

## 预制菜将迎首个国家标准,征求意见稿发布

# 中央厨房菜肴等4类不属于预制菜

我国将首次为预制菜安全“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等征求意见稿,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。

过去,市场上的产品五花八门,概念各说各话。此次征求意见稿给了预制菜更明确的定义。据标准起草专家介绍,主要从几个方面考虑:预制菜应具有菜肴的特征,所以预制菜标准排除了主食类产品;预制菜应具有“经工业化预加工”的特征,仅经清洗、去皮、分切处理的净菜类食品,未改变其作为原料的基本属性,仍属于食品原料范畴,所以预制菜标准排除了净菜类食品;预制菜应具有“需加热或熟制后食用”的特征,所以预制菜标准排除了开袋即食的食品(如预包装的火腿肠、泡椒凤爪等在食用前无需复热或熟制处理)等;预制菜应具有预包装产品属性,中央厨房在本质上属于“连锁餐饮的内部集约化加工配送中心”,相当于门店自有的厨房,所以中央厨房制作的菜肴未纳入预制菜范围。

新华社 央视新闻

### 新华社昨发评论: 预制菜并非“洪水猛兽”

近段时间,预制菜话题备受关注。讨论背后,是消费者对提高产品和服务质量的诉求,是对知情权的关切,也对预制菜行业规范发展提出了迫切要求。

预制菜并非“洪水猛兽”,不应被简单贴上“好”或“坏”的标签。预制菜的出现和发展,某种程度上满足了人们饮食的多元化诉求,以其便捷、高效的特点“走上餐桌”,是适应中国庞大人口多元需求和工业化食品体系发展的新变化。

广大消费者的合理诉求,也是行业发展与变革的风向标。只要这类菜品满足安全、优质、健康的要求,就不必谈“预”色变。

安全,是预制菜不可逾越的底线。透明,为预制菜产业发展筑牢信任基石。科学,是预制菜产业健康有序发展的保障。在充分调查研究、广泛听取群众意见基础上进行科学决策,也是此次预制菜国家标准问计于民的应有之义。

随着工业化的发展、生活节奏的加快,不断变化和扩大的市场需求对食品加工业、餐饮业发展提出更多挑战。多元诉求动态变化,如何既让大家吃得安全、健康、舒心,又助推行业高质量发展?求解这道难题,需要消费者、行业企业、政府部门等各方的良性互动。

新华社发

## 究竟什么是预制菜? 征求意见稿 六问六答

新华社电 2月6日,国务院食安办等部门就预制菜国家标准等三份文件向社会公开征求意见。如何理性看待预制菜?如何保障“舌尖上的安全”?如何保障消费者知情权?“新华视点”记者采访多位专家,深入解读预制菜国家标准等征求意见稿。

### 1问 什么是预制菜?

围绕预制菜的讨论中,很多人关心,究竟什么是预制菜?根据六部门印发的《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》中有关预制菜的概念,国家卫生健康委牵头制定的《食品安全国家标准 预制菜》征求意见稿中,这样界定预制菜的定义与管理范畴——

“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。”

这份文件明确,预制菜“不包括主食类食品、净菜类食品、即食类食品和中央厨房制作的菜肴。”

对此,国家食品安全风险评估中心副研究员陈潇表示,文件根据食品安全风险分析理念,对预制菜的概念作出进一步细化明确,便于各方更准确理解。而主食类食品、即食类食品、中央厨房制作食品等均有相应的国家标准予以管理。

市场监管总局发布的《食

### 2问 预制菜能用防腐剂和添加剂吗?

“生产加工中不得添加防腐剂”,是本次预制菜国家标准征求意见稿的一大亮点。

陈潇说,这是基于预制菜作为菜肴,不需要用防腐剂来延长不必要的长保质期,通常可通过冷冻、冷藏、高温杀菌、气调包装等物理手段或工艺控制来保障食品安全,从源头引导企业减少对化学防腐剂的依赖。

对于食品添加剂,预制菜国家标准征求意见稿严格控制了可使用的食品添加剂品种,要求食品添加剂的使用“不应降低食品本身的营养价值”“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”。

对于备受关注的保质期问

题,征求意见稿给出了明确指引:生产企业应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,鼓励通过优化产品工艺和贮藏运输方式尽可能缩短产品保质期,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。”国家食品安全风险评估中心标准二室主任王君表示,文件起草组在对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,要求企业尽可能缩短产品保质期。

市场监管总局牵头制定的《预制菜术语和分类》国家标准征求意见稿,则进一步细化了预制菜术语和分类标准,其中预制菜按原料分为肉类、水产类、蛋类等8类;按预制工艺分为烧烤类、油炸类、炒制类等8类;按贮存方式分为冷冻贮存、冷藏贮存和常温贮存3类;按包装组合分为单包装和组合包装两类;按食用方式分为待熟制和待加热两类。

### 3问 怎样避免营养损失?

预制菜生产加工、复热食用会不会导致营养流失、菜肴风味散失?针对这一公众关心的问题,预制菜国家标准征求意见稿对营养品质提出明确要求——

一是注重营养保留与搭配。要求熟制过程应避免过度烹饪;鼓励采用先进技术或设备最大程度保留原料的营养成分,减少营养成分损失;倡导遵循营养均衡原则,通过不同原料的合理搭配和适宜的烹饪

方式维持菜肴的营养特性。

二是积极落实“三减”要求。鼓励企业在加工过程中控制烹调油、食盐、食糖的添加量,以满足公众“减油、减盐、减糖”的需求。

三是注重保鲜效果与风味保持。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稳态化技术,提升口感、风味和质地等产品质量和口味复原度。

### 4问 如何保障用料安全?

“预制菜的原料安全是保证产品安全的源头关,主要集中在是否使用腐败变质原料、农兽残和重金属等污染物质是否超标、原料来源是否可追溯等方面。”王君说。

征求意见稿明确,使用的畜禽产品、水产品、蛋类、粮食、食用菌、淀粉制品等原料均需分别符合相应食品安全标准,不应使用腐败变质的原料,农药残留、兽药残留、污染

物、真菌毒素等均需符合相应限量管理要求,并应索证索票、验收合格,确保原料来源安全可靠、可追溯。

“食材好,菜才好”是消费者对预制菜品质的期望。优选新鲜食材,规模化、集中化的采购,严格的进货查验、索证索票制度,可确保食材“来源可追溯、去向可追踪”,尤其是冷链不断完善及保鲜手段的不断提升,将有力保障食材新鲜度。

### 5问 包装及标签有何要求?

“带包装加热/熟制的产品,其内包装材料应有耐热性,受热不粘连、不变色、不变形”“鼓励使用绿色环保新型包装材料”……回应公众担忧的预制菜包装隐患问题,征求意见稿提出一系列要求。这些要求涵盖了预制菜包装设计与材料安全、适配加热与食用方式、确保包装完整与密封性等方面,以保障预制菜产品在生产、贮存、运输、销售以及加热/熟制过程中的安全与便利。

征求意见稿提出,预制菜标签应明确标示产品的食用方式——预加工已熟制的应标示“需加热或复热后食用”;预加工未熟制及未完全熟制的应标示“需熟制后食用”,强调“不能与产品一起加热/熟制的包装材料应明确提示”。

征求意见稿对投料量或成品含量标识、标签标注食用方式、包装材料都作出了明确要求,让消费者通过标签对产品的真实情况一目了然。

### 6问 消费者知情权、选择权如何保障?

围绕预制菜的诸多争议中,“知情权”是核心焦点之一。国务院食安办、市场监管总局、商务部起草的《推广餐饮环节自主明示的公告(公开征求意见稿)》,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,提出“使用预制菜、中央厨房成品或半成品、预包装食品的,明示内容应当真实准确”。

专家分析,鼓励主动明示

而非强制,是基于多方面现实考量:一是现行法律没有设置强制性义务;二是餐饮行业并未形成相关惯例;此外,从国际经验看,也普遍以企业自愿披露加工方式为主。

公告列举了餐饮服务提供者明示的方式,包括可以通过菜单或点餐小程序标注、企业官方网站或公众号介绍、门店显著位置展示、应消费者询问后回应等。