

中国企业500强揭晓

营收超千亿元企业达267家

“十四五”以来，中国企业500强整体规模迈上新台阶，入围门槛提高了逾87亿元，营收总额、资产总额分别增长超过22%和34%，我国企业已成为世界大企业集群的重要力量。

市场经济的万千气象，浓缩于企业的鲜活实践。从这份榜单中能读出这些大企业的“成长密码”。

创新是企业发展的命脉。

“嫦娥”落月、“天和”驻空、“北斗”组网，“爱达·魔都号”大型邮轮建成运营，CR450动车组成功下线……一系列“大国重器”惊艳亮相，彰显了我国企业的创新硬实力。

看资源投入，入围企业平均研发强度连续8年提升，创下1.95%的新高，其中携程集团、华为、中兴通讯等9家企业研发强度超过10%。

看创新成果，入围企业持有的有效专利总数已达224.37万件，比上年增长超一成，其中创新“成色”更足的发明专利

已连增6年，达到103.96万件。

攻关核心技术，加速产品迭代，发力基础研究……作为我国企业群体的“领头雁”，大企业坚持以创新驱动发展，在产业链价值链向中高端跃升中“领跑”，为高质量发展注入澎湃动能。

从最新报告看，我国企业布局优化，“新”风扑面。

新能源设备制造、动力和储能电池、通信设备及计算机制造、半导体及面板制造……今年榜单上，先进制造业入围企业数量达到32家，较“十三五”末期增加了9家。同时，“中国战略性新兴产业领军企业100强”的战略性新兴产业收入和利润在总量中的占比，均已超过40%。

在先进制造业等领域入围企业数量不断增加、新兴产业企业发展壮大同时，煤炭采掘及采选业、房地产业入围企业持续减少。

一手做“加法”，一手做“减法”。增减之间，我国大企业产业结构持续优

化，牵引现代化产业体系加快构筑。

值得关注的是，近年来入围“500强”的民营企业数量总体保持增势。在今年的榜单上，国企、民企入围企业“平分秋色”，分别为251家、249家。在中国这片投资兴业的热土上，各类企业生机勃勃，相得益彰。

“处于稳增长、转方式、提质量攻坚阶段的中国企业500强，要坚定走出大而不强的境地，需要付出更为艰巨、更为艰苦的努力，扎实推进世界一流企业建设。”中国企业联合会常务副会长兼秘书长朱宏任说。

大企业之大，不仅在规模，更在责任和担当。大企业居于产业链中心位置，是带动产业升级的引领性力量。展望未来，期待以“500强”为代表的我国大企业发挥示范带动作用，更好激发创新创造活力，全力推进高质量发展，为中国经济注入澎湃动力。

(新华社北京9月15日电)

□新华社记者王希

企业是市场经济的细胞，是读懂中国经济发展趋势和信心、底气的重要窗口。9月15日，“2025中国企业500强”榜单出炉：入围门槛“23连升”，增至479.6亿元；实现归属母公司的净利润4.71万亿元，较上年增长4.39%；营收超千亿元的企业数量增加至267家……

这份榜单，既是各类企业蓬勃发展的生动缩影，更反映出中国经济长期向好的基本面、推动高质量发展的成效。这份榜单，映照出我国产业结构持续优化的坚定步伐，展现了企业坚持创新驱动、能级不断跃升的生动实践。

以“500强”为代表的大企业交出亮眼成绩单：2024年，中国企业500强营收总规模为110.15万亿元；资产总额为460.85万亿元，较上年增长7.46%；收入净利润率提升至4.27%。

■新华视点

关于预制菜，必须厘清的几个问题

问题二：商家使用预制菜该不该告知，如何告知？

不少消费者在采访中表示，自己不抵触餐厅使用预制菜，但必须给预制菜“亮明身份”，充分保障消费者的知情权和选择权。

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。去年市场监管总局等六部门也明确提出，大力推广餐饮环节使用预制菜明示。

目前，多地已在推进预制菜明示方面进行了积极探索——

2025年4月开始施行的《粤菜预制菜包装标识通用要求》规定，在产品名称上标示“预制菜”或“预制菜肴”，并要求预制菜产品名称中提及的某种原料或成分应标示该种原料或成分的投料量或其在成品中的含量；

2025年4月，上海市市场监管局在答复政协提案时明确表示，在部分餐饮企业先行试点，适时再在全市推广预制菜的明示工作；

2025年5月，湖南省市场监管局表示，将进一步研究合理管用的使用预制菜告知方式，通过引导餐饮行业协会自律、试点推广等举措，加大推广餐饮环节使用预制菜明示力度……

“从中央到地方，这两年都在大力度推动预制菜明示工作，进行了不少有益的实践和探索。”中国人民大学公共管理学院教授许光建说。

黄才华表示，虽然一些文件明确提出推广预制菜明示，但并非作为强制要求，明示更多是靠餐饮企业的自觉行为。“实际操作中，很多商家担心引起消费者反感。因此使用预制菜时，企业明示的意愿普遍较低。”从事餐饮行业20余年的王旭峰说。

王旭峰说，也有部分企业为了满足一些消费者对“重口味”的喜好，在预制菜中添加增味剂、增香剂；有的企业对灭菌、冷链物流运输条件等把控没那么严格，可能增加滋生细菌的风险。

那么，相比预制菜，热锅现炒的菜肴是否更加安全和健康？

业内人士认为，由于缺乏快速检测手段，监管部门也难以进行有效监管。

目前监管方面没有具体的管理条例和细则，平台方也无法限制或强制餐饮商户打标。”一家平台企业相关负责人说。

目前，也有一些餐饮企业开始积极尝

试预制菜明示告知。例如某品牌企业就根据实际加工情况，将菜肴分为“餐厅现做”、“半预制”、“复热预制”三类，受到消费者好评。一些连锁餐饮企业的点单小程序上已经出现“新鲜肉类、蔬菜制作”或“央厨制作”等标识。

问题三：防腐剂、添加剂等安全问题如何监管？

预制菜的工业化生产流程，让不少消费者对防腐剂、添加剂等问题存在担忧。

“总觉得预制菜有很多添加剂，担心长期吃会对身体有影响。”消费者朱先生说。

孙娟娟表示，事实上，无论是预包装食材还是新鲜食材，餐饮操作都有对应的食品安全要求。

渝乡辣婆婆创始人李进飞告诉记者，根据市场监管总局等六部门发布的通知，预制菜不允许使用防腐剂，而且预制菜通过冷冻、冷藏等贮存条件和杀菌处理，也没有使用防腐剂的技术必要性。

“预制菜生产中通过使用速冻锁鲜、惰性气体包装保鲜、保鲜卡等物理保鲜技术，解决了大部分保鲜需求，正规企业生产的预制菜通常都会规范使用食品添加剂。”中部某省一家预制菜企业的负责人说。

“包括预制菜在内的预包装食品，其食品添加剂的使用都有严格规范，不能超出食品添加剂的品种、剂量。”首都保健营养美食学会会长王旭峰说。

王旭峰说，也有部分企业为了满足一些消费者对“重口味”的喜好，在预制菜中添加增味剂、增香剂；有的企业对灭菌、冷链物流运输条件等把控没那么严格，可能增加滋生细菌的风险。

那么，相比预制菜，热锅现炒的菜肴是否更加安全和健康？

业内人士认为，由于缺乏快速检测手段，监管部门也难以进行有效监管。

目前监管方面没有具体的管理条例和细则，平台方也无法限制或强制餐饮商户打标。”一家平台企业相关负责人说。

目前，也有一些餐饮企业开始积极尝

试预制菜明示告知。例如某品牌企业就根据实际加工情况，将菜肴分为“餐厅现做”、“半预制”、“复热预制”三类，受到消费者好评。一些连锁餐饮企业的点单小程序上已经出现“新鲜肉类、蔬菜制作”或“央厨制作”等标识。

许光建表示，对预制菜安全性的争论，本质上是公众对食品安全的关切。

“这种关切不只是针对预制菜领域，对堂食现炒、夫妻小店、‘苍蝇馆子’等同样应加强严格规范管理。”

问题四：预制菜未来如何发展？

2023年，预制菜首次写入中央一号文件，文件明确提出“培育发展预制菜产业”。近两年的地方政府工作报告中，“预制菜”也成为被多次提及的高频词。

“美国、日本等市场预制菜渗透率达60%以上，无需将预制菜视为洪水猛兽，关键是促进产业规范健康发展。”许光建说。

许光建建议，相关部门加快研究制定统一的国家标准，为预制菜生产、运输、处理等全流程提供标准参照，明确规范预制菜食品安全要求；同时，鼓励相关企业在速冻锁鲜、真空包装、冷链运输等环节进行技术创新，持续提升预制菜品质。

中国连锁经营协会公开信息显示，据协会了解，目前国家卫健委牵头的预制菜国家标准即将公开征求意见。协会将持续配合研究和完善行业标准体系，特别是预制菜在餐饮中的标识等方面，争取推动出台更清晰、更具操作性的指引。

促进预制菜实现良性发展，还需要加强行业监管力度。

此前，市场监管总局相关司局负责人曾表示，将督促企业严格落实食品安全主体责任，加强风险管控、严把原料关、严格食品添加剂使用，保障预制菜食品安全。同时，加强预制菜食品生产许可管理，组织开展预制菜监督抽检和风险监测，严厉打击违法违规行为。

“科研机构、行业协会等组织也应加强科普宣传，引导消费者建立对预制菜的科学认知，用理性的消费选择推动市场和行业不断进步。”中国连锁经营协会副会长王洪涛说。

促进预制菜实现良性发展，还需要加强行业监管力度。

此前，市场监管总局相关司局负责人曾表示，将督促企业严格落实食品安全主体责任，加强风险管控、严把原料关、严格食品添加剂使用，保障预制菜食品安全。同时，加强预制菜食品生产许可管理，组织开展预制菜监督抽检和风险监测，严厉打击违法违规行为。

“科研机构、行业协会等组织也应加强科普宣传，引导消费者建立对预制菜的科学认知，用理性的消费选择推动市场和行业不断进步。”中国连锁经营协会副会长王洪涛说。