

新疆维吾尔自治区成立70周年 庆祝大会隆重举行

中共中央全国人大常委会国务院全国政协中央军委致电祝贺
习近平出席大会
王沪宁出席并讲话 蔡奇出席

新华社乌鲁木齐9月25日电 砥砺奋进七十载,天山南北绽新颜。25日上午,新疆维吾尔自治区成立70周年庆祝大会在新疆人民会堂隆重举行。中共中央总书记、国家主席、中央军委主席习近平出席庆祝大会。

中共中央政治局常委、全国政协主席、中央代表团团长王沪宁出席并讲话,中共中央政治局常委、中央办公厅主任蔡奇出席。

新疆人民会堂灯光璀璨,气氛隆重热烈。主席台上方悬挂着“新疆维吾尔自治区成立70周年庆祝大会”横幅,后幕正中是熠熠生辉的中华人民共和国国徽,10面红旗分列两侧。会堂后方悬挂着标语:“更加紧密团结在以习近平同志为核心的党中央周围,为建设团结和谐、繁荣富裕、文明进步、安居乐业、生态良好的社会主义现代化新疆而不懈奋斗!”

上午10时30分许,在欢快的乐曲声中,习近平等领导同志走上主席台,全场响起长时间的热烈掌声。

新疆维吾尔自治区党委副书记、自治区人民政府主席艾尔肯·吐尼亚孜宣布大会开始。全体起立,高唱国歌。

中共中央政治局委员、中央统战部部长、中央代表团副团长李干杰宣读中共中央、全国人大常委会、国务院、全国政协、中央军委关于庆祝新疆维吾尔自治区成立70周年的贺电。

王沪宁发表讲话。他说,70年前,在党中央亲切关怀和党的民族政策光辉照耀下,新疆维吾尔自治区宣告成立。70年来特别是新时代以来,在党的领导下,新疆各族人民共同当家作主,不断夺取社会主义革命、建设和改革开放的伟大胜利。以习近平同志为核心的党中央坚持从战略上审视和谋划新疆工作,确立新时代党的治疆方略,推动新疆各项事业取得历史性成就,新疆同全国一道打赢脱贫攻坚战、全面建成小康社会,新疆各民族大团结不断巩固深化、中华民族共同体意识深入人心,各族人民像石榴籽一样紧紧抱在一起、昂首阔步走在中国式现代化道路上。

王沪宁表示,新疆维吾尔自治区70年来取得的辉煌成就,充分彰显了党的领导和社会主义制度的显著优势,充分展现了中国特色解决民族问题正确道路的强大生命力,充分证明了新时代

党的治疆方略是完全正确的。

王沪宁表示,新疆现代化建设站在新的历史起点上,要坚持以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导,全面贯彻落实党的二十大和二十届二中、三中全会精神,深刻领悟“两个确立”的决定性意义,增强“四个意识”、坚定“四个自信”、做到“两个维护”,完整准确全面贯彻新时代党的治疆方略,坚持和完善民族区域自治制度,紧紧扭住新疆工作总目标,牢牢把握铸牢中华民族共同体意识主线,始终坚持依法治疆、团结稳疆、文化润疆、富民兴疆、长期建疆,为建设团结和谐、繁荣富裕、文明进步、安居乐业、生态良好的社会主义现代化新疆而不懈奋斗。

新疆维吾尔自治区党委书记陈小江、新疆生产建设兵团政委何忠友、维吾尔族群众代表艾米拉古丽·阿不都、汉族群众代表谷祥峰在会上发言。

何立峰、王小洪、雪克来提·扎克尔、谌贻琴、王东峰和刘振立,在新疆工作过的老同志,以及中央和国家机关有关部门负责同志、中央代表团全体成员,新疆维吾尔自治区党政军负责同志等出席大会。

守护“盘中餐”！又一批食品安全新国标亮相

如何持续筑牢“舌尖上的安全”防线？

国家卫生健康委、国家市场监督管理总局25日公布32项食品安全国家标准和2项标准修改单。消费者特别关心的食品生产规范、铁路餐食、生乳、灭菌乳等关键领域,均有明确规定,旨在进一步完善从农田到餐桌、从原料到终产品、从普通人群到特定人群的食品安全国家标准体系。

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。

“新标准将‘预防为主、风险管理、全程控制’的原则落到实处,对食品生产过程的风险管理进行了系统性完善和提升。”国家食品安全风险评估中心标准二室助理研究员国鸽介绍,新标准增加了对寄生虫控制和致敏物质管理的要求。

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,严重的食物过敏可能危及生命。致敏物质的管理除了规范标识之外,在食品生产过程中做好致敏物质管控尤为重要。

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,并要求对食品生产人员和食品安全管理人员开展致敏物质管理知识的相关培训等。

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。

郑州铁路卫生监督所主任医师王增朝表示,标准旨在突出源头控制,推行净菜上车,规范冷链加工配送等技术要求,进一步提高食品安全管理水平,保障亿万旅客途中饮食安全。

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奶业现状,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

在特殊医学用途配方食品领域,新修订的特殊医学用途配方食品通则进一步拓展了产品的广度和深度。

通则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。

国家食品安全风险评估中心应用营养一室主任方海琴介绍,该标准与今年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。肿瘤全营养配方食品在特殊医学用途配方食品通则的基础上,进一步细化了特医食品产品类别和具体技术要求,为肿瘤患者提供更好营养支持。

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。

新华社北京9月25日电

新华社记者李恒