

预制菜将迎首个国标

吃得省心,更要吃得安心

新华社北京2月6日电 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,明确预制菜的定义和术语、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关键一步。

预制菜将有权“说法”——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,使用后不用调味

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,给“添加剂”做减法——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、污染物等应符合相应规定;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端住“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。

营养不能少,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、包埋封装等营养与风味稳定化技术……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。

预制菜国家标准等征求意见稿六问六答

向“防腐剂”说不,给“添加剂”做减法



资料片(来源:新华社)

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?针对社会关切的重点问题,“新华视点”记者采访多位专家,深入解读预制菜国家标准征求意见稿。

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,其中预制菜按原料分为肉类、水产品、蛋类等8类;按加工工艺分为烧烤类、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。

二问: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”。

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个月的最长保质期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;鼓励采用先进工艺或设备最大限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用油、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、包埋封装等营养与风味稳定化技术,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、农药残留和重金属污染等有害物质超标,原料来源是否可追溯”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,并应索取索票、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。

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。

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、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。

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要求;二是餐饮服务并未形成固定惯例;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。

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单溯源报告,部分快餐品牌在菜单上标注预制菜信息等,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、看法是多元化的。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

部署修订《环境空气质量标准》

李强主持召开国务院常务会议

新华社北京2月6日电 国务院总理李强2月6日主持召开国务院常务会议,听取2025年国务院部门办理全国人大代表建议和全国政协提案工作情况汇报,研究促进有效投资政策措施,部署修订《环境空气质量标准》,讨论《中华人民共和国招标投标法(修订草案)》。

会议指出,办理好人大代表建议和政协提案,是政府自觉接受监督、依法履职的内在要求,也是深入践行全过程人民民主的重要体现。过去一年,国务院部门将办理工作与贯彻落实党中央决策部署相结合,与落实《政府工作报告》目标任务相结合,推动解决了一批关系改革发展和人民群众急难愁盼的问题。全国两会召开在即,要认真落实新修改的代表法和政协的政协提案工作条例,主动听取、积极采纳代表委员意见建议,在抓落实促转化上下功夫,高质量做好今年建议提案办理工作。

会议指出,促进有效投资对于稳定经济增长、增强发展后劲具有重要作用。要创新完善政策措施,加力提效用好中央预算内投资、超长期特别国债、地方政府专项债券等资金和新型政策性金融工具。要结合制定实施“十五五”规划,着眼于长远发展需要和构筑未来竞争优势,在基础设施、城市更新、公共服务、新兴产业和未来产业等重点领域,深入谋划推动一批重大项目、重大工程。要更好发挥央企扩投资作用,加大力度支持民间投资发展,形成促进有效投资的合力。

会议指出,经过不懈努力,近年来我国空气质量显著改善,人民群众获得感不断增强。新修订的《环境空气质量标准》对PM_{2.5}年均浓度目标提出更高要求。要坚持规划引领,强化政策配套,对标高标准做好统筹衔接,完善财政、金融、科技、价格等支持政策,加强重点区域治理和联防联控,持续提升治理效能,守护好美丽蓝天。

会议讨论并原则通过《中华人民共和国招标投标法(修订草案)》,决定将草案提请全国人大常委会审议。会议指出,要以本次修法为契机,改革完善招标投标体制机制,破除隐性壁垒,改进评标办法,提高工作透明度,严厉打击违法活动,标本兼治促进招标投标市场规范健康发展。

会议还研究了其他事项。

司法赋能“三业并兴”

(上接第一版)最终,仅用时3天便成功达成调解方案——债务分12期偿还,企业获得喘息空间,银行债权得到保障。如今,企业已缓过劲来,新研发的产品即将上市,银行的分期付款也如期到账。

新兴产业往往呈现“轻资产、重创新、成长波动大”的特点,如果说传统产业的问题“全科诊室”能治,那么新兴产业则需要到“专科诊室”。对于刚起步的新兴产业来说,“急诊”更需“快治”,拖不起、等不得。

基于此,烟台法院在办理新兴产业案件时,以强化诉调联动和繁简分流为两大核心,下好“专”和“快”两手棋。

一方面,设立56个行业性诉调对接中心,联合知识产权调解委员会、仲裁中心调解委员会等行业性、专业性调解组织,建立法官与调解员结对指导、联动调解模式,集约式搭建“法院+”诉调对接大平台。2025年,推动4868起行业纠纷行业解。

另一方面,制定案件繁简分流的31条工作指引,通过强化案件繁简分流的“精准画像”和均衡统筹,充分发挥速裁快审效率优势和繁案精审质量带动,最大程度减少了司法活动对企业经营特别是新兴产业发展的干扰。

再“前”一点 为未来征程添翼

今年1月,烟台商业航天未来产业科技园成功获批开展山东省未来产业科技园试点建设,是全省五家之一、烟台市唯一一家人选单位。作为烟台未来产业的核心增长极,烟台商业航天未来产业科技园以东方航天港数据产业园为载体,正积极构建“天上有星、陆上有箭、海上有船、空中有网”的产业发展格局。

消息传来时,海阳法院

会议室内,一场围绕商业航天司法保障的“头脑风暴”正在进行。

“未来产业是城市发展的引擎,是塑造发展优势的重要举措。司法服务既要跟上节奏、精准赋能,更要立足长远、前瞻谋划。”民事审判二庭庭长范平说。

但是,面对商业航天这一全新领域,法律规范尚在探索,纠纷形态难以预判,司法如何作为?

海阳法院跳出“事后裁判”思维,建立“前瞻研判+风险预防+合规指引”的定制化服务模式。成立司法护“航”团队,围绕人才、技术、数据等创新要素,锚定劳动用工管理、成果认定、产业投融资、数据管理等关键领域,深入研究配套法规政策,强化前端司法规则供给。

同时,深化“送法上门+风险预防”服务模式,聚焦企业技术研发、合同签订、涉外合作等风险高发环节,为企业精准答疑解惑、提供订单式法律风险防控指引。

从陆地到海洋,从当下到未来,烟台法院的服务半径不断延伸。2025年,全市法院受理的6.3万件商事案件中,除了传统企业的转型阵痛和新兴企业的成长烦恼,更增添了未来产业的未知探索。烟台法院正以“春江水暖鸭先知”的敏锐和担当,努力为未来产业的“星辰大海”预先描绘清晰的司法航标。

1月19日,烟台市政府工作报告中郑重提出,要健全现代化产业体系,优化提升传统优势产业,培育壮大新兴产业和未来产业,因地制宜培育发展新质生产力。“三业并兴”已成为这座海滨城市发展的全新朝向。

“三业并兴”事关绿色低碳高质量发展的成色,我们坚持“量体裁衣”、因案施策,将多元解纷、繁简分流、特色化枫桥式法庭创建等重点工作与优化法治化营商环境相结合,不断提升司法服务保障绿色低碳高质量发展的效能。”烟台中院党组书记、院长李胜良满怀信心地说。

当传统产线焕发新生,当新兴产业实验室灯火彻夜长明,当未来产业的火箭划破长空——司法的力量,正悄然融注于这座城市绿色低碳高质量发展的每一次脉动之中,护航其奔向更绿、更智、更远的未来。