



内蒙古日记

# 北方新报

蒙古文

®



内蒙古新闻网



True North Network



官方微信



抖音号

2025年9月26日 星期五 农历乙巳年八月初五 第6917号

★内蒙古日报社主管主办 ★内蒙古新闻网传媒有限责任公司出版



## 看点一：生产环节再扎“篱笆”

新修订的食品生产通用卫生规范作为食品生产领域的基础性标准，引入了更严格、更细致的管理要求。

食品受到蛔虫、绦虫、弓形虫等寄生虫的污染，可能引发食源性疾病，影响消费者健康。此次公布的新标准要求对可能存在寄生虫污染风险的食品，应确保相应的控制措施能发现和杀灭寄生虫及其虫卵。

食物过敏是影响消费者健康的重要因素。新标准强调在生产过程中要妥善贮存和使用含致敏物质的原料、半成品和成品，避免交叉污染。同时要避免不含致敏物质的产品与含致敏物质的产品以及含不同致敏物质的产品共线生产。

此外，新标准还对厂区环境、虫害管理、人员健康、工作服管理、微生物监控等细节提出了更明确的要求，旨在全面提升食品生产的卫生控制水平。



## 看点二：守护旅途“一碗饭”

新制定的铁路旅客列车餐饮服务卫生规范为列车上的“一碗饭”立下规矩。

标准明确，铁路旅客列车餐饮服务主要包括餐车内现场加工餐食、铁路旅客列车冷链供应餐食以及铁路旅客列车网络订餐食品。

针对每种形式，标准都提出了具体的安全管控要求。如，旅客列车冷链餐食生产需具备自动化包装生产线和速冷设备，加工日期要精确到“时和分”；网络订餐需在列车到站前1小时开始加工，加工完成至配送至旅客列车的时间不宜超过30分钟；餐车严格按照操作规程加工制作各类食品，烹饪必须烧熟煮透，食品中心温度应达到70℃以上。



## 看点三：提供更多元乳制品选择

本次修改单主要对生乳及灭菌乳的酸度进行了修订。

“生乳酸度是衡量生乳新鲜度的重要指标之一。随着我国奶畜养殖产业不断发展、奶畜养殖水平不断提高、冷链储运等条件持续改善，有必要修订现行标准酸度指标以满足行业发展需要。”国家食品安全风险评估中心标准二室副研究员陈潇说。

专家表示，此次修订使标准更符合我国乳业现状，既保障了养殖场(户)的利益，促进了产业健康发展，也通过更科学的指标引导，为消费者提供更优质、更多元的乳制品选择。



## 看点四：特殊人群需求得到关注

新修订的特殊医学用途配方食品通则中，新增部分营养调整型全营养配方食品，调整特定疾病全营养食品，细化非全营养配方食品等产品类别。同时完善全营养配方食品的营养成分含量、检测方法以及非全营养配方食品的配方要求、适用人群等。与今年3月发布的特殊医学用途婴儿配方食品通则标准相衔接，将为不同年龄患者的特殊营养需求提供有力保障。

食品安全无小事，标准建设无止境。截至目前，我国已累计发布食品安全国家标准1725项，包含2.3万余项指标，涵盖340余种食品类别。（据新华社报道）



守护【盘中餐】！  
又一批食品安全新国标亮相