



三部门联合发文

新建住宅须配建养老服务设施

▶ 2版

十堰7项农业文化遗产 入选省级目录

总数位居全省各市州第一

● 丹江口渔业文化系统

● 郧阳胭脂米种植系统

● 郧西马头山羊养殖系统

● 郧阳黄精生产系统

● 竹山圣水绿茶文化系统

● 十堰山地樱桃种植系统

● 竹溪贡米生产系统



制图/杜琼

▶ 2版

十堰消防
水火考验中
守护车城安宁



▶ 4版

的哥腰伤复发
民警暖心相助

▶ 3版

朝北沟
旅游公路通车



▶ 2版

蔬菜制品生产新规划定“禁区”

严禁滥用添加剂处理原料

■ 据央视网

来自市场监管总局的消息，新修订的《蔬菜制品生产许可审查细则》公开向社会征求意见。此次修订是自2006年版细则实施以来的首次全面更新，强调对生产源头风险管控。

蔬菜制品是指以新鲜蔬菜、食用菌为主要原料，采用腌渍、脱水等相关工艺加工而成的各种蔬菜制品。主要

包含蔬菜干制品、酱腌菜、食用菌制品等。

针对近年来蔬菜干制品中可能存在的滥用漂白剂、防腐剂等食品安全问题，《蔬菜制品生产许可审查细则（征求意见稿）》明确，蔬菜干制品企业“不得采购滥用硫黄、焦亚硫酸钠等食品添加剂以及次氯酸钠等消毒剂处理的蔬菜”，杜绝不合格原料流入生产环节。

蔬菜咸坏是指新鲜蔬菜经盐腌或盐渍而成的酱腌菜半成品。针对酱腌菜行业长期存在的“外购咸坏”质量安全风险，征求意见稿明确，鼓励企业自建自控蔬菜种植和咸坏制作基地，优先从获得酱腌菜生产许可的生产企业采购蔬菜咸坏。严禁采购土坑腌制、卫生条件脏乱等不符合相关要求的小作坊和个人制作的蔬菜咸坏，从源头堵住安全隐患。

冒充“足银”、证书造假
直播间“纯银”产品
暗藏消费“陷阱”

▶ 5版