

今年力争实现汽车销量3230万辆左右

八部门印发汽车行业稳增长工作方案,将有条件批准L3级车型生产准入

N 新华

记者13日获悉,工业和信息化部等八部门近日联合印发《汽车行业稳增长工作方案(2025—2026年)》,提出2025年,力争实现全年汽车销量3230万辆左右,同比增长约3%,其中新能源汽车销量1550万辆左右,同比增长约20%。

工作方案提出的主要目标还包括,2025年,汽车出口保持稳定增长,汽车制

造业增加值同比增长6%左右。2026年,行业运行保持稳中向好发展态势,产业规模和质量效益进一步提升。

工作方案从扩大国内消费、提升供给质量、优化发展环境、深化开放合作等4个维度,提出15条工作举措及3方面保障措施,相关的细化措施60余项。

在需求侧,加快新能源汽车全面市场化拓展,进一步加大力度促进汽车消费,推动智能网联技术产业化

应用。明确推动25个试点城市新增推广城市公交、出租、物流配送等领域新能源汽车70万辆以上;推进智能网联汽车准入和上路通行试点,有条件批准L3级车型生产准入,推动道路交通安全、保险等法律法规完善等。

在供给侧,以技术创新激发潜在消费需求,以标准升级引领产品质量提升,保障产业链供应链稳定,加快汽车行业数字化、智能化转

型。要求加快突破汽车芯片、操作系统、人工智能、固态电池等关键技术,持续提升产品经济性、耐久性、舒适性等性能等。

工作方案还提出加强成本调查和价格监测,强化产品生产一致性监督检查,督促重点车企落实好支付账期承诺;引导整车企业稳妥有序开展海外布局,因地制宜、共建共用产业链供应链体系,全面提高合规经营能力等举措。

漳州斗鸡等 濒危畜禽品种“转危为安”

N 新华

近年来,我国对61个濒危畜禽品种落实“一品一策”抢救性保护措施,现有种群呈现恢复性增长,一半以上品种资源的濒危等级下降,上海水牛、漳州斗鸡等6个濒危品种资源已经“转危为安”。

这是9月14日在北京平谷举办的2025畜禽种业发展论坛上发布的濒危畜禽遗传资源抢救性保护成效之一。

据了解,我国在第三次全国畜禽遗传资源普查的基础上,构建起分级负责、有机衔接的保护体系,国家和省级保种场区库分别有240个、671个,159个国家级保护品种实现活体保护全覆盖。同时,对普查评估的61个濒危畜禽遗传资源逐一量身定制保护策略,统筹活体保种和遗传材料收集保存并重,并引入现代生

物技术,快速恢复濒危资源群体数量。

针对西藏樟木牛、阿沛甲哂牛、河套大耳猪等濒临灭绝资源,特别是阿沛甲哂牛此前仅剩1头种公牛的情况,通过体细胞活体采集培养、体细胞克隆胚胎构建、胚胎移植,使阿沛甲哂牛公牛由1头变为了4头,河套大耳猪数量增长近50%。近日,技术人员已将重庆出生的克隆牛返还西藏,推动濒危资源的加快恢复。

在加大濒危畜禽品种保护的同时,我国还持续加力育种攻关,对畜禽种业创新给予重点支持。自主培育的3个快大型白羽肉鸡国内市场占有率超过28%;华西牛冻精国内市场占有率达22%。2021年以来,国家审定畜禽新品种(配套系)75个,有效保障畜产品消费的多样化需求。

福州长乐国际机场二期扩建项目冲刺 T2航站楼现雏形

海都讯(福建日报记者 张文奎 通讯员 牛媛媛文/图) 9月12日,记者从福州长乐国际机场二期扩建项目部获悉,飞行区跑滑系统率先完工,全部道面工程将于年底完成,机电、消防、暖通、管线安装及精装修工程正同步推进,朝着2026年投用目标全力冲刺。

该项目是全省首个“零换乘”立体综合交通枢纽,真正实现“空铁无缝衔接”。其中,T2航站楼采用双指廊构

型,显著缩短旅客步行距离;十字轴线贯通航站楼、交通中心等核心功能区,实现“步行可达、高效换乘”。

连接T1与T2航站楼的综合交通中心也在加紧建设中,面积约8万平方米,打造“1机场+2高速+3轨道”的立体交通矩阵,真正实现“无缝衔接”。

作为福建省重点工程,该项目建成后,福州长乐国际机场将迈入“双跑道、双航站楼”新时代,大幅提升客货保障能力。



福州长乐国际机场二期扩建项目T2航站楼

讨论预制菜时 我们在关心什么?

各方讨论背后,是消费者对于知情权的关切以及对提高餐饮质量的诉求

N 新华 近期,“预制菜”话题备受消费者关注。各方讨论背后,是消费者对于知情权的关切以及对提高餐饮质量的诉求。当“锅气”成为评价菜肴好坏的重要标准之一,餐饮从业者们也应该思考,“预制菜”如何更好辅助行业发展,成为令人安心的美味。

预制菜是食品工业化的产物

根据2024年市场监管总局等部门联合发布的《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》,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。

天津农学院食品科学与生物工程学院专家表示,预制菜是食品工业化的产物。“预制”这种处理方式本身,在餐饮行业发展中也有着很长的历史,比如腌制、卤制等,都是对食材进行预加工,以备后续工艺烹饪或食用的方法。伴随着现代包装工艺

的发展,预制菜成为食品工业的重要组成部分。

相较于完全现场烹饪,预制菜有着显著优势。从事餐饮行业多年的卢星(化名)告诉记者,使用预制菜能够提高餐饮企业的运行效率,尤其是在快餐等消费场景,预制菜能够很好地满足高性价比的消费需求。通过将各类较为耗时的工艺前置,使得餐厅能够在几

分钟内复现口味。

预制菜安不安全、营养如何?天津市第一中心医院营养科主任谭桂军表示,新鲜食材的营养物质保留更为完整,也更符合人体所需。但这并不意味着预制菜就要“一棍打翻”,只要生产、运输、保存、烹饪过程符合食品安全相关标准,预制菜就能够满足人体对于热量和营养的需求。

不怕你预制,怕你不告诉我

目前,大型连锁餐饮企业中使用预制菜十分常见。卢星说,这主要有两方面考虑:一是许多商场门店对于明火使用、肉类处理都有限制,使用预制菜或中央厨房配送的半成品符合相关安全规定;二是一些凉菜配菜或需腌制的菜品辅料等,使用预制菜不仅节省成

本,而且风味更足,能够显著加快上菜速度,提高翻台率,对于企业经营和消费者体验而言均有益处。

但为什么预制菜仍引发诸多争议?

其一,部分小规模餐饮企业食品安全难以保障,透支公众对于预制菜的信任。在日常生活中,时常可

以见到加热预制菜包以供外卖的新闻,这类加工点的卫生环境往往不佳,造成在部分消费者心目中“预制菜”就是“劣质菜”的印象。

其二,长期以来,“预制菜”缺乏较为明晰的概念界定,行业发展也难以依循统一标准,传导到消费端就令消费者对预制菜心里没底。

其三,最令消费者难以接受的,是部分商家打着现做现炒的幌子,却是“微波炉厨房”。以预制代替现做,却按照现做现炒的价格收取费用,侵害消费者权益。

事实上,更多理性的消费者也并非反对预制,而是反对隐瞒和欺瞒。

加快出台国标 保障消费者知情权

讨论甚至争议背后一个不争的事实是预制菜是食品工业的重要组成部分,如何使其良性发展,满足消费者日益增长的多元需求,是行业需要深刻思考的话题。

近年来,多地采取诸多举措,助力预制菜行业高质量发展。

专家及业内人士认为,标准化、透明化、创新发展,是预制菜产业的未来之路。

一是加快出台相应国家标准,为行业发展提供依据。业内人士建议加快研究国家标准,为预制菜生产、运输、处理等全流程提供参照。同时,鼓励相关企业进行创新,在保鲜、干燥等技术上持续突破,为行业发展赋能。

二是推进餐饮行业的

预制菜告知制度,保障消费者知情权。上海澄明则正(北京)律师事务所律师刘慧磊认为,有关部门应加快推动预制菜告知制度建设,鼓励餐饮企业在用餐区域的显眼处对预制菜使用情况进行标注,有条件的企业也可通过网站、App等为消费者提供查询渠道,充分保障消费者知情权。

三是为消费者提供畅通的申诉渠道,筑牢食品安全法律底线。法律人士认为,对于欺骗消费者使用预制菜代替现炒等涉嫌侵权的行为,鼓励消费者留存购买凭证、食品样品等证据,积极维权。同时,对于查实侵权的企业,应依法督促其对广告、标语等做出调整,并给予相应处罚。