

新华视点

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,“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。

预制菜国家标准等征求意见稿

六问六答

AI制图 陈海冰

一问 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食品菜肴产品。”

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瀚表示,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。

专家指出,《中央厨房 运营管理规范》等一系列标准,也对中央厨房选址、布局、设施设备管理和经营加工过程等进行了规范。中央厨房的主要功能是通过标准化、集约化的加工制作,为旗下多家门店统一供应成品或半成品。“本单位连锁门店”“进一步加工制作”等关键词,是准确厘清预制菜和中央厨房概念的关键。

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。

中国食品科学技术学会副秘书长刘昊宇表示,从生产准入、加工制作、产品包装、储运销售、消费者食用方式等方面对预制菜进行细分,更好支撑预制菜的分类生产、管理、储运和监管等,有利于不同类别的预制菜差异化发展。



在四川省广元市一家凉面馆,一家三口在吃凉面。
新华社发

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、农兽药残留和重金属等污染物是否超标、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,并应索取票票、验收合格,确保原料来源安全可靠、可追溯。

在李强看来,“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。

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。

陈瀚说,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”。

中国农业科学院都市农业研究所所长张德权认为,这一系列规定将可使用的食品添加剂种类缩小至相关食品添加剂使用标准中规定的、可在各类食品中按生产需要适量使用的添加剂品种,旨在引导食品企业通过改进工艺技术来保障预制菜产品的安全与营养品质,从技术源头减少对食品添加剂的依赖。

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。



在河南中原农谷预制菜国际博览会上,参观者品尝加工好的预制食品。
新华社发

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水性,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。

中轻食品工业管理中心委员兼秘书长杨晓明介绍,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”。

“由于预制菜有的仅经过调理腌制,有的经过半熟制尚不能直接食用,有的虽经熟制但食用前还需复热。”中国商业联合会标准法规部副部长刘振宇介绍,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。



在安徽旭冬食品科技有限公司,工作人员在包装淮南牛肉汤预制产品。
新华社发

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。

中国标准化研究院农业食品所所长李强认为,随着食品科技和工艺的发展,将推动营养的科学配比和均衡,借助智能化加工将实现多样风味,能够为消费者带来更多的选择,更好的消费体验。



一名网络主播在首届宁夏重点预制菜推介展销会上介绍产品。
新华社发

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,包括可以通过菜单上标注小程序标注、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,这较好地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。

中消协专家委员会委员、对外经贸大学法学院教授苏号朋表示,目前,国内部分连锁品牌已开始尝试透明化披露方式,比如一些餐饮企业公开菜品溯源报告、部分快餐品牌在菜单上标注预制菜信息等等,这些做法不仅未影响客流,反而因“透明化”赢得了消费者的认可。

应该看到,当前围绕预制菜的种种热议,彰显出各方对预制菜的理解、感受、看法是多元多样的。据了解,下一步,相关部门将在充分吸纳各方意见建议的基础上,进一步修改完善预制菜国标和自主明示公告等文件,并按程序发布。

“这体现了决策的民主性与科学性,也符合现代立法过程中的利益平衡原则。”在刘鹏看来,这种“开门立法”的做法有利于增强政策的可操作性和社会认同感,推动相关问题妥善解决,实现多方共赢的治理目标。

多位专家表示,期待相关部门广泛吸纳社会各界的真实想法和合理建议,在多元诉求中寻求最大公约数,为制度设计和政策制定奠定更加坚实的社会基础。

(新华社北京2月6日电)

中央宣传部追授董亦军同志“时代楷模”称号

据新华社北京2月6日电 日前,中央宣传部向全社会宣传发布董亦军同志的先进事迹,追授他“时代楷模”称号。

董亦军,男,汉族,1967年10月生,北京市人,中共党员,生前系北京市公安局党委委员、副局长,交通管理总队(交通管理局)党委书记、总队长(局长)。他自觉强化首都意识、坚持首善标准,无论是作为普通民警还是担任领导职务,都始终把人民群众放在心中最高位置,用脚步丈量民情、用实干解决民忧,把一生献给了人民公安事业,为首都安全稳定、人民幸福安康作出了突出贡献。他严守纪法、清正廉洁,坚持“我的警察生涯不能有一点瑕疵”,切实履行抓班子、带队伍、正风气的领导责任,带头树立良好家风,为首都公安干警作出了表率。因突发疾病,经医治无效,董亦军同志于2025年10月21日不幸去世,终年58岁。曾获“全国公安系统一级英雄模范”等称号,荣立个人一等功2次。

中央宣传部在追授“时代楷模”称号的决定中指出,董亦军同志是忠实践行“人民公安为人民”宗旨的优秀代表,他的先进事迹有力诠释了共产党员牢记初心使命、矢志造福人民的政治本色,生动展现了勤政为民、务实担当的新时代好干部形象。为宣传褒扬他的先进事迹,中共中央宣传部决定,追授董亦军同志“时代楷模”称号,号召广大党员干部以“时代楷模”为榜样,更加紧密地团结在以习近平同志为核心的党中央周围,坚持以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导,深入贯彻党的二十大和二十届历次全会精神,认真落实四中全会部署,深刻领悟“两个确立”的决定性意义,增强“四个意识”、坚定“四个自信”、做到“两个维护”,自觉树立和践行正确政绩观,坚持为人民出政绩、以实干出政绩,脚踏实地、担当作为,积极投身中国式现代化建设实践,奋力书写无愧于人民的时代答卷。

数量居首 我国自然遗产保护状态良好

据新华社北京2月6日电(记者黄焱)国家林草局6日发布《中国世界自然遗产保护发展报告(1985—2025)》,这是我国首次针对自然遗产开展的全面系统评估。结果显示,我国所有世界自然遗产、世界自然与文化双遗产均保持良好保护状态,没有出现严重的人为损坏情况,也没有发现遗产突出价值受到威胁的现象。

在当天举行的新闻发布会上,国家林草局自然保护地管理司司长袁继明介绍,我国拥有世界自然遗产15项、世界自然与文化双遗产4项,总数居世界首位。从东南沿海到青藏高原、西北荒漠,这些世界遗产涵盖山岳、森林、草原、湖泊、湿地、沙漠、海岸带等多种生态系统,填补了世界遗产的多项空白。

海南热带雨林国家公园条例

▲上接 A05版

第四十条 省人民政府应当建立形式多元、绩效导向的海南热带雨林国家公园生态保护补偿机制,健全财政投入为主的生态保护补偿制度,推进海南热带雨林国家公园市场化生态保护补偿工作。

第四十一条 国家公园管理机构会同林业等部门加强野生动物致害的预防控制,在野生动物致害频繁、对人身安全构成严重威胁区域,根据实际需要依法建设阻隔栅栏、植被隔离带等防控设施和设置安全警示标志。

因保护海南热带雨林国家公园区域内受法律保护的野生动物和其他致害严重的陆生野生动物,造成人员伤亡、农作物或者其他财产损失的,依法由有关市、县、自治县人民政府给予补偿。

第四十二条 省人民政府应当建立海南热带雨林国家公园保护和绩效考核评价制度,考核评价结果纳入相关考核评价体系。

对保护工作不力、问题突出的区域,省人民政府可以对海南热带雨林国家公园所在地市、县、自治县人民政府和国家公园管理机构负责人进行约谈,被约谈的市、县、自治县人民政府和国家公园管理机构应当采取措施及时整改。

第四十三条 国家公园管理机构应当依法及时公开海南热带雨林国家公园保护和管理工作情况,自觉接受各种形式的监督,通过网络等各种渠道,收集公众对海南热带雨林国家公园保护和管理工作意见建议,保障社会公众的知情权、参与权和监督权。

任何组织和个人都有保护海南热带雨林国家公园生态环境、自然资源和人文资源的义务,有权对各种违法行为进行制止、举报和投诉。国家公园管理机构或者海南热带雨林国家公园所在地市、县、自治县人民政府及其有关部门应当按照各自职责负责举报、投诉事项,及时依法处理。

第四十四条 违反本条例规定的行为,按照《中华人民共和国国家公园法》等有关法律法规的规定处罚。

违反本条例规定的行为,已经实施综合行政执法管理或者省人民政府决定由其他行政机关行使有关行政处罚权的,从其规定。

第六章 附 则

第四十五条 本条例自2026年5月1日起施行。《海南热带雨林国家公园条例(试行)》同时废止。