

预制菜将迎首个国标,吃得省心更安心

关乎千家万户的事,再仔细都不为过。

预制菜添加剂怎么控?营养好不好?保质期多久才合适?近期,这盘“提前做好的菜”,成了不少消费者关注的话题。

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,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。这不仅是加强食品安全监管的重要举措,更是回应民生期待、引导健康消费、推动产业高质量发展的重要一步。

据介绍,近年来,随着预制菜工业化、规模化、标准化生产的出现和快速发展,为加强对这种新业态的监管,需要对预制菜的原料、生产经营、贮存运输、包装标签等各环节强化风险管理,以保证预制菜的安全性和营养品质。

预制菜将有权威“说法”

过去,市场上产品五花八门,概念各说各话。

此次征求意见稿给了预制菜更明确的定义: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。

同时,征求意见稿划清界限:主食类食品(如速冻饺子、包子)、净菜类食品(仅经清洗、切割的蔬菜)、即食类食品(如即食鸡胸肉、即食沙拉)等,都不属于本标准管理的预制菜范畴。

向“防腐剂”说不,添加剂要“瘦身”

对预制菜而言,原料安全是第一道关。应符合相应的食品标准和有关规

定,不应使用腐败变质的原料;农药残留、兽药残留、污染物应符合相应规定;鼓励建立稳定的供货渠道,确保原料可追溯……预制菜国标要从源头堵住“以次充好”。

“预制菜是否含防腐剂”是公众的关切之一。对此,征求意见稿态度鲜明,给消费者吃下“定心丸”:生产加工中不得添加防腐剂。

食品添加剂也要“瘦身”。根据要求,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。同时,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。

这意味着,企业需通过提升工艺和技术来保鲜保味,而不是过度依赖食品添加剂。

产品保质期最长不应超过12个月

宜采用先进技术或设备最大程度

保留原料的营养成分;熟制过程应避免过度烹饪;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……一系列“硬杠杠”确保预制菜更贴近群众健康膳食需求。

同时,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,最长不应超过12个月。

此外,同步征求意见的相关文件还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。

让老百姓吃得方便,更要吃得明白、吃得放心,这是产业可持续发展的根基,也是以“最严谨的标准”守护“舌尖上的安全”的题中之义。我们期待,这份即将落地的国标,能真正守护好百姓的盘中餐。

据新华社

解读 征求意见稿六问六答



2024年11月24日,在湖南宁乡经开区一家预制菜企业生产车间,工作人员在处理食材。
图据新华社客户端

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《食品经营许可和备案管理办法》明确,中央厨房,指由食品经营企业建立,具有独立场所和设施设备,集中完成食品成品或者半成品加工制作并配送给本单位连锁门店,供其进一步加工制作后提供给消费者的经营主体。

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。

二问: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。

三问: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,满足食品的安全营养要求以及消费者感官品质需求;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、风味和质地等产品品质和口味复原度。

四问: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。

预制菜国家标准征求意见稿明确,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。

五问: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,预制菜国家标准征求意见稿提出一系列要求。

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”。

六问: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”。

中国人民大学公共管理学院教授刘鹏分析,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。“鼓励明示菜品加工制作方式,既能够有效保障消费者的知情权与选择权,也兼顾了国内外餐饮行业发展实际状况。”他说。

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。业内人士认为,这较好平衡了信息明示的原则性和灵活性的关系,给企业既明确了发展方向,也预留了执行空间。

据新华社

预制菜话题,各方高度关注。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?针对社会关切的热点问题,记者采访多位专家,深入解读预制菜国家标准征求意见稿。

一问: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