

农业农村部：重点抓好八方面工作落实中央一号文件精神

新华社北京2月6日电 记者6日从农业农村部了解到，为深入贯彻今年中央一号文件精神，农业农村部日前印发关于落实《中共中央 国务院关于锚定农业农村现代化 扎实推进乡村全面振兴的意见》的实施意见，部署八方面具体工作举措，推动“三农”工作实现新发展新提升。一是提升农业综合生产能力和质量效益，保障粮食等重要农产品稳定安全供给。毫不放松抓好粮油生产，提升畜牧业

现代化水平，推进渔业高质量发展，稳定棉糖胶和果蔬等生产，推动构建多元化食物供给体系。加强耕地保护和提升，强化农业防灾减灾体系建设，全面提高农产品质量安全水平，提升农业对外合作水平。二是实施常态化精准帮扶，持续巩固拓展脱贫攻坚成果。健全常态化帮扶政策体系，提高监测帮扶精准性时效性，提升产业和就业帮扶实效，分层分类帮扶欠发达地区。

三是强化农业科技和装备支撑，引领发展农业新质生产力。提升农业科技创新效能，加快农业科技成果转化应用，深入实施种业振兴行动，加快实施农机装备高质量发展行动，大力推进智慧农业行动计划。四是推进农业绿色转型，稳步提升可持续发展能力。提升农业资源保护利用水平，加强农业投入品管理，发展生态低碳农业。五是培育壮大乡村富民产

业，千方百计促进农民稳定增收。做强农产品加工流通业，加快提升乡村特色产业，发展壮大农业企业，强化农业品牌培育。六是加快补齐农村现代生活条件短板，因地制宜推进宜居宜业和美乡村建设。接续推进乡村建设行动，持续整治提升农村人居环境，保护传承优秀农耕文化，引导推动乡村善治。七是进一步深化农村改革，激发农业农村发展活力。稳定

土地承包关系，加快健全现代农业经营体系，提升农村宅基地管理服务水平，稳健发展新型农村集体经济。八是强化要素支撑保障，推动各项任务落地见效。扎实推进规划编制与实施，健全推动乡村全面振兴长效机制，完善乡村振兴多元投入机制，提升农业支持保护政策实施效能。发展壮大乡村人才队伍，加强农业农村法治建设，强化典型探索和示范引领。

全国总工会启动2026年“送文化·惠职工”专项行动

2月6日，在北京CBD骑士驿站，新业态劳动者与家属一起合影留念。2月6日，中华全国总工会在北京CBD骑士驿站举办2026年“送文化·惠职工”专项行动启动仪式暨“迎新春·送万福”职工书法公益活动新业态劳动者专场，拉开各级工会2026年春节文化“送温暖”序幕，书法家们现场书写春联“福”字赠予新业态劳动者，并赠送新春“福包”、专属“最美微笑照”等。各级工会今年将联合相关部门，依托工人文化宫、工会驿站等阵地，面向一线职工特别是产业工人、农民工、新业态劳动者等群体，开展文艺演出、文艺培训、文化服务等系列活动。新华社发(王鑫 摄)



暖心！全国实现生育津贴直达个人

据新华社北京2月6日电(记者 彭韵佳)一份生育津贴，连着民生期盼，更显政策温度。记者6日从国家医保局获悉，全国范围内已实现生育津贴直接发放至个人，生育保障红利直达群众手中。此前，生育津贴一般由医保经办机构发放给用人单位，再由用人单位支付给个人。2025年的全国医保工作会议明确部署，要求全面实现生育津贴按程序直接发放给参保人。在前期多地全面实现生育津贴直达个人的基础上，其他省份积极响应：贵州和广西自2026年1月1日起全面落实、北京从2026年1月31日起调整发放方式、新疆于2026年2月1日起全面推行、天津已实现企业女职工生育津贴直接发放至个人。至此，生育津贴直达参保人在全国范围内实现。数据显示，2024年参保女职工人均生育津贴达2.83万元，为万千生育家庭送上实打实的支持。

预制菜将迎首个国标，吃得省心更安心！

□新华社记者 关乎千家万户的事，再仔细都不为过。预制菜添加剂怎么控？营养好不好？保质期多久才合适？近期，这盘“提前做好的菜”，成了不少消费者关注的话题。首次为预制菜安全“立规矩”。2月6日，国家卫生健康委、国家市场监督管理总局等部门就预制菜国家标准征求意见，明确预制菜的术语和定义、原料要求、食品添加剂使用要求、营养品质要求、如何自主明示等。这不仅是加强食品安全监管的重要举措，更是回应民生期待、引导健康消费、推动产业高质量发展的重要一步。据介绍，近年来，随着预制菜工业化、规模化、标准化生产的出现和快速发展，为加强对这种新业态的监管，需要对预制菜的原料、生产经营、贮存运输、包装标签等各环节强化风险管理，以保证预制菜的安全性和营养品质。

门，概念各说各话。此次征求意见稿给了预制菜更明确的定义：预制菜肴是以一种或多种食用农产品及其制品为原料，使用或不使用调味料等辅料，不添加防腐剂，经工业化预加工(如搅拌、腌制、滚揉、成型、炒、炸、烤、煮、蒸等)制成，配以或不配以调味料包，加热或熟制后方可食用的预包装菜肴产品。同时，征求意见稿划清界限：主食类食品(如速冻饺子、包子)、净菜类食品(仅经清洗、切割的蔬菜)、即食类食品(如即食鸡胸肉、即食沙拉)等，都不属于本标准管理的预制菜范畴。“这一定位，既抓住了菜肴和需后续烹饪的核心特征，也避免了与现有其他食品标准的交叉管理，让监管更精准、更具针对性，让消费者更明白。”国家食品安全风险评估中心标准二室主任王君说。

变质的原料；农药残留、兽药残留、污染物等应符合相应规定；鼓励建立稳定的供货渠道，确保原料可追溯……预制菜国标要从源头堵住“以次充好”。“预制菜是否含防腐剂”是公众的关切之一。对此，征求意见稿态度鲜明，给消费者吃下“定心丸”：生产加工中不得添加防腐剂。食品添加剂也要“瘦身”。根据要求，食品添加剂“非必要不添加”，并尽可能减少使用品种和使用量。同时，不应掩盖食品腐败变质以及食品本身或加工过程中的质量缺陷，不应以掺杂、掺假、伪造为目的使用食品添加剂。这意味着，企业需通过提升工艺和技术来保鲜保味，而不是过度依赖食品添加剂。

稳态化技术……一系列“硬杠杠”确保预制菜更贴近群众健康膳食需求。同时，生产企业在保障食品安全的前提下，综合考虑营养品质、原料属性、生产工艺、贮存条件、包装性能、消费方式和产品特点等，合理设定产品的保质期，最长不应超过12个月。“12个月的最长期限兼顾了公众诉求和企业生产经营的现实需要。”王君表示，起草组在对200多家企业、超千款市售预制菜产品的预加工方式、贮存方式等参数进行调查分析的基础上，统筹考虑公众期待、营养品质、风味口感和产业发展等因素，要求企业尽量缩短产品保质期。此外，同步征求意见的相关文件还鼓励餐饮服务提供者根据自身经营实际，自主明示菜品加工制作方式。让老百姓吃得方便，更要吃得明白、吃得放心，这是产业可持续发展的根基，也是以“最严谨的标准”守护“舌尖上的安全”的题中之义。我们期待，这份即将落地的国标，能真正守护好百姓的盘中餐。

预制菜将有权威“说法”——过去，市场上产品五花八

向“防腐剂”说不，给“添加剂”做减法——对预制菜而言，原料安全是第一道关。应符合相应的食品标准和有关规定，不应使用腐败

营养不能少，保质期最长不应超过12个月——宜采用先进技术或设备最大程度保留原料的营养成分；熟制过程应避免过度烹饪；鼓励采用气调保鲜、冰温保鲜等有利于保鲜的技术，以及非热加工、包埋运载等营养与风味

（新华社北京2月6日电）

中国福利彩票3D游戏新疆开奖公告
第2026037期中奖号码 4 2 0

奖等	中奖注数	单注金额	中奖金额
单选	1492注	1040元	1551680元
组选三	0注	346元	0元
组选六	2989注	173元	517097元

新疆销售总额 6443634元。

中国福利彩票“七乐彩”新疆开奖公告
第2026016期 02 06 10 14 18 19 23 特别号码 11

奖等	全国中奖注数	新疆中奖注数	每注金额
一等奖	1注	0注	474451元
二等奖	11注	0注	22999元
三等奖	291注	11注	1738元
四等奖	1040注	40注	200元
五等奖	8706注	308注	50元
六等奖	18253注	554注	10元
七等奖	100996注	3458注	5元

本期新疆销售额为224916元，奖池累计金额0元。
新疆福利彩票发行中心
2026年2月6日