

透明,才能上桌

保障“舌尖上的知情权”



全媒体记者 魏佳佳 文/摄

前段时间,围绕“预制菜”的讨论,引发了消费者对“知情权被侵犯”的质疑,相关话题一度冲上热搜。同样,“预制菜是否该明示”的争议,在义乌也引发不少市民热议。

对于电商密集、节奏明快的义乌而言,预制菜对很多人来说并不陌生。然而,西贝事件所暴露的“不透明”问题,也精准击中了不少本地消费者的顾虑。在这场“便捷”与“信任”的平衡中,“透明”已成为预制菜走上百姓餐桌的重要前提。

预制菜: 百姓餐桌的“快手选择”

“每天下班,我到家都晚上7点多了,根本没太多时间买菜做饭,超市里售卖的预制菜加热10分钟就能吃,省了不少事。”在义乌从事电商工作的李婉仪,每周都会从家附近的超市采购三四份预制菜,涵盖荤素搭配的快手菜和汤品。像她这样的上班族,正是预制菜的典型用户。无论是工作日晚餐、临时加餐,还是偶尔招待客人,预制菜成了不少丰富餐桌的选择之一。

近日,记者走访了我市多家超市发现,预制菜已成为冷藏食品区的“热门品类”。在义乌盒马超市,冷藏柜里的预制菜按“单人份”“家庭装”分类摆放,中式家常菜如辣椒小炒肉、葱盐鸡腿排,西式餐品如黑椒牛排、番茄意面,还有韩式部队锅、香辣烤清江鱼等,品类超过10种。世纪联华稠州路店的预制菜也同样热销,“这种预制好的半成品,售价基本在20元至50元,相比单独买菜搭配或是外出就餐,还是有一定性价比的。”超市工作人员介绍,“一般在工作日的傍晚和周末,来买的人会较多,热门产品经常需要补货。”

数据显示,目前我国预制菜加工企业超过7万家,预计2026年预制菜市场规模将达10720亿元。

“不透明”困局: 谁在制造信任危机?

尽管预制菜需求攀升,但消费者的顾虑却并未随之消散,大部分疑问

都指向同一个关键词——信息不透明。而标准模糊、认知错位,更让这一问题雪上加霜,由此引发信任危机。

“我们花88元点了一份所谓‘现做’的菜,结果口味却和20元的预制菜差不多。”消费者赵程坦言,“我不反对吃预制菜,但商家不能把预制菜当做现做的卖,这是不合理的。”当部分餐饮商家打着“现炒”“现熬”的幌子,实际上却用预制菜加热出餐,但收费仍与现做菜品持平,消费者的知情权与选择权便受到了直接影响。与此同时,部分小规模餐饮企业使用预制菜的卫生环境不佳,以及为降低成本选用不合格食材、为延长保质期滥用添加剂等问题也时有出现,进而加深了消费者对预制菜的负面印象,也使规范经营的企业受到牵连。

这背后,各企业采用的标准不一也加剧了“不透明”困境。“我们采购时也常常犯难,同样是‘宫保鸡丁’,各企业标准不一,原料、添加剂等没有统一的规范。”义乌一家连锁快餐企业的陈经理坦言,由于缺乏统一的标准,企业也常常面临着“用不用、怎么用、如何标识”的现实难题。

事实上,消费者并非“拒绝预制”,而是希望“知道自己吃的是什么、吃得是否健康安全”。注册营养师赵霞告诉记者:“新鲜食材的营养物质保留更为完整。以西蓝花为例,采摘后其硫代葡萄糖苷的保留率,经过一定时间冷藏后会有所下降,维生素等营养素也会不同程度流失。”她认为,预制菜用于便捷高效的快手菜,在超市售卖无可厚非,但若成为餐饮行业的一个常态,则需要更完善的行业标准和更透明的信息公示。

多方协同发力: 预制菜“明明白白上餐桌”

据悉,9月13日,由国家卫生健康委主导的《预制菜食品安全国家标准》草案已通过专家审查,进入社会公开征求意见阶段。餐饮门店是否使用、如何使用预制菜,也将首次纳入强制性信息披露范畴,以此推广餐饮环节使用预制菜明示,更好地维护消费者知情权和选择权。



超市里销售的预制菜品。

与此同时,地方监管也在完善落地细则。“针对餐饮环节的管理,我们会从多方面强化管控。”义乌市市场监督管理局食品安全监督管理科工作人员表示,“我们要求餐饮单位严格落实进货查验责任,尤其是预包装食品要确保食品符合标签标注的质量标准要求,从源头上把好安全关;同时鼓励餐饮单位深化‘明厨亮灶’建设,通过透明厨房、阳光可视化等方式,主动公开烹饪过程,让消费者清晰了解菜品加工情况。”此外,监管部门还将严格规范餐饮单位的宣传行为,禁止在食材原料、加工过程、成品属性等方面进行虚假宣传,切实保障消费者的知情权与选择权,促进预制菜经营更加规范透明。

在这过程中,作为市场主体,企业必须扛起信息公开的责任。对预制菜生产经营企业而言,需严格落实进货查验制度,依据《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》建立健全内部管理制度,同

时积极探索“一物一码”溯源技术,让消费者扫码就能追溯从原料到成品的全过程信息。对餐饮商家来说,要打破“隐蔽操作”,通过菜单标注、服务员主动告知、店内醒目公示等方式,如实告知消费者预制菜使用情况,把选择权交给顾客。据了解,目前部分知名餐饮企业已开始将预制菜标注“部分预加工”产品,为行业提供了可行参考。

“消费者要提升理性认知,成为预制菜市场透明化的‘监督者’与‘受益者’。”浙江京衡(义乌)律师事务所律师张宸璐建议,消费者既要了解预制菜的现代食品工业属性,在购买时主动查看产品标签上的食材、添加剂、营养成分等信息。同时,若遭遇“预制冒充现做”等侵权情况,应注意留存购买凭证等证据,依法维权。监管部门对查实的侵权行为,应及时处罚、督促整改,与消费者的社会监督形成合力,才能让“透明”成为预制菜行业的常态。

社区生活圈

永祥社区: 绘就“一老一小”温情蓝图

全媒体记者 林晓燕

10月25日,备受小区居民期待的绿城玫瑰园中老年活动中心启用。欢声笑语中,居民陈芦仙站在崭新的空间前,眼中闪烁着喜悦:“以前老人想聚会没地方,孩子放假只能宅家,现在下楼就能找到好去处,邻里走动也多了。”

这处曾经废弃的闲置空间,如今在稠江街道永祥社区党委、业委会和物业的三方协同下,被改造成为一座多功能活动中心。

据了解,荒地变乐园,源于一场民生导向的“共建行动”。社区党委作为统筹协调,提前规划方向和资源协调,确保改造贴合“尊老助老、惠及邻里”的目标。其中,社区党委牵头调研居民需求,优先保障长者康养和亲子互动空间的落地;业委会

则化身“民意桥梁”,通过问卷调查和家访收集居民意见,将大家的心声转化为设计蓝图;物业团队则负责日常维护,确保环境安全洁净。

从现场来看,空间设计突出“一老一小”兼顾理念:长者专区区内设置茶话角、书画室和健康小屋;亲子互动乐园内配备益智玩具和阅读角;健康小屋有望让居民“家门口看医生”成为现实。“这不是简单的翻新,而是治理初心的实践。”永祥社区相关负责人表示,三方像一家人,各司其职、无缝对接,齐心协力“唤醒”这个闲置空间。

活动中心启用当天,永祥社区联合绿城玫瑰园小区党支部和悦然健康管理党支部,举办了一场以“情暖金秋,悦享安康”为主题的沉浸式体验活动。居民们积极参与,现场氛围温馨而热烈。

宗宅社区: 稻田里体验农耕乐

全媒体记者 陈健贤

近日,福田街道宗宅社区在“共同富裕”绿云农场组织了一场别开生面的“稻花香里说丰年”亲子秋收活动。数十组家庭走进金灿灿的稻田,亲身体验农耕乐趣,感受丰收的喜悦。

活动现场,家长和孩子一起学习割稻子,成为最大亮点。孩子们大多是第一次拿起镰刀,虽然动作生疏,但还是认真地学着大人的样子,将一束束稻穗割下。随后,大家把稻穗抱到打稻机前,金黄的谷粒纷纷落下。看着手心上的一粒粒稻谷,孩子们真切体会到“粒粒皆辛苦”的含义。家长们也趁机给孩子讲起粮食来之不易的道理。

收割后的稻草有了新用途。家长负责扎稻草人的架子,孩子们则发挥想象力进行装扮。不一会儿,田埂上就立起了一个个形态各异的稻草人:有的戴着草帽,有的被画上了笑脸,还有的被系上了小围巾。孩子们自豪地说,这是帮农民伯伯看守庄稼的“守护者”。

“这次活动,让孩子们走出城市,亲手触摸稻穗,闻到泥土气息,真实体验了丰收的艰辛与快乐,也明白了珍惜粮食的道理。活动还促进了邻里交流,让不熟悉的家庭渐渐熟络起来。”宗宅社区相关负责人表示,把“自然课堂”搬到田间地头,让孩子们在劳动中学习,让家庭在互动中增进感情,进一步增强了社区的凝聚力。

四季社区: 居民巧手制干花

全媒体记者 陈张彪 通讯员 蒋杨晨

近日,北苑街道四季社区党委联合悦悦社工、之江同心·四季民族工作室共同举办“‘胶’换美好,传‘滴’秋韵”干花滴胶手工活动。10余名社区妇女通过学习传统工艺,将秋叶与干花封存于滴胶中,定格秋日景致。

活动现场氛围温馨,工作人员首先讲解了滴胶工艺的文化背景、环保理念,以及AB胶的化学特性和安全操作规范。现场准备的五彩干花材料与各式模具,也为居民创作提供了充足条件。

创作环节中,参与者用镊子选取枫叶、银杏叶、桂花

等天然材料,在硅胶模具中进行构图设计。大家充分发挥创意,作品风格各异:既有展现“层林尽染”意境的摆件,也有小巧精致的秋日书签,每一件作品都融入了对秋日的理解。

注胶环节成为活动亮点,居民将调配好的滴胶沿模具边缘缓缓注入,看着胶液包裹花瓣与叶脉,“就像把秋天封存在了滴胶里,这个过程既神奇又美好。”参与者陈女士说。经紫光灯照射后,液态滴胶凝固为坚硬通透的成品,将秋日美景永久留存。

此次活动,不仅让社区居民体验到了传统手工艺的乐趣,还帮助居民放慢生活节奏,感受生活与艺术的融合。

本周晴多雨少 昼夜温差加大



全媒体记者 陈健贤

转眼间,到了10月底,秋意渐浓。虽然义乌入秋还不到10天,但“今年是冷冬”的传闻甚嚣尘上,这让不少小伙伴已经开始准备冬装了。那不妨让我们来看看气象部门怎么说。

今年真的是冷冬吗?这个传闻是怎么来的?记者整理了多个气象权威媒体的消息后发现,权威媒体或气象专家并没有发表过关于“今年是冷冬”的消息,引发网友们担忧的主要原因是国家气候中心预测,秋季后期将进入拉尼娜状态。今年全国各地提前变冷加上拉尼娜的预测新闻,就导致网上出现“今冬是冷冬,甚至是超级冷冬”的说法。

对此,中国天气网发消息称,拉尼娜不等于冷冬。一般而言,发生拉尼娜事件的冬季(当年12月至次年2月),我国气温偏低的概率相对更高。据统计,1950年以来,拉尼娜总共登场了15次,由于有时拉尼娜会长久出现并持续数年,因此算起来登场的年份共有20年,而这其中冬季平均气温较常年(1991年—2020年平均值)偏低的年份就有17年,占了大部分。

不过,拉尼娜不是每次登场都会伴随极端冷事件,而且拉尼娜也不是“冷暖冬”的唯一影响因子。受全球变暖等因素影响,21世纪以来,在拉尼娜背景下,我国冬季气温偏暖的情况也频繁发生,甚至出现暖冬,如2020/2021年冬季。

值得注意的是,在气象界,冷暖冬不是一个“预测概念”,而是对冬季气温状况的一个事后“认定概念”。根据

国家标准定义,在全国范围内,超过一半的气象观测站冬季平均气温满足冷冬/暖冬标准,这一年冬季才会被判定为冷冬或暖冬。也就是说,今年冬季到底偏暖还是偏冷,尚无定论。

不管今年是冷冬还是暖冬,先让我们过好眼下的秋天。市气象台预计,本周我市晴多雨少,气温小幅波动。其中,10月30日至31日,受高空槽东移影响,我市有一次降水过程,局部地区有小雨。

具体天气预报:

10月27日(星期一)	白天多云,夜里多云到阴,局部有小雨	温度 15℃~23℃
10月28日(星期二)	多云到晴	温度 15℃~23℃
10月29日(星期三)	多云到晴	温度 13℃~26℃
10月30日(星期四)	白天多云到阴,局部有小雨,夜里阴有雨	温度 17℃~23℃
10月31日(星期五)	白天阴天,部分地区有小雨,夜里阴转多云	温度 18℃~23℃
11月1日(星期六)	多云	温度 17℃~24℃
11月2日(星期日)	多云	温度 15℃~22℃

虽然雨水不多,但太阳也不一定常常“在线”,多云或者阴天也会轮番“上线”。一旦没有了阳光的照耀,就会给人阴冷的感觉。从气温来看,白天的气温不算低,最高气温都维持在22℃及以上,但最低气温都是“1”字头,昼夜温差较大。尤其是10月29日当天,白天最高气温在26℃左右,最低气温直接“打对折”,只有13℃,早晚比较冷,大家要多穿一件衣服。

七旬患者体内潜伏巨大肿瘤 市中心医院多学科携手“拆弹”

全媒体记者 傅柏琳

七旬老人体内潜伏着一个直径约10厘米的恶性肿瘤,日前,市中心医院成功为患者实施高难度肿瘤切除术,解除生命危机。

此前,蒋奶奶(化名)总觉得左下腹隐隐作痛,痛感虽不算剧烈,但反反复复,家人第一时间带她前往辖区的社区卫生服务中心检查。得知腹部CT的检查结果显示“降结肠肠壁增厚”“肿瘤性病变考虑”等信息,家人带着患者来到了市中心医院。

医院胃肠外科为蒋奶奶安排了增强CT检查,结果显示:患者降结肠肠壁出现明显的不规则团块样增厚,累及范围达到约10厘米×5.5厘米,几

乎塞满腹腔,情况不容乐观。最终,蒋奶奶被确诊为“降结肠癌”。

医疗团队迅速制订了第一阶段治疗方案,先进行口服化疗,以期缩小肿瘤体积,为后续手术创造更好条件。1个多月后,化疗起到了一定效果。然而新的问题来了,蒋奶奶身体对化疗药物的耐受性较差,出现明显的副作用,身体状况开始走下坡路。更关键的是,肿瘤虽然略有缩小,但造成的肠腔狭窄问题依然非常严重,如同一个“路障”严重阻碍了肠道的正常通行。团队评估后认为,目前手术切除是解除梗阻、争取根治机会的最佳途径。

据了解,蒋奶奶本身心肺功能就不太好,受疾病消耗和化疗影响,意味着她的手术耐受性差。胃肠外科迅速

启动多学科会诊(MDT),病理科、放射科、肿瘤科、肝胆胰外科、消化内科、麻醉科、营养科、心血管内科等专家参与会诊,并邀请了浙大一院胃肠外科专家、市中心医院院长于吉人教授共同讨论。经过反复论证,专家团队为蒋奶奶量身定制了一套个体化“围手术期预案”。

术中,手术团队先采用创伤较小的腹腔镜进行探查:盆腔和腹腔内有少许淡黄色液体,肝脏、腹壁等表面未见肿瘤转移。在降结肠部位,巨大的肿瘤赫然在目,它不仅牢牢占据着肠道,还侵犯粘连了周围的小肠组织,导致近端的小肠明显扩张。更棘手的是,肿瘤周围组织粘连严重,脾脏也肿大并与周围组织粘连,解剖结构异常复杂。

为确保手术的彻底性和安全性,手

术团队当机立断,中转开放手术,在布满粘连组织和重要血管、器官的“雷区”里,小心翼翼地“排雷”。这个过程要求极高的精准度,既要保证肿瘤被完整切除,不留“漏网之鱼”,又要最大限度地保护周围健康的组织和器官,尤其是重要的血管和神经。最终,在医护人员的紧密配合下,巨大的肿瘤被完整切除。

术后的康复同样至关重要。除了现代医学的精准监护与治疗,胃肠外科还邀请了中医科专家加入康复队伍,为蒋奶奶制订了益气养血、健脾和胃的中药方案,减轻手术创伤带来的应激反应,调理脾胃功能。目前,蒋奶奶已康复出院。医护团队随即制订了精准的后继治疗与随访计划,为老人安享高质量晚年生活保驾护航。

汽修工匠赛技能

全媒体记者 魏佳佳

本报讯 10月23日至24日,2025年义乌市汽车维修职业技能竞赛举行。来自全市汽车维修行业的52名企业职工及灵活就业人员最终进入决赛,展现新时代汽修工匠的专业风采。

本次竞赛由市人力资源和社会保障局、市交通运输局联合主办,市公路与运输管理中心、市机动车维修配件行业协会承办。作为全省首个机动车保有量突破百万的县级市,近年来我市汽修行业对高素质人才的需求日益增长。此次竞赛,旨在搭建技能交流与提升平台,有效应对人才短缺挑战,推动行业高质量发展。

本次竞赛设置理论考试

和实际操作两大板块。其中操作技能比赛聚焦两大核心模块:模块A围绕汽车发动机和电气系统故障诊断与排除展开,模块B侧重汽车发动机机械系统检修与故障诊断。赛场内气氛紧张而热烈,选手们或全神贯注地使用专业诊断设备排查电路故障,或小心翼翼地拆解发动机部件检修机械问题。

经过激烈角逐,本次竞赛共决出一等奖1名、二等奖2名、三等奖3名和优胜奖若干名。赛事主办方相关负责人表示,此次竞赛既是对全市汽修队伍技能水平的集中检验,更是激发人才钻研技术、破解行业人才短缺挑战的重要载体,为我市汽修行业高质量发展注入新活力。