



内蒙古日记

# 北方新报

®



内蒙古新闻网



正北方网



官方微信



抖音号

2026年2月10日 星期二 农历乙巳年十二月廿三 第7006号

北方新报

★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

## 荣誉榜

### 国务院国资委授予黄启东“央企楷模”荣誉称号

2月8日,记者获悉,国务院国资委近日在京举行2025年度“央企楷模”发布活动,授予救人英雄黄启东“央企楷模”荣誉称号。此次评选共推举10个先进典型(5名个人、5个集体/团队),旨在表彰中央企业中践行初心使命、勇于担当奉献、事迹感人至深的先进典型,弘扬爱岗敬业、见义勇为的崇高精神。

黄启东凭借舍己救人的英雄壮举,成为先进代表之一,也成为内蒙古央企系统践行“人民至上、生命至上”理念的生动典范。

黄启东生前系国航内蒙古公司运行控制中心值班经理、航空安全管理部检查员。2025年10月2日,距离退休仅23天之际,他在呼和浩特小黑河畔奋不顾身

跳入冰冷河水,成功救起一对落水父子,自己却因体力耗尽英勇牺牲。

黄启东牺牲后,被中航集团党组追授为“中国航空集团有限公司优秀共产党员”、国务院国资委党委追授为“中央企业优秀共产党员”,并先后获评“内蒙古好人”“青城好人”等称号。

文/草原云·北方新报记者 刘惠

### 守住安全营养线!预制菜将迎首个国家标准

国家卫健委日前发布《食品安全国家标准 预制菜》(征求意见稿),明确预制菜定义与管理边界,从污染物管控、添加剂使用等多方面作出规定,规范产业发展,守护消费者饮食安全。

**明确定义边界:四类食品排除在外**

征求意见稿明确,预制菜是以食用农产品及其制品为原料,不添加防腐剂,经工业化预加工制成、需加热食用的预包装菜肴产品。不包括主食类、净菜类、即食食品和中央厨房制作的菜肴,此类食品均有专属国标管控。专家解读,预制菜需具备菜肴属性、工业化预加工、需加热或熟制后食用、预包装四大属性,而净菜未改变原料属性、即食食品无需复热、中央厨房菜肴仅配送自有

门店,均不符合定义。

**严控安全底线:禁用防腐剂减少添加剂**

征求意见稿对铅、铬等污染物及致病微生物提出管控要求,明确禁用防腐剂,确立食品添加剂“非必要不添加”原则。

要求添加剂使用不降低食品营养、不掩盖缺陷,企业需减少其品种和用量;同时明确预制菜最长保质期不超过12个月,鼓励企业缩短保质期。

**注重营养保留:避免过度烹饪**

征求意见稿要求熟制过程避免过度烹饪,采用先进技术保留原料营养,倡导加工中控制烹调油、食盐、食糖添加量,落实“三减”要求,企业需结合营养、原料等因素合理设定保质期。

**规范标签标识:保障消费者知情权**

企业须清晰标示原料投料量或成品含量,方便消费者了解产品真实情况。针对不同加工程度产品,要明确标注食用方式,防止加热不当引发安全问题或影响口感;同时要求提示不可一同加热的包装材料,保障消费安全。

(据央视报道)



本版主编:任艳荣 版式策划:赵玫兰 责任校对:颜华