



# 数字点火 史上首次

## 杭州亚运会开幕式主创团队透露点火仪式细节

新华社杭州9月21日电（记者段菁菁 李春宇）杭州亚运会开幕式主创团队在21日举行的开幕式筹备工作新闻发布会上透露，开幕式将首次实现“数实融合”点火仪式，打造亚运史上首个数字点火仪式。

大型运动会开幕式的点火仪式历来是最受关注的环节。杭州亚运会开幕式将于23日在杭州奥体中心体育场举行，开幕式总导演、总制作人沙晓岚说，大型运动会上各式各样的点火方式留下了诸多经典瞬间，为创造一个与众不同的点火仪式，导演团队翻阅了历届奥运会、亚运会的大量案例。“最终，我们想回归体育的本体——强身健体，这绝

不是几个人或几群人的事，是全民的事。为了让更多人参与点火仪式，我们首创了万众参与、数字互联的形式，最大限度地让全民共同参与。”

沙晓岚介绍，截至目前，亚运数字火炬手总人数已经突破1.04亿。

23日晚，当开幕式进入主火炬点燃环节，超过1亿的“数字火炬手”将汇聚到钱塘江上，形成一个具象的数字火炬手，从钱塘江踏着浪花一步步来到“大莲花”上空，和线下的六棒火炬手共同点燃主火炬。

据悉，整场开幕式以“潮”为主要标识，以“潮起亚细亚”为总主题，分“国风雅韵”

“钱塘潮涌”“携手同行”三大篇章。沙晓岚介绍，开幕式演出蕴含四重价值，既体现文化传承的连续性、创新性、包容性，又以幸福生活展现中国式现代化的美好图景，又以美美与共体现中国与亚洲各国携手同行，又以“数实融合”彰显智能时代的中国科技创新。

记者获悉，开幕式将“简约”进行到底，对参演人员及文艺表演所需的道具、服装、妆造等环节要素进行有效控制，确保物尽其用；演员方面，群演人员全部由在杭大学生志愿者组成。

目前，开幕式已完成五次彩排。

### 第六届中国—阿拉伯国家博览会在宁夏银川开幕



9月21日，第六届中国—阿拉伯国家博览会在宁夏银川市开幕。本届博览会以“携手新时代 抢抓新机遇 共享新未来”为主题，重点围绕数字经济、清洁能源、新型材料、跨境电商、现代农业、智慧气象等领域，举办会议论坛、展览展示等活动。图为开幕式会场外景。

新华社发

### 报告显示：到2025年我国新茶饮市场规模有望突破2000亿元

大红袍、高山云雾等名茶，芒果、葡萄等新鲜水果，鲜奶、芝士等乳产品……近年来，各类新式茶饮发展迅速，成为国内消费市场的新亮点之一。中国连锁经营协会新茶饮委员会日前联合美团新茶饮研究院发布的《2023 新茶饮研究报告》显示，2023 年全国新茶饮市场规模预计达 1498 亿元，到 2025 年国内消费市场规模有望突破 2000 亿元。

报告显示，据不完全统计，2023年8月31日在业的新茶饮门店总数约51.5万家，比2020年年底增长超36%。从美团、大众点评等平台收录饮品门店数量占比看，2023年6月，新茶饮门店在饮品总门店中占比约57.7%。广州、深圳、东莞、成都、上海、重庆等城市的新茶饮门店在6000家以上，其中广州新茶饮门店数超过12000家。

报告指出，从2023年上半年新茶饮外卖订单量表现来看，一线城市新茶饮外卖订单量增速最高，达到38%。与此同时，四线及五线城市新茶饮外卖订单量增速高于新一线至三线城市市场，下沉市场新茶饮空间逐步打开。

此外，与热门IP联名、线下快闪、打造产品周边等年轻化玩法，在强化品牌风格的同时，也让新茶饮品牌不断破圈，增强了消费者的新鲜感和体验感。例如新茶饮品牌喜茶结合各城市文化元素推出“城市文旅”限定冰箱贴、在七夕节期间推出清爽茗奶茶“天青雨”等创意产品，受到年轻消费者青睐。（据新华社9月21日电 记者王雨箫）

### 153名实施跨境裸聊敲诈的电诈犯罪嫌疑人被押解回国

据新华社北京9月21日电（记者任沁沁 熊丰）记者21日从公安部获悉，9月20日晚，随着三架中国民航包机分别降落在北京大兴国际机场和济南遥墙国际机场，前期中国警方和印度尼西亚警方通过警务执法合作抓获的153名实施跨境裸聊敲诈的电信网络诈骗犯罪嫌疑人，被北京、山东公安机关从印尼押解回国，涉及全国多个省市的百余起跨境裸聊敲诈案件成功告破。

针对当前裸聊敲诈犯罪多发高发态势，公安部组织部署北京、山东等地公安机关紧盯重点案件，加强研判分析，强化线索摸排，初步掌握了盘踞在印尼境内的特大跨境裸聊敲诈犯罪团伙相关情况。今年8月，公安部派员率北京、山东公安机关民警组成工作组赴印尼开展工作，在我驻印尼使馆的大力支持和警务联络官的协调下，配合印尼警方于8月29日成功捣毁相关犯罪窝点，一举抓获88名实施跨境裸聊敲诈的电信网络诈骗犯罪嫌疑人，查扣大批电脑、手机、银行卡等作案工具。随后，工作组经循线深挖，又发现藏匿于印尼巴淡岛、加里曼丹等地的多个裸聊敲诈犯罪窝点，在掌握相关犯罪事实和证据的基础上，配合印尼警方组织开展第二轮收网行动，抓获犯罪嫌疑人65名，狠狠打击了犯罪分子的嚣张气焰。

### 我国海事系统首艘大型海道测量船“海巡08”轮在上海列编



9月21日，交通运输部海事局大型海道测量船“海巡08”轮在上海正式列编交通运输部东海航海保障中心，标志着我国海事系统目前规模最大、装备最先进、综合能力最强的大型专业测量船正式投入使用，开启了海事测绘力量迈向深远的崭新篇章。

“海巡08”轮按无限航区设计，船长123.6米，船宽21.2米，深9.3米，吃水5.8米，最大航速16节，可在9级海况下安全航行，5级海况下漂泊测量，4级海况下走航式测量作业，是国内首艘采用宁静化设计理念的海道测量船舶。

图为“海巡08”轮靠泊在上海黄浦江边。

新华社记者 丁汀 摄

### 中帆协主席张小冬：力争帆船项目夺金

本报杭州9月21日电（特派记者王黎刚）21日，杭州第19届亚运会帆船比赛在宁波象山亚帆中心开赛，中国帆船帆板运动协会主席张小冬说：“上届亚运会帆船项目没有拿到金牌，希望这届亚运会有所突破。”

帆船帆板赛将产生14枚金牌，129名选手参加，其中6个项目还将产生6张巴黎奥运会参赛门票。本届亚运会，中国队将出战男子水翼帆板、女子水翼帆板、男子水翼风筝板、女子水翼风筝板等10个小项目，共计14名运动员参赛。

中国队毕焜在当天进行的男子水翼帆板比赛中发挥出色。中国帆船帆板队领队张锡广表示，中国队将力争五枚金牌，在水翼帆板、风筝板等项目上冲击最高领奖台。

此次杭州亚运会帆船比赛将产生六个项目的巴黎奥运会资格。此前，中国队已在2023世界帆船锦标赛中获得了女子水翼帆板、女子水翼风筝板、男子水翼风筝板三项比赛的巴黎奥运会资格，此次在另外三个项目——男子水翼帆板、男子单人艇和女子单人艇中，中国队也将向奥运名额全力发起冲击。



9月21日，中国女子沙排组合薛晨（右）/夏欣怡在比赛中，她们以2:0战胜哈萨克斯坦组合。新华社发



4:0大胜缅甸队 中国男足亚运队挺进16强

9月21日晚，在杭州黄龙体育中心体育场进行的一场杭州亚运会男子足球小组赛第二轮比赛中，中国队4:0大胜缅甸队，收获两连胜，提前小组出线挺进16强。图为中国队20号方昊在比赛中。本报特派记者 袁琛 摄

## 是否已大规模进入校园？该如何看待？“预制菜进校园”争议的背后

新华视点

开学伊始，“预制菜进校园”引发公众关注。一些家长对预制菜的质量和安表示担忧。预制菜具备方便快捷等优势，正悄然渗透越来越多消费场景；但与此同时，校园餐食的安全营养不容忽视。如何缓解一些家长的焦虑？食品行业工业化背景下，如何更好保障我们的饮食健康？“新华视点”记者进行了调查。

#### 预制菜是否已大规模进入校园？

网传江西赣州蓉江新区、深圳等地部分学校食堂采用预制菜，但当地相关部门和学校大都予以否认。

江西赣州蓉江新区社会事务管理局表示，学生餐食由中央厨房统一配送。配餐企业负责人称，每日采购新鲜菜品，从未采购预制菜。

记者联系深圳市宝安区、龙岗区多所学校，校方均否认采用预制菜。“我们教育集团的学校都是自营食堂，每天采用新鲜食材，菜品都是现炒的。”一位不愿具名的学校教务主任告诉记者。

那么，预制菜究竟是否已大规模进入校园？中央厨房配餐是不是预制菜？

多位受访人士表示，目前进入校园的主要是热链盒饭或供学校厨房烹制的净菜和半成品菜肴，大都未使用加热即食的料理包。有业内人士认为，如果采用中央厨房配餐，以“半成品”模式进入校园食堂，也属于使用预制菜的范围。

在广州某中学开放日，学校邀请家委代表参观食堂，并发送现场照片到家长群。有家长告诉记者，有现场切、炒蔬菜的照片，但一些鸡腿、卤肉、扣肉等，并未看到现场切、煮的照片。有学生告诉记者，他吃了两年食堂，有些肉类菜味道永远一样，感觉是机器标准化做出来的。

山东济南一名小学校长表示，不少公办中小学校未配建食堂，学生午餐只能通过配餐公司解决。学校明确要求配餐公司不得使用预制菜，如肉丸不能从市场上买半成品再加工，只能用新鲜肉现做。

记者采访海口市多家公立学校，校方普遍表示学校营养餐未使用预制菜。记者从龙华区一所公立小学获悉，学校通过招投标选择配餐企业，但中央厨房制作、配送的饭菜也不尽如人意。

尽管多地学校否认采用预制菜，家长们仍顾虑重重。在“如何看待预制菜进校园现象”的话题投票中，有超过80%的网民选择“不赞成”，仅有不到10%的网民认同。

#### 该如何看待“预制菜进校园”？

家长反对预制菜进校园的理由，主要集中于两方面：

一是质疑预制菜的安全和质量。不少家长担忧，预制菜中添加剂过多或加工过程中卫生条件不良，将给学生健康带来风险隐患。

一名三甲医院的营养科主任认为，一些预制菜食材质量一般、高油高盐，部分脱水蔬菜营养流失，增加了肥胖的可能，不利于孩子身体健康。

二是质疑知情权和选择权难以得到保障。“涉及孩子长期健康的食品，是否使用预制菜，学校必须公开透明，让大家可以选择、可以监督。”家长胡女士表示。

教育部、市场监管总局和国家卫生健康委发布的《学校食品安全与营养健康管理规定》强调，学校在食品采购、食堂管理、供餐单位选择等重大事项上，应以适当方式听取家长委员会或者学生代表大会、教职工代表大会意见，保障师生家长的知情权、参与权、选择权、监督权。



#### 决策应更审慎，加强预制菜标准化和安全化

业内人士表示，预制菜是食品工业化的产物，也是个新鲜事物，其安全程度并不一定比小作坊制作的食品低。张春晖说，预制菜的优势之一是实现快速供餐，“比如一个学校几千人，如果完全自己采购食材、制作餐食，得需要多少厨师？”

不少家长的共识是，在孩子饭菜方面，效率和成本不应作为第一考量。相较社会上的普通餐饮，校园餐食更应注重安全、营养、卫生。

21世纪教育研究院院长熊丙奇表示，进入校园的餐食应符合相应安全和营养标准，建立严格的进入制度。其次，必须充分满足家长的知情权和选择权，由家委会参与餐食的选择、订购，形成合力监督。

“现阶段预制菜进校园仍需谨慎。”中南大学公共管理学院讲师雷望红认为，统一配送模式下，学校对食谱的调整空间较小。配送公司出于盈利考虑，会尽可能压缩成本，选价格便宜的蔬菜，或通过大规模采购单一品种蔬菜来压价。在情况允许下，应给予学校更充分的食材购买权和餐食供应权，为学生提供多样化饮食选择，教育监管部门加强食材抽检和财务管理。

专家建议，预制菜在进入更多消费场景之前，不妨先预制规矩。记者梳理发现，多个行业协会已发布数十项预制菜方面的团体标准，多地也发布有地方标准，但预制菜尚无全国统一的强制性标准。

四川省预制川菜研究院（中心）院长王卫说，目前业内正在制定并推进出台预制菜术语、预制肉制品生产卫生规范以及清洁标签肉制品通则等标准。学生餐等预制食品，应严格控制食品添加剂的使用，坚持“非必要不添加”原则。

山东一家预制菜生产企业的负责人表示，学校食堂不应采用即食、即热类预制菜，对于非正规厂家或中央厨房生产的非正规渠道产品也应坚决防范。希望进一步明确预制菜的定义及范围，对原材料、加工工艺、储存、冷链运输等细化规范，引导行业沿着标准化轨道发展。

（据新华社北京9月21日电）