走一线 改文风

武川县：黄芪串起循环链 种养加走出富民路

深秋时节，内蒙古呼和浩特市武川县哈拉合少乡数千亩黄芪田郁郁葱葱，长势喜人。农户穿梭在田间，除草、管护、收集黄芪茎叶，一派繁忙景象。待到深秋采挖时节，这片沃土将迎来黄芪丰收，眼下农户便提前将散落的茎叶统一收拢打包，为循环加工储备原料。

曾经无人问津、就地废弃的黄芪茎叶、边角料，如今成了抢手的“宝贝原料”，经统一回收简单加工后，成为营养丰富的黄芪功能性饲草，专供本地特色“黄芪羊”养殖。羊群产生的粪肥经过处理还田沃土、滋养药材，一条“种植—加工—养殖—粪肥还田”的绿色循环产业链，在哈拉合少乡山野间循环增效。

作为“正北芪”核心原产地，哈拉合少乡依托大青山浅山区独特的沙壤土地质、凉爽气候与较大昼夜温差，加上百年本土种植经验，产出的正北芪品质出众。立足特色中药材资源优势，武川县深耕黄芪特色产业，推动传统零散种植向规模化、标准化、规范化种植转型，让黄芪从“地头特产”变为乡村振兴“支柱产业”。目前，全乡黄芪稳定种植面积达4500亩，产业发展基础持续夯实。

为进一步擦亮正北芪金字招牌、提升产业品质，北京通用技术集团在哈拉合少乡集中流转380亩耕地开展集约化、标准化经营。通过严格落实GAP规范化种植认证，搭建全流程产品溯源体系，实现黄芪从播种、管护到采收、加工全程可查可溯。

针对以往农业生产抗风险能力较弱的问题，哈拉合少乡持续完善滴灌系统、排水蓄水池等农田水利基础设施，筑牢产业防灾减灾屏障。常态化开展农技下乡、田间授课活动，普及绿色种植理念，推广有机肥替代化肥技术，用科学管护守护正北芪原生态、高品质的生长底色。

哈拉合少乡创新产销模式、打通增收渠道，针对种植散户销路窄、议价弱的难题，通过产业协会搭建产销对接桥梁，种植大户直连药企定向供货，零散农户抱团对接市场，破解“种得好、卖不出、卖不贵”的难题。2026年，种植户冀文彪的108亩黄芪预计可增收34万元。

各村“两委”主动牵头统筹，组织黄芪羊养殖户对田间采收后遗留的黄芪茎叶、加工边角废料进行统一捡拾、集中收集，并进行晾晒、清理等简单处理。同时，哈拉合少乡严格落实黄芪羊标准化养殖要求，参照统一饲喂管理规范，指导养殖户将处理后的黄芪茎叶科学配比投喂，明确羔羊每日黄芪饲草投喂量不低于200克、全周期饲喂时长不少于6个月，督促养殖户建立完整饲喂台账，从源头把控黄芪羊养殖品质，标准化培育特色“黄芪羊”。2026年，全乡黄芪羊出栏突破6000只，实现繁育、饲喂、防疫、销售全流程可追溯。

针对养殖户担心的销路难题，哈拉合少乡依托“源味武川”等品牌，通过新媒体广泛传播健康膳食理念提升产品知名度，积极对接线下商超和餐饮门店，搭建稳定供货渠道，使每斤羊肉售价比普通羊肉高出5—8元，单只肉羊可为养殖户增收200—300元。同时依托北京通用技术集团消费帮扶资源，落实订单兜底回购机制，稳住销售基本盘。同步联动本地屠宰企业提供低价屠宰服务，降低养殖经营成本，食品企业进行精细化加工、根据不同客户需求分割不同部位，推出黄芪羊肉烧麦等产品，不断延伸完善产业链条。一系列保障举措消除了养殖户的销售后顾之忧，让特色黄芪羊养殖成为群众稳增收、能致富的产业。

从黄芪种植产出副产物，到加工利用形成饲草，再到发展特色养殖，最后通过有机肥加工厂将羊粪处理后还田反哺土地，这套完整的生态循环模式，既减少了化肥施用，又降低了养殖饲喂成本，实现了生态效益与经济效益双赢。

为了让产业发展红利惠及更多群众，哈拉合少乡探索构建“土地流转+就近务工+订单种养+收益分红”四位一体联农带农机制，优先吸纳脱贫户、防止返贫致贫对象就地就近就业，落实统一供种、统一技术指导、保价收购等扶持举措。项目全部固定资产归村集体所有，所得收益用于村内公益事业、防返贫帮扶和基础设施管护，持续壮大村集体经济。累计带动农户684户，土地流转亩均收益300余元，群众务工人均年收入8000余元，项目带动村集体年增收1.8万元。

（据新华社）

守护舌尖上的安全 新一批食品安全国标看点来了

国家卫生健康委、国家市场监督管理总局日前公布50项食品安全国家标准及标准修改单。其中，食品中铅污染控制、婴幼儿及学龄前儿童营养补充、牛乳蛋白等标准，与老百姓日常饮食和健康关系密切。

据介绍，这批新标准以防风险、保健康、促发展为导向，细化食品安全全链条管控要求，既为监管执法提供了“硬标尺”，也为企业合规生产提供了重要依据。

看点一：从“农田到餐桌”，全链条防控铅污染风险

长期或过量摄入铅会对人体神经系统、心血管及肾脏等造成损害，儿童、孕妇等敏感人群的健康风险尤为突出。我国现行食品中污染物限量标准已规定各类食品中铅含量限量要求，但如何做到关口前移，从源头和过程管理食品铅污染风险，这次新发布的食品中铅污染控制规范作出系统规定。

国家食品安全风险评估中心研究员王君介绍，新制定的食品中铅污染控制规范旨在建立覆盖“从农田到餐桌”全链条的铅污染控制体系，切实保障消费者饮食安全。

在食品原料环节，标准要求灌溉用水应符合相关标准，严禁使用工业废水、生活污水或被污染的地表水；生产用地应远离可能带来铅污染的工厂、公路等；易受铅污染的植物源原料不应种植在受过铅污染且尚未修复的土地上。种植期间不应使用铅超标或可能被铅污染的器具、薄膜，及时清除生产用地上可能带来铅污染的废弃物。

在食品加工环节，标准要求食品原料铅含量应符合相关规定，用于果汁、葡萄酒和啤酒等加工的助滤剂应选择铅含量尽可能低的品种；食品（如皮蛋）生产加工中不得使用铅化合物。同时，食品直接接触面宜尽量减少油墨或涂料的使用，装饰用途的铅釉陶瓷、铅晶质玻璃不得接触食品。

看点二：扩大覆盖范围，儿童营养安全再升级

婴幼儿健康成长关系千家万户。国家食品安全风险评估中心研究员方海琴介绍，婴儿满6月龄起，纯母乳喂养已不能完全满足其对能量及营养素全部需求。据统计，纯母乳喂养的较大婴儿，30%—50%的能量、97%的铁需要来自辅食，50%以上的锌、钙、维生素B1、维生素B2、维生素B6等微量营养素也由辅食提供。

“当辅食添加不合理，易出现贫血及生长迟缓等营养不良问题，因此需要高营养密度的营养补充品。”方海琴说。

新修订的辅食营养补充品和学龄前儿童营养补充品标准，将学龄前儿童适用年龄由现行标准的60月龄扩大至72月龄，覆盖了全部学龄前儿童，更好地满足早期儿童营养需求。同时，标准对现行标准中尚无最大值要求的营养素制定了允许最大值，进一步保障食用人群的营养安全。

此外，标准还规定了不同产品类别的食用方法，并要求辅食营养素补充食品和学龄前儿童营养素补充食品，以及辅食营养素撒剂和学龄前儿童营养素撒剂，每日份（次）产品应为独立计量小包装。

中国疾病预防控制中心营养与健康所研究员黄建表示，该标准的修订旨在为早期儿童提供安全、适宜的营养补充类产品，为国家营养干预项目的开展及食品产业高质量发展提供有力保障。

看点三：规范牛乳蛋白产品，保障消费者知情权

乳业深加工是乳制品产业升级的重要方向。牛乳蛋白标准是首次制定的标准，适用于食品工业用牛乳蛋白，涵盖浓缩牛乳蛋白和分离牛乳蛋白。

国家食品安全风险评估中心副研究员陈潇介绍，该标准立足乳品行业发展实际，明确了牛乳蛋白产品的术语定义、核心技术指标及标签标识等内容，有助于推动乳成分加工有序规范发展，保障牛乳蛋白产品使用者和消费者的知情权、选择权。

标准规定，牛乳蛋白是以生牛乳为原料，经脱脂（或直接使用脱脂乳）、分离、浓缩、干燥或不干燥等工序制得的，含有酪蛋白和乳清蛋白的粉状或液态产品。

根据蛋白质含量不同，浓缩牛乳蛋白的蛋白质含量（以干基计）不低于40克/100克，保留了牛乳中酪蛋白与乳清蛋白，同时含有部分乳糖和矿物质；分离牛乳蛋白的蛋白质含量（以干基计）不低于90克/100克，通过深度分离工艺去除了绝大多数乳糖、脂肪与矿物质，适合对原料纯度要求高的特殊食品生产。

在标签标识方面，标准要求产品标签必须标示“浓缩牛乳蛋白（浓缩牛奶蛋白）”或“分离牛乳蛋白（分离牛奶蛋白）”，不允许仅标示“牛乳蛋白（牛奶蛋白）”等模糊名称。使用流化床干燥工艺生产的分离牛乳蛋白，还必须在标签上标明干燥工艺。

中国乳制品工业协会教授级高工王芸表示，这些规定让消费者能够清晰了解产品真实属性，根据自身营养需求、饮食偏好、身体状况，自主选择适配的含有牛乳蛋白配料的产品，同时也为国产及进口牛乳蛋白产品的监督检验、市场执法提供了统一明确的技术依据。

（据新华社 记者/李恒）