

下列证件  
声明作废

·炎陵县紫鑫矿业有限公司紫华岭莹石矿遗失C4302002010126120101531号采矿许可证正、副本

·陈义平遗失巨丰市场开具的6493796号3-18号门面的押金收据,金额20000元

## 网络安全宣传周系列活动启动

株洲日报讯(全媒体记者/邹家虎) 9月15日,2025年国家网络安全宣传周株洲专场系列活动启动仪式举行。市委常委、市委宣传部长江小忠宣布活动启动。

启动仪式上,《株洲市人工智能时代网络安全公约》发布,株洲市网络安全实训基地授牌,与会人员参观了基地。启动仪式后,举行了株洲市2025年网络安全事件模拟演习。

按照中央网信办统一部署,2025年国家网络安全宣传周活动于9月15日至21日在全国统一开展,活动主题是“网络安全为人民,网络安全靠人民——以高水平安全守护高质量发展”。本次株洲专场活动还将开展万屏共闪“网络安全 点亮株洲”活动以及校园日、电信日、法治日、金融日、青少年日、个人信息保护日等主题活动,推进网络安全进基层。

## 携手扎囊 两地中小学结对共建

株洲日报讯(全媒体记者/戴凛 通讯员/郑奕) 日前,株洲市教育局与西藏扎囊县教育局召开“手拉手”友好共建学校结对见面会,共同探讨教育援藏新路径。

自1994年开始,株洲市对口支援西藏山南市扎囊县,通过两地多年的共同努力,扎囊县已建成一个美丽、宜居、宜业、宜学的好地方。株洲市与扎囊县持续开展教育交流活动,近年来共派出11名教师赴扎囊县支教。2024年9月,荷塘区景炎初级中学迎来第一批西藏代培班的40名孩子,他们将在这里完成初中三年学业。

株洲市共有8所中小学与扎囊县8所中小学开展“手拉手”友好共建学校结对,双方将通过资源共享、远程教学、云端教研、师生互动、送教送培等多种途径,持续探索教育援藏新路径,助力扎囊县教育事业高质量发展。

市教育局党委书记、局长李易常说,希望此次“手拉手”友好共建学校结对为契机,推动两地教育互帮互学、共建共享,紧紧围绕立德树人根本任务,在办学理念、教学方法上深度融合,建立常态化交流机制,携手共进,带动两地更深入地交流与合作。

扎囊县政府副县长平措次仁说,“手拉手”结对工作的扎实推进,将为扎囊教育发展注入新动力,株洲宝贵的教育经验必将助力扎囊教育提质增效。



扎囊县吉汝乡小学与株洲市二中枫溪学校小学部开展交流活动。  
记者/戴凛 摄



## 《市民:小区改造 为何漏掉我们楼栋》后续 26号楼照明问题得到解决

株洲日报讯(全媒体记者/廖智勇) 9月10日,本报2版刊登了芦淞区大冲口小区26号楼居民投诉小区改造“遗漏”该楼栋的新闻。近日,记者从庆云街道大冲口社区了解到,26号楼夜间照明问题已得到解决。

接到投诉后,记者前往大冲口小区走访调查,发现居民反映的情况基本属实,大冲口小区内道路绝大部分铺设了沥青,安装了路灯,而26号楼单元门前的路面还是破旧的水泥路,也未安装路灯。

当时,庆云街道大冲口社区党委书记张海花向居民和记者解释了小区改造“遗漏”26号楼的原因并承诺,争取以后有小区改造项目,再解决26号楼居民的诉求。

26号楼老年居民较多,路面无照明影响居民夜间出行,经记者协调,大冲口社区很快组织居民再次召开协调会议,重点商讨照明问题解决方案,经协商,居民沈先生主动垫付费用购买2盏太阳能路灯,社区协调技术工人义务安装,由26号楼居民共同承担路灯电费。

9月12日,26号楼完成太阳能灯安装,暂时性解决了居民夜间出行照明难题。

## 水果“提货卡”可能是诈骗陷阱

株洲日报讯(全媒体记者/刘琼 通讯员/杨超) 最近,不少市民在网购水果时,竟然收到一张神秘的“提货卡”,扫了码,钱就没了。这到底是什么新骗局?

前段时间,李女士在某平台下单了一箱石榴,收到快递却只有一张“提货卡”。她扫码后下载了一个叫“Poison”的App,并在客服的引导下参与了刷单,并拿到了甜头。随后,客服称转账充值给广告播放流量,可以返还30%的收益,李女士心动不已,以网银扫码转账、充值电费、第三方机构消费等方式,累计转账4万余元。直到客服继续引导其转账时,她才意识到自己被骗。

这并非个例。近日,醴陵的王爹爹在网上买了3斤大蒜,只收到一张提货卡:来自天元区的何女士网购了5斤桃子,也同样只收到一张提货卡。

“这是一种新型骗局,骗子在短视频平台打着‘超低价水果’‘产地直销助农’的旗号进行直播,吸引你下单,获取收货信息。”株洲警方介绍,骗子把印有二维码的“提货卡”装进快递,让你误以为是购买商品到货。之后,骗子会以“做任务”“返佣金”为名,引导你转账。

警方提醒市民,收到网购商品为“提货卡”“兑换券”时,可通过购物平台退款维权,切勿直接扫卡上二维码。若发现自己可能被骗或接到96110反诈劝阻电话、短信,请第一时间停止操作,保存证据并报警。

# 湘超首胜解码: 株洲队凭什么赢

株洲日报全媒体记者/邹家虎

3:2!当衡阳市体育中心的记分牌定格时,湖南省足球联赛(简称“湘超”)株洲队球员相拥在客场草地上——这场城市较量,不是偶然的幸运,而是四股力量拧成的血性洪流。作为亲历者,我看到的不仅是比分,更是一座城的精神在绿茵场上闪光。

### 声浪筑墙:300名球迷把客场变“主场”

9月13日的衡阳市体育中心,7岁的凿石小学学生小黑米成了闪亮的“小战旗”,脸颊“我爱株洲”的油彩被汗水晕开,扯着嗓子喊“株洲加油”,声音哑了仍不肯停。他身边,300余名株洲球迷组成的红色方阵如潮水般漫过看台,红旗招展,锣鼓喧天。

从赛前两小时到终场哨声,4个小时的“株洲,胜利!”从未间断。特别是在比赛结束前焦灼紧张的时刻,球迷长达7分钟不间断的“战斗”,硬是把对手的主场声浪压得只剩零星回响。赛后,有衡阳球迷感叹:“你们这气势,比赢球还猛!”

更动人的是终场后的弯腰时刻:球迷们捡走垃圾,喧闹的看台转眼恢复整洁。本报记者以此为素材拍摄的短视频《点赞株洲球迷带走垃圾 有礼有面》刷屏网络,200多万的播放量里,一条评论戳中人心:“弯腰捡起的不是垃圾,而是文明球迷的尊严、气质和素养。”

昨日,市足协发布《致全市球迷的感谢信》,感谢每一位参与客场远征或者在网上关注株洲队的球迷朋友,点赞他们是“最强12人”,也是球队最厚实坚强的后盾。

### 铁血冲锋:炎帝子孙踢出血性

本次比赛,队长兰文瑾梅开二度,一粒似吊装重物般有力的头球,一粒如高铁轨道般精准的运动战进球。这位“造高铁踢球两不误”的中车人,上班在车间拼技术,下班在球场拼体能,用实际行动诠释什么叫“硬核热爱”。进球后他指向胸口“株洲”二字,看台上的球迷瞬间红了眼。

场上的拼劲,藏在一个个拼搏的身影里。李超豪中场休息时脱下球衣,拧出的汗水能接小半瓶。场上,一个个的球员拼抢时抽筋倒地,队医刚拎着药箱跑来,他们又继续站起来。衡阳球员赛后调侃“株洲队是抽筋队”,可我们懂:那些蜷在草地上翻腾的瞬间,是拼到体能极限的勋章,是“火车头精神”刻在骨头里的模样。

白天造高铁要“零误差”,晚上踢足球要“零保留”,这就是株洲人的规矩!

### 谋略取胜:教练组下活“制胜棋”

“衡阳,要学会接受失败。”赛前,我采访了株洲队球员罗云,这则短视频在对手机迷圈炸了锅——有人翻出热身赛“1:5”的旧账嘲讽,其实,教练组深谙《孙子兵法》,一招“瞒天过海”,用热身赛故意暴露短板,一则查漏补缺,二则让对手放松警惕。

热身赛是练兵,正赛才是战场。开赛哨响后,教练组采用“先发制人”“出奇制胜”之计,株洲队如出鞘刀般猛冲,进球速度比高铁还快,一个接着一个进球,这可忙坏了现场的记者,直呼“发稿的速度还没赶上进球的速度”,有外地媒体同行表示“株洲队进球快,媒体发稿速度也快”。

株洲日报全媒体记者/李卉

连日来,预制菜话题“搅动”舆论场。此事引发全民关注,不仅在于它关乎日常餐饮,还关乎消费者的知情权;不仅关乎某家企业,还关乎行业健康发展。

关于“究竟什么是预制菜”“能不能接受预制菜”“预制菜该不该明确告知”等问题,舆论探讨越来越深入。围绕大家关心的问题,记者也深入本地餐饮行业,与业内人士、专业律师对话,听听他们的观点与建议。

### 想声援西贝,又怕“引火烧身”

这场交锋的第一个交锋就在于对预制菜的不同理解。

9月10日,罗永浩发微博吐槽西贝,称“几乎是预制菜,还那么贵”,并呼吁立法强制标注预制菜。

9月11日—12日,西贝餐饮的创始人、董事长贾国龙强硬回应,否认预制菜指控,并开放全国370家门店后厨,让大家一探究竟。此举的本意是自证清白,结果镜头里出现了保质期24个月的冷冻西兰花、调味海鲈鱼等等,被众多网友认为是“越描越黑”“自杀式公关”。

虽然大多数网友都为罗永浩,但餐饮界人士却普遍有着截然不同的认知。“一定程度上,预制菜被妖魔化了。”本地一家餐饮机构负责人说,其实很多同行都想站出来声援西贝,但又怕“引火烧身”。

例如被许多消费者诟病的“比孩子还大的西兰花”,他就完全可以理解,“蔬菜都有收获的季节,企业选择货源地,集中采购,清洗加工,采用急冻锁鲜技术,需要的时候再拿出来进行烹制,就像吃黄桃,一年只有七八月吃新鲜的,其他月份也可以吃罐头,罐头保鲜依靠加工工艺和密封技术,

根据国家标准,根本不能使用防腐剂。”

关于中央厨房配送的半成品,究竟是不是预制菜,尽管国家层面早有定义,但消费者也有自己的看法。

### 什么是预制菜? 国标进入征求意见阶段

根据2024年3月市场监管总局等部门联合发布的《关于加强预制菜食品安全监管 促进产业高质量发展的通知》(以下简称《通知》),预制菜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,配以或不配以调味礼包,符合产品标签标明的贮存、运输及销售条件,加热或熟制后方可食用的预包装菜肴。

《该《通知》首次在国家层面为预制菜赋予了统一的监管定义,为其划定了清晰的范畴。值得注意的是,监管层面的进化仍在继续。”湖南人(和)株洲)律师事务所颜蜜律师告诉记者,2025年9月13日,由国家卫健委主导的《预制菜食品安全国家标准》草案已通过审查,即将面向社会公开征求意见。这就意味着预制菜的“安全底线”即将从部门规章升级为强制性国家标准,其法律效力与执行力将得到极大强化。尤为关键的是,该草案明确要求餐饮门店明示预制菜的使用情况。

### “预制菜”反对者,是在反对什么?

尽管《通知》特别划定了不属于预制菜的范围,其中包括“中央厨房制作并向自有门店配送的菜肴”,但眼下一些餐饮机构连中央厨房都不愿意谈论,生怕被贴上“预制”的标签。



赛后,株洲队和球迷欢庆胜利。邱鹏 摄

领先后,教练组又换“稳字诀”,稳扎稳打“以逸待劳”控制比赛节奏。球员收缩防线,用拼抢和犯规切割对手进攻和反扑,球队像高铁调度般把控节奏。每一次换人、调整,都踩在对手软肋上。

### 全民托举:一座城的“后盾”

这场胜利的背后,同样是株洲人的“全民助攻”。从赛前群聊预热,到赛后刷直播、盯战报,再到赛后全网祝贺,整座城市的关注与支持,成了球队最硬的“后盾”。

同时也离不开家长的支持。作为踢球孩子的家长,最懂那份不易:孩子一周四练、六练甚至八练,每次训练两个小时,来回接送,寒来暑往,从不缺席。无论是金钱、时间还是身体,家长们都受到极大考验。同样,基层教练和青训机构更在默默耕耘:傍晚陪练到天黑,球鞋磨破几双,嗓子喊哑无数次——没有这份青训的“源头活水”,哪来赛场上的血性球员?

气势如潮、血性如钢、谋略如棋、全民同心——株洲队赢的不只是比分,更是一座城的骄傲。



## 少了酒宴会 多了书香味 ——“全国文明村镇”芦淞区 宋家湾村见闻

株洲日报全媒体记者/颜杰琦

清晨,芦淞区白关镇宋家湾村的一户村民家中飘出阵阵酒香。村里办的红白事宴席,用的酒来自自种稻谷酿制的谷酒。“酒是自己酿的,菜是各家地里种的,热闹又不浪费。”村民赵虎先笑着说。这样朴素温馨的场景,成为村里红白事中的常态。

### 礼金普遍降到200元以内

曾经,宋家湾村也盛行“大操大办”之风。礼金动辄五百至一千元,宴席规模常达二三十桌,不少家庭不堪重负。变化始于2021年。宋家湾村党支部将移风易俗纳入党员积分管理制度,开展“亮身份·践承诺”行动,明确规定红白喜事、积极参与志愿服务是评选优秀党员的“硬指标”。

老党员易杰辉带头取消了自己的八十大寿宴席,只与家人吃了一顿家常便饭。“党员不带头,谁还愿意跟着做!”他说。

在党员的带动下,村民礼金标准普遍降至200元以内甚至取消。除婚丧事宜外,升学、搬家、生日等宴请已基本停办。

2022年,村里进一步推出红白事“三统一”改革:统一宴席标准,限5桌以内,每桌10个菜,搭配自酿谷酒,每桌开销不超过400元;统一采用农户自产食材;统一互帮互助流程,以村民小组长为牵头人,每户出一人组成服务队,分工负责秩序、后勤等工作。

“村里有人会酿酒,有人懂烹饪,有人擅长厨艺,还有人能组织文艺表演。”村党支部书记卢敏说,“不论谁家有事,左邻右舍都来帮忙。宴席上菜品都是自家种的菜、养的禽鱼,既保留了乡土温情,又杜绝了浪费。”

### 读书改变村民风气

起源于2014年的“稻花香读书会”和“诗词唱新风”活动,已成为宋家湾村民文化生活的重要组成部分。从最初每周六晚定期举行,发展到节假日集中举办,迄今读书会已举办560余场,吸引众多村民带着孩子参与诗词朗诵、亲子阅读和手工剪纸等活动。

村民王大姐曾是“牌桌常客”,农闲时几乎离不开麻将桌。自参加读书会后,她不仅常常带孩子一起来听讲、读诗,还主动加入村志愿服务队。“现在牌不打了,有空就来读书会,孩子也变得更爱学习,整个家庭的氛围都不一样了。”她高兴地说。

村里还从集体收入中拨出一部分,用于奖励优秀学子,以此替代以往的“升学宴”;长者食堂也即将开业,面向特困、低保、残疾及60岁以上老人开放。

如今走进宋家湾村,能感受到一种不一样的氛围:宴席规模小了,邻里互动更多了;礼金变少了,彼此情谊却更浓了。今年5月,该村获评“全国文明村镇”,让全体村民倍感自豪。

## 西贝风波未平,“国标”还在路上

# 关于“预制菜”大家争论的究竟是什么

株洲日报全媒体记者/李卉

连日来,预制菜话题“搅动”舆论场。此事引发全民关注,不仅在于它关乎日常餐饮,还关乎消费者的知情权;不仅关乎某家企业,还关乎行业健康发展。

关于“究竟什么是预制菜”“能不能接受预制菜”“预制菜该不该明确告知”等问题,舆论探讨越来越深入。围绕大家关心的问题,记者也深入本地餐饮行业,与业内人士、专业律师对话,听听他们的观点与建议。

### 想声援西贝,又怕“引火烧身”

这场交锋的第一个交锋就在于对预制菜的不同理解。

9月10日,罗永浩发微博吐槽西贝,称“几乎是预制菜,还那么贵”,并呼吁立法强制标注预制菜。

9月11日—12日,西贝餐饮的创始人、董事长贾国龙强硬回应,否认预制菜指控,并开放全国370家门店后厨,让大家一探究竟。此举的本意是自证清白,结果镜头里出现了保质期24个月的冷冻西兰花、调味海鲈鱼等等,被众多网友认为是“越描越黑”“自杀式公关”。

虽然大多数网友都为罗永浩,但餐饮界人士却普遍有着截然不同的认知。“一定程度上,预制菜被妖魔化了。”本地一家餐饮机构负责人说,其实很多同行都想站出来声援西贝,但又怕“引火烧身”。

例如被许多消费者诟病的“比孩子还大的西兰花”,他就完全可以理解,“蔬菜都有收获的季节,企业选择货源地,集中采购,清洗加工,采用急冻锁鲜技术,需要的时候再拿出来进行烹制,就像吃黄桃,一年只有七八月吃新鲜的,其他月份也可以吃罐头,罐头保鲜依靠加工工艺和密封技术,

根据国家标准,根本不能使用防腐剂。”

关于中央厨房配送的半成品,究竟是不是预制菜,尽管国家层面早有定义,但消费者也有自己的看法。

### 什么是预制菜? 国标进入征求意见阶段

根据2024年3月市场监管总局等部门联合发布的《关于加强预制菜食品安全监管 促进产业高质量发展的通知》(以下简称《通知》),预制菜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,配以或不配以调味礼包,符合产品标签标明的贮存、运输及销售条件,加热或熟制后方可食用的预包装菜肴。

《该《通知》首次在国家层面为预制菜赋予了统一的监管定义,为其划定了清晰的范畴。值得注意的是,监管层面的进化仍在继续。”湖南人(和)株洲)律师事务所颜蜜律师告诉记者,2025年9月13日,由国家卫健委主导的《预制菜食品安全国家标准》草案已通过审查,即将面向社会公开征求意见。这就意味着预制菜的“安全底线”即将从部门规章升级为强制性国家标准,其法律效力与执行力将得到极大强化。尤为关键的是,该草案明确要求餐饮门店明示预制菜的使用情况。

### “预制菜”反对者,是在反对什么?

尽管《通知》特别划定了不属于预制菜的范围,其中包括“中央厨房制作并向自有门店配送的菜肴”,但眼下一些餐饮机构连中央厨房都不愿意谈论,生怕被贴上“预制”的标签。

“因为市场接受度的问题,我们的中央厨房,现在是半闲置的状态。”一家餐饮机构经营者无奈地表示。

设立中央厨房要投入大量资金,包括场地租赁或购买、原料采购与储存,设备购置及人员培训等等。原材料由中央厨房进行集中采购,生产出半成品和熟制半成品,然后配送到门店,再进行现场加工。

这样的做法,一来降低原材料进货成本,把价格做得更加亲民,二来可以提高出餐速度,第三能确保各个门店出品的标准。

“比如扣肉,从制胚、油炸,再配菜蒸熟,需要花费四五个小时。还有创盐鱼,杀鱼、清洗、腌制,也需要大量时间。”上述经营者介绍,从分量到口味,要确保同一个菜式在每个门店都出品一致,中央厨房进行前期加工,是合理的选择。

但在一些消费者心中,“猪吃叫、鱼吃跳”的追求根深蒂固,“不能去‘教育’消费者,只能适应市场。”上述负责人说。

为什么预制菜总是引发争议?

“就想吃个新鲜,进了冰箱口感差了,营养流失了。”

“能保存这么久,肯定是放了‘科技与狠活’呀。”

采访中,这是消费者不认可“预制菜”的主要原因。

市餐饮协会会长朱军认为,大家时常可见到加热预制菜包以供外卖的短视频,这类加工点的卫生环境往往不佳,让消费者产生了“预制菜”就是“劣质菜”的印象。其实,从技术层面上说,急冻锁鲜技术跟大家理解的“进冰箱”不是一个概念,营养流失少,加热后的口感还原度接近百分之百,也不需要添加防腐剂。

“《预制菜食品安全国家标准》草案对预制菜的定义、原料要求、加工工艺、贮存

运输等全链条环节作出明确规范,明确提出‘不添加防腐剂’等强制性指标。预制菜产业的未来之路,肯定是标准化、透明化。”

朱军介绍。

### 保障知情权: 不怕你预制,就怕你不告诉我

事实上,更多理性的消费者并非反对预制,而是反对隐瞒和欺诈。拥有多家门店的本土餐饮品牌,在公开报道中,是依靠“中央厨房+明厨亮灶”做到实惠、迅速又让大家吃得放心、赢得了市场的认可。

2025年7月,湖南省市场监管局在答复人大代表《关于明确规定“使用预制菜的商家必须提前告知消费者”的建议》时,明确表示“推广餐饮环节使用预制菜应明示,使用预制菜的商家需提前告知消费者,对保护消费者的知情权、选择权有重要意义……下一步,省市场监管局、商务厅将按职职能,进一步加强预制菜、餐饮食品、网络外卖等监督管理,推进预制菜使用明示告知”。

颜蜜律师介绍,《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。预制菜在加工工艺、成本构成等方面,与传统现场烹饪的菜肴存在显著区别,这些信息是影响消费者做出购买决策的重要依据。因此,餐馆使用预制菜的行为,理应纳入消费者权益保护的范畴,通过菜单标注、店内公示等方式进行主动明示和如实告知。颜蜜认为:“相信随着《预制菜食品安全国家标准》的即将出台,在监管部门的强力规范和行业协会的共同推动下,预制菜的‘明示义务’将很快从法律原则落实为普遍的行业实践,从而构成一个更加透明、诚信、健康的消费环境。”

广告  
接待热线

28835396