是严查违法行为。将预制菜生产企业作为监管重点,加强日常监督检查和监督检查频次,严厉查处无证生产、违法添加防腐剂等违法行为。四是推动社会共治,持续开展“食品安全宣传周”“食品安全五进宣传”“你点我检”及企业履责报告会等活动,联合餐饮单位共同做好预制菜明示工作,接受消费者和全社会的监督。

打造“十景十线”,宁波有底气

见习记者 俞家嘉

打造“新”动力

春日里,漫步天一阁,在中国现存最古老的私家藏书楼里,品味古籍书韵之美;环游月湖,亭台楼阁、交相辉映,仿若穿越时空,与文人雅士吟诗作对……

“宁波十景”“明州十景”征集期间,来自市民朋友的一个个“金点子”,包罗了独具宁波特色的自然风光与人文景观,让人们看到宁波不只是美景,还有千年文脉涵养的历史底蕴、孕育的资源宝库。

底气从何而来

“宁波是国家级历史文化名城,也是首批全国优秀旅游城市,连续三年获得‘文化旅游美誉度领军城市’。”宁波资深城市文旅专家陈民宪表示,打造“宁波十景”“明州十景”,设计“十景十线”精品文旅线路,宁波底气十足。

在漫长的岁月中,宁波人以辛勤的劳动和卓越的智慧,积淀保存了许多珍贵的历史文化遗迹。

在浙大宁波理工学院教授、宁波市全域旅游发展研究院执行院长李华敏看来,“藏”是宁波地方文化的典型特征,这座城市不但“书藏古今”,而且“景藏民间”。

如今,旅游消费越来越注重产品和服务的文化因素,传统旅游观光产品难以满足游客的需求,蕴藏文化内涵的体验类产品成为旅游消费市场的“宠儿”。杭州的“西湖十景”、苏州的“运河十景”都呈现“景区+非遗”融合发展的特征。

“推动文化旅游资源实现创造性转化、创新性发展,有利于提升大众旅游精神体验感,为文旅产业发展带来更鲜活的生命力。”李华敏说。

从资源转化为产品,再由产品发展为业态,这是一个需要政府、市场、社会多方发力的过程,需要持续创新。

质量是基础。完善的设施与服务能大大提高旅游目的地的吸引力。在设计打造宁波“十景十线”过程中,既要深挖本土资源、实现价值转化,也要进一步强化旅游基础设施建设、完善配套服务设施。

“除了提供旅游信息查询、预订、导航等服务外,还可以设置虚拟游览、在线体验等功能,将‘十景十线’所承载的文化气质以数字化、智能化的手段展现,为游客带来更舒适、便捷的旅游体验。”李华敏说。

创新是动力。“Z世代”年轻人成为出游的主力军,引领着文旅消费的热潮,利民村梨花树的“出圈”印证了这一点。“宁波城市职业技术学院旅游学院副教授朱岚涛说,旅游目的地和景区需要更多关注年轻人需求的变化,在产品端、场景端、传播端实现创新。

“我们必须深刻认识到文化的意义与功能,坚持多元融合,如将云龙舟、奉化布龙、十里红妆等独具特色的文化资源通过实景化、故事化、演绎化的形式呈现,创新文旅产品供给,打造沉浸式文旅新场景。”朱岚涛说。

“从传播端来看,根据不同市场特点,开拓互联网宣传新玩法至关重要。”李华敏介绍,宣传的实质是凝聚人气,邀请公众参与双“十景”征集评选、分享“金点子”,就是最好的推广。同时,应积极利用新技术、新平台、新媒体,向网络达人发出“招募令”,借助网红力量推动文旅“长红”,不断提升双“十景”的影响力与知名度。

宁海在全省率先试点编纂数字村志

本报讯(记者孙吉晶 宁海县委报道组吴帅)打开宁海新闻网,进入“宁海有志”页面,点击查看梅林街道花园社区村志,各类大事、工农业、新农村建设、自然环境、人口结构等信息一应俱全。

去年11月,宁海县启动数字村志编纂工作,花园社区被列入试点村(社区)。花园社区成立编写小组收集文字和音视频资料。内容经社区、街道、县志办“会诊”,并向村民征求意见,层层把控修编质量。花园社区党总支书记李伟东说,数字村志将花园社区发展史上最鲜活、最丰富的人物和事件记录,成为对外展示的一个窗口。

宁海拥有全市最多的中国历史文化名镇和传统古村,但出版和正在修编的传统村志仅占该县总村数的6.6%。“随着乡村振兴战略的深入推进,村庄撤并、面貌巨变,这迫切要求我们把村庄历史文化的‘根’抢救性地保存下来。”宁海县地方志编纂委员会办公室副主任胡志汉说。

针对传统村志修“编而不优、修而不读”等难题,宁海探索打造数字村志应用场景,构建数字村志资源库,夯实基层文化数据底座。同时通过数字化手段,让资源得以永久保存和开放利用。

该县依托“宁好办”平台搭建数字村志模块,架设村大事记、工业、农业、人口等20个原始要素和一些自定义要素。数字模块还引入集文字、图片、音视频等于一体的记述方式,丰富村志信息量,增强可读性。数字模块实时更新、即时保存,弥补传统志书续修时间相对固定、资料保存不易、更新慢等短板。

数字村志编纂需要具备一定历史、文化、地方志等方面专业知识的人才。宁海县建立县级数字村志人才库,选派退出现职的干部进村担任数字村志指导员。作为深奥镇栢坑戴村的数字村志指导员,宁海传媒集团三级调研员、县作家协会主席应满云一次次进村调查、挖掘史料、考证数据,指导栢坑戴村基本完成20个模块75个四级目录项的审核录入工作。一些村还设立由退休教师等各界人士组成的数字村志顾问团。前童镇大郑村组建了14人的村志编纂工作组,并发动村民广泛收集资料。

到目前为止,“宁海有志”展示平台设置有二维码、网站链接等进入途径,市民可扫码或者点击链接获取方志文化服务。展示平台以图片、音视频等多元化形式,让大家直观感受村史、村情、村韵,体验读志的沉浸感。据了解,今年宁海有37个村启动数字村志编纂工作。

“数字村志是顺应新时代信息技术发展的应时之举,是落实地方志数字化转型工程的创新之举。”省地方志办公室主任郑金月日前出席宁海县数字村志成果展示暨现场推进会表示,数字村志具有记录碎片化、更新实时化、阅读云端化、修用一体化、操作平台化等优势,这项工作的开展在省内具有首创性。



旧村“蜕变”

前日,宁波带梦陶然创意文化产业园正式开园。

该产业园位于鄞州区环城南路东段,占地60亩,集创意品牌、商业办公、生活美学等于一体。改造前,该产业园曾是一个旧村庄,四处是平房、土路,台风天还经常发生内涝。如今,经过更新改造,旧村摇身一变成成为现代化产业园,还“招”来一众“金凤凰”。

目前,该产业园已有《假杂志》、fastudio花艺工作室、dmp人宠餐厅、三颗犬烘焙等商家入驻。未来,这里还将引入露营经济、文化创意等产业项目,打造以城市露营地为特色的24小时活力街区。

图①为宁波带梦陶然创意文化产业园。
图②为开园当日产业园内开展的市集活动。
(王博 石海彤 摄)



着力打造“甬农硅谷” 中国工程院院士赵春江团队加盟“谷立方”

本报讯(记者沈晔晖 通讯员陈莹 高翔)满眼是春色,处处是生机。前日上午,位于镇海澥浦镇的水果番茄精品园二期项目建设现场,迎来了一位大咖——中国工程院院士、国家农业信息化工程技术研究中心主任赵春江。

“我们有机会汇聚智慧农业领域的顶尖专家,共同致力番茄、草莓、绿叶菜等果蔬类农产品的设施化种植、数字化管理,将科研成果转化为看得见、接地气的农业新质生产力。”在赵春江心

中,这个项目将着力打造“甬农硅谷”。

为何赵春江会对水果番茄精品园二期项目寄予厚望?记者了解到,该项目位于南岚湾现代农业示范园内,是镇海区与赵春江院士团队合作共建的宁波专家工作站实验基地,预计投资7700余万元,将打造水果番茄全智能设施温室,开展智慧农业场景搭建,形成“低能耗、少人工、易运营”的工厂化智慧生产模式。同时,将规划建设宁波创新中心,培育高新农业技术人

才队伍。

事实上,镇海对南岚湾现代农业示范园同样寄予厚望。这是该区首个现代农业示范园,占地1.23万亩,以“甬农硅谷、雄镇碳谷、岚湾乐谷”三谷深度融合的“谷立方”为总体定位,打造科技先行、种业引领、装备支撑、农文旅融合的“都市‘芯’田园、和美南岚湾”镇海农业“新名片”。

园区边建设、边运营,已与10家企事业单位达成合作意向,

落户高新农业项目5个。其中,占地200亩的水果番茄精品园一期项目已建成投产,亩均收益提升至10万元以上,地标产业集群已见雏形。

如今,“谷立方”再添新动能。包括宁波专家工作站实验基地在内的8个重点项目现场签约或开工,涉及农业装备研发、农业生产种植、农业物流冷链、农文旅融合等领域,投资总额达5.7亿元,进一步助力南岚湾现代农业示范园打造高能级农业平台。



缅怀革命先烈

昨日,海曙区古林镇辖区内中北客运党支部等四家党建共建单位,到镇海烈士陵园开展“缅怀革命先烈、弘扬民族精神”为主题的祭扫活动。
(陈结生 徐浩跃 摄)