团体标准对原材料、加工、包装、贮存、配送等多方面提出要求

预制菜“长三角标准”守护“舌尖上的安全”

号称“人人轻松当大厨”“天天回家吃大餐”的预制菜，大家都吃过了吗？随着“宅经济”和“懒人经济”的发展，美味方便的预制菜已全面“入侵”日常生活。随便打开一个电商APP，输入预制菜或者方便菜、快手菜，就会弹出大量菜品信息，一张张诱人的图片，链接下“10万+”的评论，不同品牌的网页一个接一个，可见，今年是预制菜的“火爆”之年。

预制菜，是指经过预加工、预包装的成品或半成品菜肴，作为一种方便快捷的消费产品已“飞入寻常百姓家”，成为消费者餐桌上的新宠。这一产业的兴起，一方面迎合了消费者对“懒人经济”的追捧，另一方面也是餐饮企业在疫情常态化情况下积极开辟新产业、寻求新赛道的重要举措。据相关资料统计，上海、江苏、浙江、安徽的预制菜产业发展水平均排在全国前列，长三角地区已形成规模性预制菜发展市场和产业优势。

消费者最关心预制菜是否健康

网络热词“科技与狠活”的背后是人们对食品安全问题的关切。目前，中国的预制菜市场尚未真正进入“产销两旺”的局面，对于更多的消费者来说，眼下最大的痛点是买不到放心的预制菜和好吃的预制菜。

首先，吃预制菜健康吗？预制菜里还有营养素吗？有不少消费者担心二次加热以及冷冻冷藏的过程可能会造成营养素流失。据专家介绍，预制菜经过热加工处理后，流失的营养素主要是蔬菜中的维生素和少量的矿物质，膳食纤维没有很大损失。肉类产品只要是新鲜的、品质好的，加热后蛋白质流失也并不多。

其实，无论是家庭烹饪还是工厂加工，都会造成营养素的流失。比如，加热会让维生素C流失，炒菜的话一般维生素C会流失20%—30%，甚至更多；油炸、打碎会有氧化损失，蔬菜的细胞被破坏，空气直接跟细胞内的营养素接触，会造成胡萝卜素、花青素等流失。各国研究数据证明，合理冷冻保存的食材，仍能保存其中绝大部分的营养素。因此，欧美的膳食指南中，把冷冻蔬菜和新鲜蔬菜归为一类，同样鼓励消费者食用。

其次，预制菜和剩菜一样长时间存放，会产生致癌物吗？据专家介绍，亚硝酸盐是微生物活动的结果。新鲜绿叶蔬菜里的亚硝酸盐低到每公斤只有几毫克，从食品安全角度来说可以忽略不计。杀菌处理加上密封包装，可以使菜品内部的微生物被杀死，外面的微生物又进不来，只要微生物不超标，预制菜并不会在存放过程中产生亚硝酸盐。

最后，在对于预制菜的疑虑中，添加剂也是关注的焦点之一。从统计结果来看，预制菜中的添加剂难以避免，通常而言，越是口味重、烹饪方式复杂的菜品，添加剂的种类也越多。这些添加剂会对食物的色、香、味进行改进，并延长它们的保质期。但这并不意味着食品添加剂是洪水猛兽，因为只有浓淡适中的用量才能保证食品的风味。

“科技与狠活”并非否认添加剂本身，有食品添加剂的产品并不等同于低劣产品。归根到底，违法添加物的使用和食品添加剂的滥用才是破坏食品安全的元凶，而对于合法合规的添加剂使用，并不需要谈“剂”色变。

长三角地区出台团体标准

民以食为天，食以安为先，预制菜这一新兴产业亦不例外。近期，长三角消保委联盟以长三角区域内预制菜市场发展状况为依托，联合长三角三省一市餐饮行业协会、部分预制菜龙头企业共同起草了《长三角预制菜点质量及服务评价规范》，引导长三角地区预制菜行业高质量发展。

长三角消保委联盟有关负责人表示，联盟将根据标准实施情况，对标准不断细化完善，确保标准更好地服务于预制菜企业经营和产业发展需要，并适时视情将团体标准上升为地方标准，进一步守护消费者“舌尖上的安全”。

此次出台的团体标准《长三角预制菜点质量及服务评价规范》主要针对消费者关注的热点和调查发现的问题，从原材料、加工、包装、标签标识、贮存、配送、还原度以及食品安全指标等多方面提出了明确要求。

长三角预制菜结合市场实际情况加入了新的亮点：首先，从消费者权益保护角度出发，进一步健全纠纷解决机制。该标准既要求经营者加强自律，畅通沟通渠道，跟踪用户诉求，又鼓励经营者接受他律，自觉接受社会各界和广大消费者的监督，配合行政监管部门和消费者组织开展工作。二是从环保角度出发，鼓励倡导包装绿色简约。该标准除了要求菜点包装材料和容器应符合相关国家标准外，还对单件和整体包装进行分情况讨论，且鼓励使用环保可降解的包装材料。三是从保障知情权角度出发，对标签规范予以明确。该标准要求预制菜企业应在醒目位置标明产品名称、制作加工信息、食用方法、贮存方法、保质期及最佳品尝期等。四是从运输安全保障出发，对预制菜品贮存、配送提出合理要求。贮存方面，该标准明确了冷冻、冷藏及常温预制菜点的贮存、运输温度区间，并要求企业依照食品安全法律法规对临近保质期或者超过保质期的产品及时清理，避免流入市场；配送方面，除了对配送人员健康卫生、配送箱（包）等工具清洁消毒等提出要求外，还要求对直接入口、非直接入口、低温保存、热食配送的预制菜品，在配送过程中合理分隔，配送温度及配送时间均应符合食品安全要求。

预制菜还会“火”多久，可能取决于消费者是否持续愿意为其买单，毕竟，消费者不看产业，只看产品。相信随着行业规范日益完善，未来预制菜产业的高质量发展方向会逐渐清晰，更优化的美食产品会不断产生，逐渐形成每个场景和相对应的消费群体想要的预制菜。

（宗 禾）

卡萨帝厨电主导发布『新鲜蒸』标准

“蒸”是常用的烹饪方式之一，因能做出食材鲜嫩的口感和减少流失营养成分，受到人们的喜爱。蒸箱也在这一背景下，在现代家庭中逐渐普及。但看似方便的蒸箱，使用时也给人们带来烦恼。比如有些人用蒸箱时因清洁不彻底会残留气味，导致蒸制的美食不鲜反腥。为何本该做出诱人美食的蒸箱，体验却不如人意呢？

其实这背后的原因之一，就是厨电行业缺乏相关标准，影响了用户的使用体验。11月30日，以“创新引领智飨世界”为主题的卡萨帝高端厨电生活方式发布暨2023爆品场景全球峰会正式举办。会上，卡萨帝不仅带来包括蒸烤箱等厨电的星河套系及纤维级的烹饪体验，更主导发布了行业首个“新鲜蒸”标准。通过引领行业标准，卡萨帝厨电为用户带来了更完善的美食享受，同时也再一次巩固了自身的行业地位，因此卡萨帝厨电的发展故事背后其实就是“用户故事”。

“新鲜蒸”标准发布填补空白

“蒸”看起来十分简单，但在烹饪时却会遇到许多问题。举例来说，蒸制食材时蒸汽凝结成水，混入食材会影响口感；蒸制肉类时，温湿把控不到位，会使肉质丧失新鲜原味；蒸鱼时，腥味还会导致食材串味。此外，有些食材中含有的硝酸盐易分解，产生亚硝酸盐，会对健康产生不良影响。这些问题，很难在普通蒸箱中找到解决办法。而此次发布的“新鲜蒸”标准，则对这些方面提出了统一要求。

据了解，“新鲜蒸”标准由卡萨帝厨电主导，并与中国标准化协会共同制定。标准从硝酸盐含量去除率、腥味物质含量、蒸制后余水量、排水器具装置密封性与可靠性等方面，制定了详细的要求及试验方法。而此次标准的推出，不仅填补了相关行业的空白，更为消费者获得统一、完善的美食体验奠定了基础。

那么，这项标准会怎样改变人们的烹饪体验呢？要了解这个问题，不妨从符合“新鲜蒸”标准的卡萨帝蒸烤箱中寻找答案。

原创水汽双循环实现纤维级烹饪

很多人有这样的经验，蒸西兰花时常会变黄软烂，这是因为在烹饪过程中流失了大量叶绿素和维生素，既影响口感又破坏营养。而为了保证菜品口感的同时留住营养，卡萨帝蒸烤箱创新运用了水汽双循环系统，全程“新鲜蒸”。

用传统方法蒸制鸡汤时，鸡肉总会出现干柴、汤汁浮沫杂质多等问题。而利用搭载水汽双循环系统的卡萨帝蒸烤箱蒸制的鸡汤，既能保持清澈无杂质，又能锁住原有鲜味。据了解，卡萨帝的水汽双循环系统可以实现蒸汽双循环与水路双循环，时刻保持99%新鲜蒸汽，废蒸汽可快速排除，让食材鲜嫩不腥，保留营养，同时利用双腔水盒设计，分别存储新水废水，实现健康、不串味的“新鲜蒸”效果。另一方面，卡萨帝蒸烤箱还创新Candy水汽分离科技，能产生105°C的饱和蒸汽，并在每一层腔体中达到动态平衡，让食材蒸得更均匀，还原新鲜本味。

此外，蒸制过程中产生的余水容易让食材滋生细菌，也是很多人担心的问题。对此，卡萨帝蒸烤箱的余水回收技术能在蒸制前自动清洗管路，并回收废水；蒸制后将余水沥干，有效避免细菌滋生。

除了烹饪技术外，用户的烹饪过程也对菜品有很大影响。以往，缺乏烹饪经验的用户只能边找菜谱边操作，时常手忙脚乱。而在卡萨帝为用户打造的智慧美食场景中，用户可通过扫描蒸烤箱内置二维码一键下单预制菜，按照智慧菜谱一键烹饪，一个人做出一桌大师水准的家宴。

通过推出行业首个“新鲜蒸”标准，卡萨帝厨电在科技与场景创新中，为用户带来了更加完善的烹饪体验，同时也为行业树立了更加严格的性能标杆。在此引导下，卡萨帝将更多高品质厨电推向市场，并将健康、营养的美食生活带入更多用户家庭。

（刘晓松）

声 音

给预制菜泼碗冷水

消费市场年年有热点，今年轮到预制菜。火到什么程度呢？据统计，今年我国预制菜市场规模将达4196亿元，到2025年或将突破8000亿元。供给端、消费端纷纷欢呼市场走强，展现了一幅两情相悦的双赢画面；金融机构也不失时机地抓住风口，今年1—5月，平均每个月都有预制菜企业获得融资。

但是，作为一枚吃货和资深家庭厨师，笔者必须给预制菜泼碗冷水。之所以不是“一盆冷水”，是因为作为早已有之，且具有无可置疑和不能被忽视的优点的预制菜，未来必须存在也必须得到发展。

其实，预制菜不是新鲜事物。根据中国烹饪协会联合多家单位共同起草的《预制菜》团体标准，预制菜的定义是：以一种或多种农产品为主要原料，运用标准化流水作业，经预加工（如分切、搅拌、腌制、滚揉、成型、调味等）和/或预烹调（如炒、炸、烤、煮、蒸等）制成，并进行预包装的成品或半成品菜肴。业内将预制菜分为四大类：即食（如八宝粥、即食罐头）、即热（如速冻汤圆、自热火锅）、即烹（须加热烹饪的半成品菜肴）、即配（如免洗免切的净菜）。从分类中我们可以发现熟悉的身影，比如罐头。公元1800年，拿破仑·波拿巴征求行军军队可用的食物保存方法，赏金1.2万法郎。经过多年研究和实验，1810年，法国人尼古拉·阿佩尔发明了现代罐头的雏形。这是212年前的事情。笔者天马行空地想，如果抛开“标准化流水作业”这个条件，我国的预制食品古已有之，比如古人远行时常备的炒米、炒面，还有新疆的馕，不胜枚举。可以说，预制食品始终不温不火地伴随着人类社会的发展而发光发热。

近几年预制菜行业发展火热自有原因。首先当然是消费端的需求。其一，现代社会人们的生活节奏越来越快，预制菜帮助家庭厨师加快了做饭速度、节省了精力，又能保证良好口味。其二，随着“90后”“00后”开始独立生活，被父母“伺候惯了”的他们，选择预制菜打理自己的一日三餐可以理解。其三，新生活场景使预制菜备受青睐，比如“宅家文化”“懒人经济”，以及今年火出圈儿的“露营经济”。想象一下，在空气清新的露营地，打开一包预制的“佛跳墙”，放在野炊锅里加工，一边仰望星空，一边品尝美食，说是赛神仙也不过分吧？其四，对餐饮企业据说也是好处多多。餐饮企业既是消费端也是供应端，从预制菜生产企业购买预制菜，再供应给消费者。有业内人士这样评价预制菜给餐饮企业带来的好处：产品选择多元化；量产、标准化生产更能保证口味的稳定性；既能减少后厨人员，又能提高出餐速度；能降低生产成本，避免食材浪费，增加利润。其次是供给端，即预制菜生产企业，这一点不必赘述，有市场需求自然有供应。

预制菜有这么多优点，为什么笔者还是坚持要泼碗冷水呢？因为有几个场景始终在笔者脑海里挥之不去。

笔者喜欢吃担担面，曾经在多个城市的十几家餐馆“专点担担面”，有“苍蝇馆”也有五星级饭店，每家店都有自己的“绝活儿”，形似但神一定是独家和个性十足的。再比如，中国人制作美食，选材、用料、烹制乃至刀工都讲究见仁见智，著名饭庄更是有独家特色菜，这类特色菜不仅带有厨师鲜明的个性，更是饭庄的金字招牌。很难想象走进每家餐馆吃到的红烧肉、葱烧海参都是一个口味，因为他们都来自同一家预制菜生产企业，唯一的期望是不同的预制菜生产企业可以制作不同口味的红烧肉。万店一个口味，美食也就少了99%的乐趣，餐馆也就失去了吸引力，管饱而已。

还有一个场景。都说无论游子漂泊多远多久，始终难忘“家里的美食”“小时候的味道”，作家、美食家蔡澜更说“世界上最极致的口味永远是妈妈的味道”。如果两个游子凑在一起回忆家乡，对家乡美食的描写竟然极其相似，两个人一对表，原来在家里吃的竟然是同一家企业生产的“小鸡炖蘑菇”，那情景想想都觉得尴尬，但更多的怕是无奈。

所以，笔者以为，美食是文化，文化要发扬光大，使之魅力四射，就是一件繁琐事，不能怕麻烦，不管是屹立百年的大饭庄或“苍蝇馆”的招牌菜，还是快餐文化中的快餐都要精心制作。预制菜优势多，但永远不是美食的第一选择。对于家庭而言，在有时间、有能力的情况下，家庭主厨们还是要“全过程”亲自料理，让“家文化”传承有序。对于餐饮企业而言，更要慎用预制菜，都说“一年成功靠运气，十年成功靠管理，长期成功靠文化”，缺失了美食文化，不能创立独树一帜的菜品文化，不能把关于食物的独家记忆刻印在食客的脑海里，发展传承只是空谈。

（丁 莹）

别让商家用预制菜赚“现炒”钱

当你点外卖或堂食的时候，有没有这样的疑惑：前脚刚点完餐，外卖很快就送到或者服务员很快就端菜上桌了，速度快得超出预期。为什么能这么快？因为你吃的是预制菜，而非现做的菜肴。

很多消费者认为外卖都是现炒的，但实际上，很多外卖商家用的是复热的预制菜品。不仅外卖大量使用预制菜，堂食也越来越多地使用。对于商家而言，使用预制菜更标准化，也更为“高效”和便宜，性价比更好。商家，尤其是一些网红店，每天要销售大量外卖，如果现炒，会影响效率；使用预制菜，则能让出餐速度更快，还能节省门店租金，节省雇佣厨师的费用，这些“优势”使得越来越多餐馆选择使用预制菜。

《餐饮服务食品安全操作规范》鼓励餐饮服务提供明示餐食的主要原料信息，餐食的数量或重量，但并未做强制性规定。所以使用预制菜虽然涉嫌侵犯了消费者的知情权，但从现行法律法规来看，并没有禁止餐饮服务提供者对预包装冷藏冷冻膳食进行复热的规定。

《消费者权益保护法》规定，消费者享有知悉其购买、使用的商品或者接受的服务的真实情况的权利。所以，商家应该尊重消费者的知情权，有必要让消费者清楚知道自己点的饭菜到底是现场制作的，还是预制菜复热的。此外，成本不过几元的预制菜，复热后有的动辄卖到几十元，这样的收费是否合理？这本身就有利用消费者不知情牟取不当利益之嫌。

对此，需要商家能够诚信经营，明确告知实情；相关部门也要督促餐饮企业尊重消费者的知情权，经营者是使用预制菜复热还是现场制作，要能对消费者明确告知，如果商家存在欺骗消费者的行为，还要能依法惩治，不能让商家利用预制菜赚“现炒”的钱。消费者也要多一些维权意识，在选择外卖或去餐馆消费时，有必要追问商家菜是否为现炒。

使用预制菜逐渐成为餐饮行业的“潜规则”，而消费者对此却普遍不知情，这折射出消费者知情权的缺失，也暴露了消费者与商家之间存在另一层信息不对称的问题，以及餐饮行业食品生产存在不公开、不透明等问题。

要让预制菜的“潜规则”成为“明规则”，餐饮行业的食品生产过程要做到公开透明。近年来，相关部门推行“明厨亮灶”工程，也是为了保障消费者对食品生产过程的知情权。要让“明厨亮灶”工程落到实处，让食品生产变得公开透明，还有必要建立健全预制菜提前告知制度，规范快速发展的预制菜市场，对预制菜市场实行监管前置、监管预置。这样，消费者的知情权才能得到有力保障，才能更好地保护好“舌尖上的安全”，维护好消费者权益。

（齐鲁晚报）

零售企业进军C端预制菜 轻食会是切入点吗？

一些零售商、品牌商正试图通过轻食切入预制菜C端市场。盒马在去年年底推出了中式沙拉、魔芋凉皮及低能量焖菜系列等中式轻食类商品，其中中式沙拉上市3个月，销量就猛增4倍。轻食的核心是“轻”，以品种多样、合理搭配为原则，搭配更健康的食材，用更健康的烹饪方式，有时甚至不多加烹饪，为身体“减负”。所以，轻食食材多集中在蔬菜类、水果类、谷类及薯类、大豆及坚果类、奶及奶制品类等。这些食材本身对保鲜、保质期的条件要求比较高，而且无论是煮鸡胸、煮牛肉，还是鱼肉，由于轻食少盐少油的烹饪要求，保鲜、存放、制作过程都很容易出问题。

对盒马、叮咚，或是永辉、山姆等各生鲜、商超终端商来说，供应链本就是其优势所在。对他们所言，食材采购，售卖渠道、场所，甚至制作间都是现成的，保鲜、运输、制作等环节，都能一次性解决。也因此，他们成为轻食预制菜的主要玩家，借这一优势更好地打开轻食预制菜的C端市场。

轻食预制菜的难点也显而易见。首先，轻食以鲜蔬类为主，如果生产量和售卖量出现较大差值，就会造成较多的损耗，让商家整体利润下滑。不过对于盒马这样带生鲜的零售商而言，相对更容易破局，他们可以通过合理规划进货量，调整生鲜、轻食预制菜及其他各板块间的货物流转，降低整体损耗。

其次，口感问题会影响销量。轻食的食材决定了主食多为谷物产品，相对精粮而言，口感相对较差，而且没有油盐的加持，对预制菜有较高要求的消费者来说，轻食预制菜就更像个鸡肋般的存在。不过，各轻食品牌现在已经在积极尝试、探索，从口味、口感上改变消费者对轻食的印象，这需要较高的技术及工艺支撑，也需要更大的规模支撑生产商去做研发，推动技术革新。

再就是性价比问题，由于食材对新鲜程度要求较高，商家需要把食材损耗折算进去。此前由于受众人群偏高端等原因，在高线城市“轻食”常和“轻奢”挂钩，但想真正走入大众C端市场，或许轻食预制菜的价格需要往下走一些。

（央广网）

丰台市场监管局之窗

丰台区市场监管局“回头看”检查药店疫情防控工作

为强化药店疫情防控工作，进一步落实常态化疫情防控措施，充分发挥药店“哨点”作用，近日，丰台区市场监管局卢沟桥街道所对辖区药店开展疫情防控“回头看”，织密织牢疫情防控网。此次重点检查药店工作人员核酸检测、场所日常消杀、“四类”药品填报、药品《目录》公示等情况，督促药店严格落实进店人员体温检测、规范佩戴口罩等疫情防控措施落实情况，要求药店在做好日常消杀的同时，严格落实购买“四类”药品实名登记和填报制度，确保留存信息真实有效，充分发挥药店“哨点”作用，做到药品销售流向可查，信息可追溯。执法人员还对药店处方药销售情况进行检查，严格督促药店执业药师在岗履职，执业药师离岗后严禁销售处方药，有效规范处方药销售行为。下一步，丰台区市场监管局卢沟桥街道所将继续加大对药店的监督检查力度，持续发挥药店网格覆盖优势，落实好各项疫情防控措施。

（郭 雪）

法院公告栏

李霖：本院受理赵洪宝诉你民间借贷纠纷一案，现依法向你公告送达起诉状副本、举证须知、举证通知书及开庭传票。自公告之日起经过30日即视为送达。提出答辩状和举证期限均为公告期满后的15日内，并定于举证期满后的第3日上午9时30分（遇法定休假日顺延）在本院第二十七法庭开庭审理，逾期则依法缺席判决。

江苏省淮安市清江浦区人民法院

范文东：本院受理原告陈浩诉你追偿权纠纷一案，已经审理终结。现依法向你公告送达（2022）苏0812民初7423号民事判决书。自公告之日起30日内来本院领取民事判决书，逾期则视为送达。如不服本判决，可在公告期满后15日内向本院递交上诉状及副本，上诉于江苏省淮安市中级人民法院。逾期本判决即发生法律效力。

江苏省淮安市清江浦区人民法院

惠民县腾迈化纤绳网有限公司、清河区新科电动车经营部、滨州市途安化纤绳网有限公司、蚌埠市鸿州架业有限公司、山东滨州安特化纤绳网有限公司、广东崇盛建筑装饰工程有限公司、天津市丰立银锚幕墙工程有限公司：本院受理原告井阳市德宏五金有限公司诉你们票据追索权纠纷一案，已经审理终结。现依法向你们公告送达（2022）苏0812民初7050号民事判决书。自公告之日起30日内来本院领取民事判决书，逾期则视为送达。如不服本判决，可在公告期满后15日内向本院递交上诉状及副本，上诉于江苏省淮安市中级人民法院。逾期本判决即发生法律效力。

江苏省淮安市清江浦区人民法院

新密市人民法院定于2023年1月10号通过淘宝网司法网络拍卖平台对被执行人尚金坡持有河南新密农村商业银行股份有限公司的665500股股权进行拍卖，有意者请登录http://www.taobao.com查询拍卖事宜。

河南省新密市人民法院

朱玉东：本院受理原告刘东升与被告朱玉东、李万富劳务合同纠纷一案，现已审理终结。现依法向你公告送达（2022）辽1381民初1832号民事判决书。限你自本公告发出之日起30日内来北票台吉法庭领取判决书，逾期则视为送达。如不服本判决，可在公告期满之日起15日内向本院递交上诉状及副本，上诉于辽宁省朝阳市中级人民法院。

辽宁省北票市人民法院

李彪：本院受理原告高雨诉你民间借贷纠纷一案，现已审理终结。现依法向你公告送达（2022）辽0321民初3203号民事判决书。限你自公告之日起30日内来本院西佛人民法庭领取民事判决书，逾期即视为送达。如不服本判决，可在公告期满后15日内向本院递交上诉状及副本，上诉于辽宁省鞍山市中级人民法院，逾期本判决即发生法律效力。

辽宁省台安县人民法院

刘威：本院受理原告郑伟诉你民间借贷纠纷一案，现已审理终结。现依法向你公告送达（2022）辽0321民初1826号民事判决书。限你自公告之日起30日内来本院西佛人民法庭领取民事判决书，逾期即视为送达。如不服本判决，可在公告期满后15日内向本院递交上诉状及副本，上诉于辽宁省鞍山市中级人民法院，逾期本判决即发生法律效力。

辽宁省台安县人民法院

荣成市伽耶船业有限公司
炼油化工设备制造项目
环境影响评价二次公示

（一）建设项目名称及概要：1、项目名称：炼油化工设备制造项目 2、项目概要：项目位于山东省荣成市俚岛镇瀛波路15号现有厂区内，建设炼油化工设备制造项目，年生产炼油化工设备6000t/a。项目废气、废水、固废及噪声采取相应的合理的防治措施后，均达标排放。项目建设符合相关产业政策和行业政策的要求。目前征求意见稿已经完成，现发布第二次公示信息。（二）建设单位名称和联系方式：联系人：姚志强，联系电话：15563107588，邮箱：1990766499@qq.com（三）环境影响报告书征求意见稿链接：链接：https://pan.baidu.com/s/1iTG6CiMe3yYHwWkSggdHYog，提取码：m6qo。公众查阅环境影响报告纸质版全本，约到电15563107588。（四）拟建项目所在地及公众范围：受建设项目影响范围内的公民、法人或者其他组织的代表。（五）公众意见表的网络链接：链接：https://pan.baidu.com/s/1_65KTXj7IjNQoPROozQT6w，提取码：h1ap。本次网络征求公众意见主要是通过电子邮件的方式直接与联系人联系参与。（七）提交公众意见表的方式和途径：公众对建设项目有何意见或建议，可以从第四条下载公众意见表填写后，直接发送电子邮件至1990766499@qq.com 说明。

赵站：本院受理原告刘增辉诉你民间借贷纠纷一案，已经审理终结。现依法向你公告送达（2022）陕0102民初10583号民事判决书。自发出本公告之日起，经过30日即视为送达。如不服本判决，可在公告期满之日起15日内向本院递交上诉状及副本，上诉于陕西省西安市中级人民法院。特此公告。

陕西省西安市新城区人民法院

肖艳粉，高建军：本院受理原告中国东方资产管理股份有限公司河南省分公司诉你借款合同纠纷一案，因用其他方式无法送达，依照《中华人民共和国民事诉讼法》第九十五条的规定，向你公告送达（2022）豫1602民初9699号上诉状副本。公告刊登日期即为公告发出日期，自本公告刊登之日起，经过三十日即视为送达。特此公告。

河南省周口市川汇区人民法院

新密市人民法院定于2023年1月10号通过淘宝网司法网络拍卖平台对被执行人张龙河所持的位于新密市城区樱花苑69号海安数件创意科技园B-30栋2号，联系电话13770369978，联系人：周翔，邮编223001）申报债权，书面说明债权数额、有无财产担保及是否属于连带债权，并提供相关证据材料。未在上述期限内申报债权的，可以在破产财产分配方案提交债权人会议讨论前补充申报，但对此前已进行的分配无权要求补充分配，同时要承担为审查和确认补充申报债权所产生的费用。未申报债权的，不得依照《企业破产法》规定的程序行使权利。公司的债务人或者财产持有人应当向管理人清偿债务或交付财产。第一次债权人会议将于2023年1月17日14时30分在涟水县人民法院十四号审判庭召开。依法申报债权的债权人为债权人会议的成员，有权参加债权人会议。参加会议的债权人亲法人或其他组织的，应提交营业执照、法定代表人或负责人身份证明书，如委托代理人出席会议，应提交特别授权委托书、委托代理人的身份证件或律师执业证，委托代理人是律师的，还应提交律师事务所的指派函。参加会议的债权人系自然人的，应提交个人身份证明，如委托代理人出席会议，应提交特别授权委托书、委托代理人的身份证件或律师执业证，委托代理人是律师的，还应提交律师事务所的指派函。特此公告。

二〇二二年十一月三十日

叶呈杰：本院受理原告王畅诉你民间借贷就纠纷一案，现依法向你公告送达起诉状副本、开庭传票。自本公告发出之日起经过30日即视为送达，提出答辩状期限、举证期限为公告送达期满后的15日内，并定于举证期满后的第1日上午9:30（遇节假日顺延）在综合审判庭公开开庭审理，逾期将依法缺席判决。

陕西省西安市新城区人民法院

遗失声明

贵州集法律师事务所实习人员陆仕强，男，于2022年10月20日遗失2022年5月18日黔西南州律师协会颁发的《申请律师执业人员实习证》，证号2309220511005，特此声明。

河南省鹿邑县人民法院

拍卖公告

接受委托，我公司定于2022年12月19日上午10时，在中拍平台（https://paimai.caa123.org.cn）对“天津市盛华线电缆有限公司闲置报废设备”进行公开拍卖。本次拍卖标的已于2022年11月17日至2022年12月14日（延牌）在天津产权交易中心有限公司公开挂牌。在挂牌期间内，竞买人须按照产权交易的有关规定到天津产权交易中心有限公司办理交让登记手续，同时与我公司联系咨询并办理竞买登记手续。拍卖咨询登记时间：自公告之日起至2022年12月18日止（节假日除外）咨询登记地点：天津市红桥区咸阳北路48号。咨询电话：18602267771。

天津瀚德拍卖有限公司

岑永明：本院受理王昌金与李永明买卖合同纠纷一案，案号为（2022）黔2328民初2836号，因无法与你联系，现依法向你公告送达判决书，自公告之日起，30日内来本院民事审判庭领取民事判决书，逾期则视为送达，如不服本判决，可在公告期满15日内，向本院递交上诉状及副本，上诉于贵州省黔西南州依族苗族自治州中级人民法院，逾期未上诉的，本判决即发生效力。

贵州省安龙县人民法院

江苏省涟水县人民法院公告

（2022）苏0826破35号

2022年11月30日，本院根据涟水富林电子科技有限公司的申请，裁定受理淮安亿顺升电子有限公司（以下称公司）破产清算一案。本院指定江苏典业律师事务所担任淮安亿顺升电子有限公司管理人。公司的债权人应于2023年1月9日前，向管理人（现场申报债权：淮安市淮阴区樱花苑69号海安软件创意科技园B-30栋2号，联系电话13770369978，联系人：周翔，邮编223001）申报债权，书面说明债权数额、有无财产担保及是否属于连带债权，并提供相关证据材料。未在上述期限内申报债权的，可以在破产财产分配方案提交债权人会议讨论前补充申报，但对此前已进行的分配无权要求补充分配，同时要承担为审查和确认补充申报债权所产生的费用。未申报债权的，不得依照《企业破产法》规定的程序行使权利。公司的债务人或者财产持有人应当向管理人清偿债务或交付财产。第一次债权人会议将于2023年1月17日14时30分在涟水县人民法院十四号审判庭召开。依法申报债权的债权人为债权人会议的成员，有权参加债权人会议。参加会议的债权人亲法人或其他组织的，应提交营业执照、法定代表人或负责人身份证明书，如委托代理人出席会议，应提交特别授权委托书、委托代理人的身份证件或律师执业证，委托代理人是律师的，还应提交律师事务所的指派函。参加会议的债权人系自然人的，应提交个人身份证明，如委托代理人出席会议，应提交特别授权委托书、委托代理人的身份证件或律师执业证，委托代理人是律师的，还应提交律师事务所的指派函。特此公告。

二〇二二年十一月三十日

陕西省西安市新城区人民法院

遗失声明

贵州集法律师事务所实习人员陆仕强，男，于2022年10月20日遗失2022年5月18日黔西南州律师协会颁发的《申请律师执业人员实习证》，证号2309220511006，特此声明。