

预制菜禁用防腐剂,保质期不超12个月

预制菜“国标”征求意见稿发布 专家解读:用透明规范赢得消费者认可



《食品安全国家标准 预制菜》(征求意见稿)

预制菜明确定义

预制菜肴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,配以或不配以调味料包,加热或熟制后方可食用的预包装菜肴产品

标准规定预制菜不包括

主食类食品 净菜类食品
即食食品 中央厨房制作的菜肴

杜绝防腐剂 减少添加剂

产加工中不得添加防腐剂
食品添加剂“非必要不添加”
并尽可能减少使用品种和使用量

强调食品添加剂使用的“三不应”原则

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、伪造为目的使用食品添加剂

《预制菜术语和分类》(征求意见稿)

预制菜按主要原料可分为

肉类预制菜 水产类预制菜 蛋类预制菜
豆类预制菜 薯类预制菜 蔬菜类预制菜
多食材类预制菜等

预制菜按预制工艺分类分为

烧烤类 油炸类 炒制类
蒸制类 煮制类 烟熏类
风干类预制菜等

《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
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



扫码看新闻

预制菜话题,各方高度关注。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,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。

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?针对社会关注的热点问题,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。

什么是预制菜?有哪些分类?

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。”

国家食品安全风险评估中心副研究员陈潇表示,这一界定基于食品安全风险分析理念,便于各方准确理解。主食、即食食品、中央厨房制作食品等已有相应国家标准管理。

《预制菜术语和分类》国家标准征求意见稿进一步细化分类:按原料分为肉类、水产类、蛋类等8类;按工艺分为烧烤、油炸、炒制等8类;按贮存方式分为冷冻、冷藏和常温3类;按包装分为单包装和组合包装;按食用方式分为待熟制和待加热两类。中国食品科学

技术学会副秘书长刘昊宇指出,细分有助于分类生产、管理和监管,推动产业差异化发展。

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”是预制菜国标征求意见稿的突出要求。陈潇解释,预制菜作为菜肴,通常可通过冷冻、冷藏、杀菌等物理手段保障安全,无需依赖化学防腐剂延长保质期。

对于食品添加剂,标准严格控制使用品种,要求添加剂使用不应降低食品营养价值、掩盖食品缺陷或用于掺杂掺假。中国农业科学院都市农业研究所所长张德权表示,这引导企业通过工艺改进保障安全与营养,减少对添加剂的依赖。

关于保质期,征求意见稿鼓励企业通过优化工艺和贮存方式缩短保质期,并规定最长不超过12个月。国家食品安全风险评估中心标准二室主任王君指出,这一期限统筹考虑了公众诉求与企业实际,基于对上千款产品的调查分析确定。

怎样避免营养损失?

针对营养流失与风味散失的担忧,标准提出明确要求:一是注重营养保留,避免过度烹饪,鼓励采用先进技术减少营养成分损失;二是落实“减油、减盐、减糖”;三是鼓励运用气调保鲜、非热加工等技术提升口感与风味复原度。

中国标准化研究院农业食品所副所长李强认为,随着食品科技发展,智能化加工将实现营养科学配比与风味多样化,为消费者提供更好体验。

如何保障用料安全?

原料安全是预制菜安全的源头。王君强调,标准要求原料均需符合相应食品安全标准,不得使用腐败变质原料,农兽残、污染物等需符合限量要求,并应落实索证索票,确保来源可追溯。

李强表示,“食材好,菜才好”是消费者普遍期待。

规模化采购、严格查验与冷链保鲜技术的提升,将共同保障食材新鲜度与安全性。

包装及标签有何要求?

标准对包装提出明确指引:内包装材料需具备耐热性,受热不粘连、不变色;鼓励使用环保新型材料。中轻食品工业管理中心委员兼秘书长杨晓明表示,这些要求涵盖包装安全、加热适配性及密封性,保障各环节安全与便利。

标签须明确标示食用方式:已熟制产品应标“需加热或复热后食用”,未熟制或未完全熟制应标“需熟制后食用”,并提示不能与产品一起加热的包装材料。中国商业联合会标准法规部副部长刘振宇指出,这有助于消费者通过标签清楚了解产品实际情况。

消费者知情权、选择权如何保障?

《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自主明示菜品加工方式,如使用预制菜、中央厨房成品或半成品等,明示内容应真实准确。中国人民大学公共管理学院教授刘鹏分析,采取鼓励而非强制明示,既考虑了现行法律无强制性规定、行业未形成惯例等现实,也参照了国际普遍做法,在保障消费者权益的同时兼顾行业发展实际。

明示方式包括菜单标注、官网介绍、门店展示或应询回应等,兼顾了原则性与灵活性。中消协专家委员会委员苏号朋指出,国内已有部分企业尝试透明化披露,如公开菜品溯源、菜单标注预制菜信息等,这些做法赢得了消费者认可。

当前围绕预制菜的讨论,反映出社会认知的多样性。据了解,相关部门将在吸纳各方意见基础上完善国标及相关公告,并按程序发布。刘鹏认为,这种“开门立法”有利于增强政策可操作性与社会认同,在多元诉求中寻求最大公约数,实现多方共赢的治理目标。多位专家表示,期待广泛吸纳社会合理建议,为制度设计奠定更坚实的社会基础。 ■据新华社