

吃得健康有了“硬标尺”

本报记者 吴佳佳

早餐面包、解馋的零食、给孩子挑选的牛乳蛋白饮品……这些大家日常消费食品的相关标准管理正得到进一步加强。不久前，国家卫生健康委同市场监管总局集中发布50项食品安全国家标准和标准修改单，覆盖污染物防控、原料规范、加工管控、检测方法、特殊人群膳食等多个领域，进一步细化食品安全全链条管控要求。这批新规以防风险、保健康、促发展为导向，既是市场监管执法的“硬标尺”，也是食品企业合规生产、消费者科学选购的重要依据。

防控铅锡污染风险

不少儿童零食、休闲食品的包装袋内会附赠卡片、小玩具等，以往这类赠品直接与食品接触，存在重金属迁移污染隐患。本次新国标明确作出硬性规范：食品包装内的非食品类物品必须独立包装，严禁直接接触食品，从消费末端堵住铅污染风险。

铅的污染链条隐蔽而漫长。农田灌溉水源、土壤、加工器具、包装油墨，任一环节疏于管控，都可能造成铅带入食品。国家食品安全风险评估中心研究员王君介绍，新制定的食品中铅污染控制规范旨在建立覆盖“从农田到餐桌”全链条的铅污染控制体系，以切实保障消费者饮食安全。

王君在解读标准时从不同方面作了介绍。在原料环节，明确要求食品原料的灌溉用水、土壤环境应符合相关国家标准，原料种植期间不应使用铅超标或可能被铅污染的器具，生产用地上的含铅废弃物要及时清除；采收晾晒、机械烘干等环节要防止铅污染的引入。在加工环节，与食品接触的加工设备和工具不应使用铅焊维修，装饰用途的铅釉陶瓷、铅晶质玻璃不得接触食品，皮蛋等食品生产中不能使用铅化合物。建议食品直接接触的包装材料尽量减少油墨或涂料的使用，食品包装中玩具及卡片等非食品的物品要有独立包装、不得直接接触食品。

针对马口铁罐装食品，锡污染管控标准实现精准补短板，覆盖果蔬、肉类、婴幼儿食品、罐装饮料、奶粉等各类罐装产品。以往镀锡罐体在高温杀菌、胃酸环境、长期储存下易出现锡离子溶出，却无专项管控依据。新规建立全流程闭环管控体系，要求企业监控罐体腐蚀因子，通过调控原料配比、杀菌参数、生产真空度等降低溶锡风险。同时实行分类精准管控：草莓罐头等高酸性食品、午餐肉等高温杀菌肉制品，需使用覆膜防护罐体；罐装奶粉等非无菌工艺产品，需提前杀菌、充入保护气体，减少锡氧化溶出。该标准与现有的锡限量标准互补，形成“过程管控+限值约束”的双重防护体系。

规范原料与儿童营养补充

不少高蛋白酸奶、调制乳的配料表中，常会出现“牛乳蛋白”配料。多数消费者会将这种工业原料与超市售卖的瓶装灭菌乳、鲜牛奶混为一谈，被商家“高蛋白、高营养”的概念营销误导。这批新规中制定的《食品安全国家标准 牛乳蛋白》填补了行业标准空白，清



市民在位于湖南长沙芙蓉广场的“零食王国”内拍照打卡。
新华社记者 陈振海摄

晰厘清消费认知误区。

国家食品安全风险评估中心副研究员陈潇介绍，牛乳蛋白相关国标适用对象为食品工业用牛乳蛋白，产品分为浓缩牛乳蛋白和分离牛乳蛋白两类。标准立足乳品行业发展实际，明确了牛乳蛋白产品的术语定义、核心技术指标及标签标识等内容，有助于推动乳成分加工有序规范发展，保障牛乳蛋白产品使用者和消费者的知情权、选择权。

标准规定，牛乳蛋白是以生牛乳为原料，经脱脂（或直接使用脱脂乳）、分离、浓缩、干燥或不干燥等工序制得的，含有酪蛋白和乳清蛋白的粉状或液态产品。两类产品的蛋白指标差异清晰：浓缩牛乳蛋白的蛋白质含量（以干基计）不低于40克/100克，保留了牛乳中酪蛋白与乳清蛋白，同时含有部分乳糖和矿物质；分离牛乳蛋白的蛋白质含量（以干基计）不低于90克/100克，通过深度分离工艺去除了绝大多数乳糖、脂肪与矿物质，适合对原料纯度要求高的特殊食品生产。

在标签标识方面，标准要求产品标签必须标示“浓缩牛乳蛋白（浓缩牛奶蛋白）”或“分离牛乳蛋白（分离牛奶蛋白）”，不允许仅标示“牛乳蛋白（牛奶蛋白）”等模糊名称。使用流化床干燥工艺生产的分离牛乳蛋白，还必须在标签上标明干燥工艺。

“乳业深加工是乳制品产业升级的重要方向。”中国乳制品工业协会教授级高工王芸表示，这些规定让消费者能够清晰了解产品真实属性，自主选择适配的含有牛乳蛋白配料的产品，同时也为国产及进口牛乳蛋白产品的监督检验、市场执法提供了统一明确的

技术依据。

儿童营养保障是本次标准修订的另一重点，聚焦辅食和学龄前儿童营养补充品。国家食品安全风险评估中心研究员方海琴介绍，婴儿满6月龄起，纯母乳喂养已不能完全满足其对能量及营养素的需求。“当辅食添加不合理，易出现贫血及生长迟缓等营养不良问题，需要高营养密度的营养补充品。”方海琴说。

新修订的《食品安全国家标准 辅食营养补充品和学龄前儿童营养补充品》，将学龄前儿童适用年龄由现行标准的60月龄扩大至72月龄，覆盖全部学龄前儿童，更好满足早期儿童营养需求。同时，对现行标准中尚无最大值要求的营养素制定了允许最大值，进一步保障食用人群的营养安全。标准还规定了不同产品类别的食用方法，并要求辅食营养补充食品和学龄前儿童营养补充食品，以及辅食营养素撒剂和学龄前儿童营养补充剂，每日份（次）产品应为独立计量小包装。中国疾病预防控制中心营养与健康所研究员黄建表示，此次修订能够为早期儿童提供安全、适宜的营养补充类产品，也为国家营养干预项目落地、食品产业高质量发展提供了有力支撑。

杜绝过度烘焙油炸

金黄酥脆的薯条、焦香诱人的面包、香气浓郁的烘焙咖啡，美味背后，高温加工会催生一种需要管控的副产物——丙烯酰胺，这也是近些年消费者关注度很高的食品安全话题。新制定的《食品安全国家标准 食品中丙烯酰胺污染控制规范》，对食品加工各环节提

出系统性管控要求，引导企业优化工艺，杜绝过度烘焙、过度油炸。

王君介绍，食品中的丙烯酰胺主要是高碳水化合物、低蛋白质的植物性食物中由于还原糖和某些氨基酸，主要是天冬酰胺，在高温、低含水量条件下发生美拉德反应生成。职业接触人群的流行病学观察表明，长期低剂量接触丙烯酰胺会出现嗜睡、情绪和记忆改变、幻觉和震颤等症状。

标准瞄准马铃薯制品、谷物制品、烘焙咖啡等丙烯酰胺高发品类，抓住生产工艺关键点设置管控方向。王君进一步解释，企业可以降低原料里还原糖、天冬酰胺的本底水平；同时严控马铃薯制品、谷物制品及烘焙咖啡等食品的烘焙或油炸温度时间参数以及升降温度的衔接，不能过度烘焙或油炸，标准也给出了降低丙烯酰胺产生的关键参数等措施供企业参考使用。新规不是禁止油炸、烘焙食品，而是通过工艺指导，在保留风味的前提下尽可能减少丙烯酰胺的生成。

此次新发布的11项生物毒素类检验方法标准，进一步完善食品安全风险监测体系，覆盖黄曲霉毒素、桔青毒素、交链孢毒素、河豚毒素等多种常见生物毒素检测场景，可实现多毒素同步高通量检测。国家食品安全风险评估中心研究员肖晶介绍，这批检测标准填补多项国内外技术空白，与《食品中真菌毒素限量》等现有国标精准衔接，构建起“限量管控+精准检测”的闭环体系。新标准大幅提升食品生物毒素风险排查、日常监管与企业自检的精准度和效率，为食品安全风险预警、执法查处、源头治理提供坚实技术支撑。

“走啊，逛商场去。”放在以前，这句邀约的指向很明确：购物、吃饭，最多再加看场电影。如今再听这句话，内涵翻了番，可能是攀岩、头疗、拼豆、听脱口秀，甚至是参加一场“偷吃”大赛或者嗑瓜子比赛。商场还是那个商场，但吸引人的方式已经完全不一样了。

过去40多年里，商场的形态经历了好几轮变化。上世纪八九十年代，百货商场是体面的消费场所，人们围在柜台前，为添置一台电视、一块手表郑重挑选。后来，购物中心模式兴起，餐厅、影院、电玩城搬进商场，逛商场除了买东西，还能顺便吃顿饭、看场电影。电商普及之后，商场发现，光靠卖货很难吸引顾客常来光顾，于是又一轮变化开始了：攀岩馆占据了显眼位置，养生馆开进了快时尚扎堆的楼层，中庭搭起台子办起了各种趣味比赛……过去那些“顺便”的事儿，一下成了主角。

从一站式买齐到一站式玩够，几十年里，商场一直在回答同一个问题：凭什么让消费者常来常住？

当下，商场给出的答案是体验。当线上购物能把绝大多数商品送到家门口，消费者愿意走进商场，图的已不是“买东西”，而是“值得待”。攀岩带来挑战和社交，养生馆带来放松和独处，脱口秀和手作带来笑声与成就感。商场如果要持续吸引人，就必须提供一个值得消费者专程前往并且愿意停留更久的理由。

嗑瓜子比赛、“偷吃”大赛、摘豆角挑战看似“无厘头”，但逻辑很清楚，这些活动门槛低、参与感强、自带社交属性，比单纯打折促销更能制造到店理由。一场比赛结束，吃个饭、逛个店、喝杯咖啡，消费就自然发生了。

这轮转型不只是市场行为，政策层面也在发力。国务院办公厅印发的《加快培育服务消费新增长点工作方案》提出，依托消费新业态新模式新场景试点等平台载体，支持建设若干消费带动作用强的情绪式、体验式服务消费新场景。商场引入体验业态、举办趣味活动，就是在用供给端的场景创新去对接需求端的体验升级。今年上半年，我国服务零售额同比增长5.3%，商业业态的多元化，正是这股趋势在消费端的直观投影。

不过，眼下不少商场给出的答案越来越相似，你家有攀岩，我家也引进；你办趣味比赛，我也办。消费者逛来逛去觉得似曾相识，新鲜感一过，就不会再特意到访；办活动热闹一两天，活动一撤，客流也跟着散了。

一场趣味比赛能换来一次开怀，一场互动活动能让人记住一家商场，但真正让消费者从“来一次”变成“常来常住”的，靠的是一套套消费生态的支撑。一个健康的商场生态，应该是体验、餐饮、购物等多种业态形成良性互动，而不是简单地用一个替代另一个。商场真正要经营的，是把不同消费需求串联起来，持续提供好内容、好体验、好服务的供给能力。活动是引子，生态才是底子。

这对商场的运营能力提出了更高要求，真正有效的场景创新，要立足自身区位条件和客群特点去做差异化定位。比如成都锦江区青年磁场购物中心，以艺术展览为转型切入口，把体验区与商业区的比重划为6:4；厦门星河COCO Park引入滑板、击剑等多种运动项目，并联合场内品牌举办社群赛事，客流和销售额都有明显增长。

商场几经迭代，变的是业态和玩法，不变的是那条最朴素的道理：商场和人一样，常来常住才是真交情。

进商场瞭望

曾诗阳

还要

「待」

辽宁秋季文旅持续红火

本报记者 温济聪

步入秋季，辽宁文旅持续火热：在庄河、瓦房店等县市体验农文旅融合，到沈阳、朝阳体验硬核工业底蕴下的文艺范儿，来大连游览山海风光，享受滨海旅游松弛感……乡村游、工业游、滨海游，成为辽宁秋季文旅消费亮点。

在大连普兰店区千年古莲园，坐着小火车，拨开一池莲影，体验“人在画中游”的诗意；来橡树森林，那里有一片被溪水环绕的红橡树森林营地，秋日阳光下体感刚刚好；到庄河市徐岭镇黑子采摘园摘梨摘桃；在瓦房店市苍鹭湾稻田主题公园感受稻田与湿地之美……辽宁的乡村秋景各有特色。

普兰店区橡树森林主理人赵洪伟介绍，该项目依托原生橡树林与溪流水系，最大限度保留自然风貌，将原本闲置的林下空间转化为高品质休闲消费场景，实现生态资源向发展动能的有效转化。

“我们采摘园以露天采摘为主，游人至此可开展采摘、品尝、挖野菜等田园体验活动，让大家回归自然、流连忘返。”庄河市徐岭镇黑子采摘园负责人于明新说。

瓦房店市文旅推荐官孙雁鹏说，苍鹭湾稻田主题公园是瓦房店以湿地生态、鸟类保护、稻田景观为特色的农文旅融合示范景区。景区依托大片优质稻田与天然湿地，打造辽南重要的苍鹭栖息观测点。

辽宁的工业旅游同样很有看点，既有硬核工业底蕴，又有老厂房改造的文艺范儿。沈阳市铁西区是以工业闻名的老工业区，如今正打造“工业特色+体育观赛+民俗观演”的全新游玩模式。

沈阳莎梦大舞台铁西店经理耿小龙介绍，他们以精彩民俗演艺二人转等为核心，借势体育+文旅融合新风，让老工业区既有工业厚重底色，又有热气腾腾的市井欢乐，使游客近距离感受东北民俗文化。

“‘东北超’赛事期间，我们紧扣‘工业文化+体育赛事’融合主线，以‘赛事聚人气、文旅促消费、产业赋动能’为路径，把工业遗存、文博场馆、文创园区、商业街区串联起来，创新打造‘体育观赛’全新游玩模式。”沈阳市铁西区文旅局局长王越说。

作为辽宁工业遗产活化利用标杆项目，朝阳市1958科学乐园依托朝阳水泵厂省级历史文化街区13栋老工业厂房改造升级而成。朝阳市1958科学乐园经理王星介绍，为丰富秋季文旅产品供给，园区全新上线仙剑剑侠主题MR（混合现实）沉浸式体验项目，依托前沿数字科技赋能传统工业空间，让老旧厂房变身科技体验场，打造差异化工业游新亮点。

辽宁是滨海旅游大省，坐拥大连、锦州等沿海城市，海岸线长，滨海游资源丰富。大连海发文旅副总经理张勇说，公司正

依托“钓大鱼 到大连”城市IP，聚力打造庄河“北海海钓天花板”、旅顺“北方夜钓天花板”两大超级品牌标识，不断丰富大连海洋文旅品牌矩阵，持续激活海岛经济内生动力。

“我们这里有出海观光体验及水上娱乐项目产品，并且向年轻游客提供尾波冲浪、水上超跑、水上漂移艇、飞鱼、飞伞等新鲜刺激的游玩体验项目。”大连东港游艇码头负责人解伟说。

“我们依托万亩国家级海洋牧场，融合山海风光、生态枫林、田园采摘与渔家文化，构成独一无二的秋日海岛画卷。”大连平岛绿健旅游发展有限公司总经理王聪聪说。

辽宁秋季文旅消费红火离不开金融支持。农行大连分行聚焦秋季文旅消费场景拓展，利用“网捷贷”等特色信贷产品做好金融服务，提供差异化利率优惠政策、简化办贷流程，全力保障秋日文旅、餐饮商户经营资金需求。交行大连分行依托“金秋出游季”活动，推出乐园门票满减、出行美食优惠等权益。建行大连分行聚焦东关街等特色文旅街区，联合优质商户推出信用卡满减惠民活动。工行大连分行携手抖音等多个线上平台开展首绑立减、满额立减、随机立减等活动。兴业银行大连分行创新“餐易贷”“宿易贷”，以“信用+担保”模式支持辽宁秋季文旅消费。



初秋，游客在位于大连市普兰店区的千年古莲园游玩。
本报记者 温济聪摄