

国务院召开常务会议

新华社北京2月6日电 国务院总理李强2月6日主持召开国务院常务会议,听取2025年国务院部门办理全国人大代表建议和全国政协提案工作情况汇报,研究促进有效投资政策措施,部署修订《环境空气质量标准》,讨论《中华人民共和国招标投标法(修订草案)》。

会议指出,办理好人大代表建议和政协提案,是政府自觉接受监督、依法履职的内在要求,也是深入践行全过程人民民主的重要体现。过去一年,国务院部门将办理工作与贯彻落实党中央决策部署相结合,与落实《政府工作报告》目标任务相结合,推动解决了一批关系改革发展和人民群众急难愁盼的问题。全国两会召开在即,要认真落实新修改的代表法和新修订的政协提案工作条例,主动听取、积极采纳代表委员意见建议,在抓落实促转化上下功夫,高质量做好今年建议提案办理工作。

会议指出,促进有效投资对于稳定经济增长、增强发展后劲具有重要作用。要创新完善政策措施,加力提效用好中央预算内投资、超长期特别国债、地方政府专项债券等资金和新型政策性金融工具。要结合制定实施“十五五”规划,着眼于长远发展需要和构筑未来竞争优势,在基础设施、城市更新、公共服务、新兴产业和未来产业等重点领域,深入谋划推动一批重大项目、重大工程。要更好发挥央企扩投资作用,加大力度支持民间投资发展,形成促进有效投资的合力。

会议指出,经过不懈努力,近年来我国空气质量显著改善,人民群众获得感不断增强。新修订的《环境空气质量标准》对PM_{2.5}年均浓度目标提出更高要求。要坚持规划引领,强化政策配套,对标新标准做好统筹协调,完善财政、金融、科技、价格等支持政策,加强重点区域治理和联防联控,持续提升治理效能,守护好美丽蓝天。

会议讨论并原则通过《中华人民共和国招标投标法(修订草案)》,决定将草案提请全国人大常委会审议。会议指出,要以本次修法为契机,改革完善招标投标体制机制,破除隐性壁垒,改进评标办法,提高工作透明度,严厉打击违法活动,标本兼治促进招标投标市场规范健康发展。

会议还研究了其他事项。

国产盾构设备成功实施75米深高压进仓作业



2月6日,在中铁十四局承建的甬舟铁路金塘海底隧道宁波侧施工现场,首台国产盾构饱和带压进仓设备“深海空间站”,成功实施75米深高压环境盾构进仓作业,标志着我国自主研发盾构饱和带压进仓技术成功应用,填补了国内技术空白,为未来深埋跨海隧道建设、深地地下空间开发积累了关键技术储备。

这是2月6日拍摄的甬舟铁路金塘海底隧道宁波侧“甬舟号”盾构机施工现场。

新华社发

冰饭碗 雪饭碗 金饭碗

(上接第一版)文旅融合催生了众多新业态,高端冰雪探索家营地、首届黑龙江省冰雪运动超级联赛(简称“冰超”)等项目,丰富了冰雪消费的多元场景,为游客带来了与众不同的深度体验。同时,通过实施避暑旅游“百日行动”,成功实现了从“冬季爆点”向全域旅游四季“四季长红”的战略延伸。

冰雪经济的崛起,带来的不仅仅是经济的繁荣,更是文化的复兴。如今,冰雪文化正经历着一场精彩纷呈的现代转化——传统的冬捕技艺被创新为国际冰雪节庆IP,鄂伦春族的袍皮制作技艺被引入哈尔滨时装周……“尔滨模式”更是将冰雪从一种地理标识升华为一种情感品牌,让游客在冰天雪地中感受到城市的温度与诚意。

精神升华:

从“亚冬记忆”到“振兴动力”

有人说,亚冬会留给哈尔滨留下的最珍贵的礼物,不是场馆,不是奖牌,而是人心。是那种“咱东北人能办成大事”的坚定底气,是那种“一起使劲儿,啥坎儿都能过”的团结劲头。

的确,亚冬会不仅是一场精彩纷呈的体育盛会,更是一次全省精神风貌的集体淬炼与升华。亚冬会的成功举办,极大提振了全省人民的发展信心。“信心强了,底气足了”成为龙江百姓口中津津乐道的高频词。这种集体自信,如同强大的内生动力,转化为干事创业的实际行动。企业

关于哈尔滨联通公司IPTV互动电视网络优化的通知

为提升用户的感知度,提高用户满意度,哈尔滨联通公司计划于2026年2月8日至2月13日每天0:00-6:00,对网络设备进行优化,优化期间影响部分用户的IPTV业务。对此给您带来的不便我公司深表歉意,敬请谅解。

中国联通网络通信有限公司哈尔滨市分公司

从北京到米兰,冰雪荣光闪耀冬奥

□新华社记者 丁文娴 王君宝 乐文婉

立春时节,日历再掀一页,米兰冬奥会大幕即启。

四年前“鸟巢”中回荡的欢呼声,犹在耳畔。2022年2月4日,世界瞩目北京,一段关于激情与荣耀、团结与梦想的故事,写下序章。

四年来,这场无与伦比的盛会,深刻改变着中国冬季运动的面貌。从北国雪原到江南水乡,从专业竞技场到校园冰雪课,从装备生产线到文旅消费链——2022年北京冬奥会播撒的火种已成燎原之势,推动中国冰雪运动跨越式发展。

习近平总书记指出,通过北京冬奥会,中国3亿多人参与冰雪运动,为建设健康中国、促进人民福祉注入新动力,也为全球冰雪运动发展开辟了更为广阔的前景。

连接新高度——中国健儿闪耀世界冰雪舞台

“距离最终的大考只剩不到一个月的时间,希望自己能够更加沉着稳定、从容自信,以最好的状态第二次登上冬奥舞台。”

1月19日,完成冬奥会前所有比赛的苏翊鸣,将目光投向米兰。他连拿两站单板滑雪大跳台世界杯冠军、荣膺年度总冠军,并在坡面障碍技巧世界杯摘得一银一铜,成为米兰冬奥会上这两个项目冠军的有力竞争者。

这位在北京冬奥会收获一金一银、一飞冲天的“00后”青年,不仅被国际雪联视为引领青少年投身冰雪运动的中国榜样,也收获了肖恩·怀特等诸多世界顶尖名将的关注和赞赏。不久前,他还以世界首个“背靠背”1980度空翻动作创造吉尼斯纪录。

闪耀世界冰雪舞台的中国身影,远不只苏翊鸣一人。不久前,谷爱凌夺得自由式滑雪坡面障碍技巧世界杯莱克斯站金牌;自由式滑雪空中技巧名将徐梦桃、孙佳旭分别加冕女子、男子世界杯年度总冠军;赵丹/殷正收获钢架雪车世界杯圣莫里茨站混合团体冠军……

“要通过举办北京冬奥会、冬残奥会,推动我国冰雪运动跨越式发展,补短板、强弱项,逐步解决竞技体育强、群众体育弱和‘夏强冬弱’、‘冰强雪弱’的问题,推动新时代体育事业高质量发展。”习近平总书记的嘱托正化为亿万群众的生动实践。

北京申冬奥成功之初,我国近三分之一的冬季项目尚属空白。至冬奥会举办时,中国实现全项目参赛,并以9金4银2铜铸就历史最佳战绩,跻身金牌榜前三。

其中雪上项目金牌数首次超越冰上,打破长期以来“冰强雪弱”的格局。

苏翊鸣、谷爱凌等新生代运动员,不仅在赛场大放异彩,更以自信从容、阳光开朗的表现,向世界展示中国青年的风采,激励更多青少年走上冰场雪原。

过去四年,北京冬奥周期所搭建的专业训练体系、国际交流平台和后备人才梯队,持续为中国冰雪运动发展注入强劲动能。

2024年第十四届全国冬季运动会全面对标冬奥会设项,17个省区市首次组团参赛。上海、广东、浙江等南方代表团开始摘金夺银,河南、四川、广西、贵州等地自主培养的运动员站上了领奖台。

一年后的哈尔滨亚冬会,中国代表团以32金27银26铜雄踞金牌榜和奖牌榜首位。雪上项目金牌数再次超越冰上,冰雪并重、多点开花的竞技格局进一步夯实。

在“冰城”,老将徐梦桃终于圆了亚冬会金牌梦;在米兰,这位冬奥“五朝元老”还将向冬奥会两连冠发起冲击。

米兰冬奥会中国体育代表团由286人组成,其中运动员126人,将参加7个大项15个分项91个小项的角逐,是我国冬奥会境外参赛项目最多、运动员规模最大的一届。

从个别项目冲金,到全项目参与竞争,中国冰雪实现从单点突破到全域攻坚的能力升级,成为全球冰雪竞技中不可忽视的力量。

这一次,苏翊鸣将与杨文龙、葛春宇携手出击。壮志在胸,他说目标就是“让五星红旗高高升起!”

参与新广度——“3亿人”改写冬季运动全球版图

在黑龙江,这个冬天有些不一样。七台河桃山湖冰封的湖面开阔洁白,印刻着冰刀划出的优美弧线;数百公里外的松花江上,不同肤色的跑者和着音乐踏雪前行;城市公益冰场上,雪地拔河的信号声、抽冰尜的脆响与观众的喝彩此起彼伏……

“冰超”横空出世,一项项趣味赛事让本地人感慨“找回了童年记忆”,让南方游客直呼“玩上瘾了!”

吉林、内蒙古以及新疆等地,孩子们刚度过首个“雪假”。文旅、教育、人社、体育等部门联合印发工作方案,打出“学生免费、家长优惠、职工调休”的政策组合拳。

上冰上雪从娃娃抓起,全民参与生态日趋成熟。黑龙江将每年最后一周设为“中小學生冰雪周”;北京延庆把幼儿纳入

冰雪普及范围;内蒙古呼和浩特迎来载着上千名大湾区学生的冰雪研学专列……

近年来,冰雪运动持续升温:《大众冰雪消费市场研究报告(2024-2025冰雪季)》显示,仅该冰雪季全国居民冰雪运动参与人数就达2.92亿,参与率20.61%,较上一季增加约2744万人。

中国冰雪运动早已突破“山海关”的地理界限,实现“南展西扩东进”。数据显示,截至2025年4月,全国79个室内滑雪场地中,55个位于南方省份。

滑雪正悄然融入生活。今年元旦,广州的李梦诗在武汉旅游时解锁了人生“首滑”。“上午逛黄鹤楼,中午在商场吃饭,下午坐电梯上就能滑雪。”便捷的体验令她惊喜不已。

武汉体育学院新闻传播学院教授张德胜认为,北京冬奥会推动了冰雪设施普及,尤其惠及南方与西部地区;降低了参与门槛,还培育了冰雪文化,有助于形成长效发展机制。

2022年1月,谈及为何申办北京冬奥会,习近平总书记强调,“早在申办时,我就提出,中国这次办奥的最大目的,就是带动3亿人参与冰雪运动。”

国际奥委会终身名誉主席巴赫屡次称赞,通过“带动3亿人参与冰雪运动”“场馆全面向公众开放”等冬奥遗产,北京冬奥会开拓了冬季运动的世界版图,诸多创新之举为奥林匹克运动“树立了新标杆”。

北京的系列经验也被米兰组委会汲取沿用。就在米兰冬奥会开幕前,国际奥委会主席考文垂将北京冬奥会上“水立方”变身“冰立方”作为科技赋能场馆的先进范例,表示米兰的筹备工作借鉴了北京冬奥会的成功经验——这同时也体现在可持续办赛方面。

她强调:“北京冬奥会为我们示范了如何盘活现有设施,这一模式经过实践检验成效显著,未来我们还将继续坚持。”

展现“中国智慧”,提供“中国方案”,中国正从冬季奥林匹克运动的积极参与者转变为重要贡献者。

产业新热度——冰天雪地变成金山银山

“这是我们为国家队专门研发的滑雪板,经过多轮测试,有望在米兰冬奥会上亮相。”1月在哈尔滨国际冰雪经济博览会上,哈尔滨乾印雪体育用品有限公司总经理李智博向参观者介绍。该公司生产的滑雪全系列产

品覆盖全国80%的雪场,今冬订单量较往年同期大幅增长。

三千公里外的厦门,众多民营企业同

预制菜国家标准等征求意见稿六问六答

□新华社“新华视点”记者

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 运营管理规范》等一系列标准,也对中央厨房选址、布局、设施设备管理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藏、冷藏贮藏和常温贮藏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,更好支撑预制菜的分类生产、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胜认为,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标准二室主任王君表示,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

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态化技术,提升口感、风味和质地等产品质量和口味复原度。

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与均衡,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、农兽药和重金属等有害物质是否超标、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分别符合相应食品安全标准,不应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与安全、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。

样感受到冰雪市场的热度。本届冬奥会高山滑雪、越野滑雪选手用的滑雪杖,北美职业冰球联赛运动员使用的头盔、手套、护具,许多都产自这座温暖的海滨城市。

“北京申冬奥成功前,很少见到做滑雪用具和配件的商户。申奥成功后,相关商户如雨后春笋般出现。”越野人(厦门)工贸有限公司总经理郑周阳感慨道。

“冰天雪地也是金山银山。”北京冬奥会如一台强劲引擎,推动中国冰雪产业赛事带动的短期热潮,转向涵盖装备制造、赛事运营、培训服务、文旅融合的全产业链高质量发展轨道,成为体育产业乃至国民经济的新增长点。

《中国冰雪经济发展报告(2025)》显示,2016至2024年,我国冰雪产业规模从3647亿元跃升至9800亿元,预计2025年将突破万亿大关;冰雪旅游人次连续三个冰雪季超过3亿。

板刀切开粉雪,阿勒泰迎来一波波滑雪“发烧友”;冰雪艺术融合东北民俗,“尔滨”成为现象级文旅目的地;越野赛、馬拉松加持,崇礼2024年夏季游客量首超冬季……从“一季火”到“四季旺”,从单一产业到融合业态,“冰雪热”持续激发大众的消费热情与潜力。

眼下,赴新疆滑雪,去吉林赏雾凇,到四姑娘山观雪山云海,成为海外游客在社交平台上的热门推荐。泰国游客西里蓬·瓦纳拉带孩子子在哈尔滨冰灯游园会玩了个痛快,“在免费开放的公园里散步,感受城市的呼吸,这才是真正的生活”。

“我曾说过,北京冬奥会举办前后,中国冬季运动将发生翻天覆地的变化,事实证明了这一点。”回望过去四年,巴赫认为,北京冬奥会开启了中国乃至全球冰雪运动新时代。

中国超大市场的潜力和不断向好的创新环境,正在持续吸引全球冰雪巨头。而冬奥会在北京和米兰接续举办,更成为中意两国在冰雪产业携手合作的契机。

冰雪设备制造商意大利天冰集团的产品,约占全球市场六成以上。集团中国区市场总监沈玉梅说,未来集团计划在中国建立全球第四大装备中心,助推中国冰雪运动发展,并且进一步辐射东南亚及日韩市场。

从北京到米兰,时空变换,不变的是体育持续推动人的全面发展和经济社会进步的生动实践。

从北京到米兰,冰雪连绵,不变的是谱写追求梦想与荣光、构建人类命运共同体的璀璨华章。

新华社社北京2月5日电

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(仅经过调理解冻,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,征求意见稿对规格或成品含量标识、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情况。”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。

据新华社北京2月6日电