

# 国家首次明确预制菜定义 禁止添加防腐剂

央视3·15晚会曝光不良商家用槽头肉制作梅菜扣肉,又一次引发消费者对预制菜质量的担忧。预制菜产业是近年来发展迅猛的新兴食品产业,但由于没有统一的标准,预制菜品质良莠不齐。

近日,市场监管总局、教育部、工业和信息化部、农业农村部、商务部、国家卫生健康委六部门印发《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》(以下简称“通知”),这也是首次在国家层面明确预制菜范围,其中对预制菜原辅料、加工工艺、贮藏运输、食用方式、产品范围等进行了界定。业界分析,预制菜产业作为推进一二三产业融合发展、满足消费升级、关系居民饮食健康的重要产业,明确预制菜范围和标准对于推动预制菜行业的发展具有重要意义。

■新快报记者 陈福香



■廖木兴/图

## 1

### 净菜、盒饭、中央厨房菜肴等不属于预制菜

2021年起,预制菜概念像龙卷风一样席卷了大江南北,经过两年的发展,现已进入快速发展阶段。近日发布的《2023年中国预制菜产业发展蓝皮书》显示,2023年中国预制菜市场规模为5165亿元,同比增长23.1%,到2026年有望超过10720亿元。

但预制菜行业缺乏标准和监管的“野蛮式生长”也引发了诸多问题。去年9月,“预制菜进校园”曾引发不小的争议,许多家长分外担忧。教育部对此回应称,鉴于当前预制菜还没有统一的标准体系、认证体系、追溯体系等有效监管机制,应持十分审慎态度,不宜推广进校园。

在今年全国两会上,预制菜产业发展也成为代表委员们聚焦的热门话题。全国人大代表、中华全国律师协会会长高子程建议建立预制菜食品安全国家标准。

针对预制菜行业出现的问题和争议,此次从国家层面首次进行了规范。《通知》明确规范了预制菜范围,预制菜也称预制菜肴,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,符合产品标签标明的贮存、运输及销售条件,加热或熟制后方可食用的预包装菜肴。

另外,从菜肴属性看,仅经清洗、去皮、分切等简单加工未经烹制的净菜类食品,属于食用农产品,不属于预制菜;速冻面食、盒饭、汉堡等主食类产品不属于预制菜;中央厨房制作的菜肴,不纳入预制菜范围。预制菜定义中强调“加热”或“熟制”后方可食用,不经加热或者熟制就可食用的即食食品及可直接食用的蔬菜(水果)沙拉等凉拌菜不属于预制菜。

## 2

### 明确规范预制菜食品安全要求 强化预制菜全链条食品安全监管

此外,在针对预制菜定义中“不含防腐剂”方面,国家市场监督管理总局相关司局负责人进一步解释,预制菜虽经过工业化预制,但仍属于菜肴范畴,消费者在菜肴烹制过程中一般不添加防腐剂,规定预制菜中不添加防腐剂更加符合消费者期待。二是兼顾产业实际,引领预制菜产业高质量发展方向。食品添加剂“非必要不添加”“在达到预期效果的前提下尽可能降低食品添加剂在食品中的使用量”已经逐步成为行业共识。预制菜通过冷冻、冷藏等贮存条件和杀菌后处理工艺,无使用防腐剂技术必要性。三是严守安全底线,符合预制菜风险管控要求。预制菜在生产、贮存、运输、销售过程中,对环境、温度、湿度、光照等有较高要求,应当加强全链条食品安全风险管控,不同类别预制菜应严格符合相应的冷冻冷藏等条件

要求,以保障食品安全。

同时,《通知》要求研究制定预制菜食品安全国家标准。统筹制定严谨、统一的覆盖预制菜生产加工、冷藏冷冻和冷链物流等环节的标准,明确规范预制菜食品安全要求。研究制定预制菜质量标准。推动研制预制菜术语、产品分类等质量标准,加强与食品安全国家标准的衔接。鼓励依法制定包括产品质量、检验方法与规程等内容的企业标准和团体标准。

在大众广为关注的食品监管方面,国家市场监督管理总局相关司局负责人说,严格落实“四个最严”要求,立足市场监管岗位职责,强化预制菜全链条食品安全监管。

随着预制菜产业的发展,进入2023年,预制菜关注度越来越高。2023年2月《中共中央 国务院关于做

好2023年全面推进乡村振兴重点工作的意见》发布,其中明确提到要培育乡村产业新业态,提升净菜、中央厨房等产业标准化和规范化水平,培育发展预制菜产业。预制菜自此首次进入“中央一号文件”,行业发展不仅仅热在资本端。随后一段时间内,山东、广东、福建、河北、江西多地也争相出台预制菜产业扶持政策。

相应的,有资本和政策扶持,预制菜的市场规模也快速增长。《2023年中国预制菜产业发展蓝皮书》显示,中国预制菜企业普遍分布在沿海省份,山东省、河南省、广东省和江苏省的预制菜企业数量较多,平均超过6000家。

天眼查数据显示,目前,现存预制菜业务相关企业有6.4万余家,其中,2023年1-12月,新增注册相关企业5000余家,同比增长152.9%。

## 3

### 预制菜产业急需加强公共沟通 餐饮环节明示以保障消费者权益

一直以来,预制菜在C端的推广都因为质量、口感受到不少质疑,但从B端来看,租金、人力成本上涨驱动预制菜需求扩张。预制菜可以减少租金、人力等成本,促进B端餐饮企业降本增效。

根据此前中金公司研究部的测算,一家面积20平方米,主要经营外卖,日均80单、实际客单价35元的餐饮门店,在采用预制菜后,食材成本从30%提升到了36%,而人工成本、租赁成本、能源成本、运营费用的下降可以覆盖食材成本的提升,总体上提高门店的外卖利润率。

目前,预制菜在B端和C端都是炙手可热的存在,是农业发达地区实现三产融合的完美抓手。其价值不仅是延伸农副产品价值链,同时还整合了研发、生产、仓储、冷链、物流等多方资源,带动相关企业进行技术革新,增添就业

岗位,从而促进消费,拉动经济增长。

因此,在预制菜相关法规不断完善的同时,也需要理性看待存在的问题。

上海金融与法律研究院研究员刘远举撰文指出,作为一个一开始就存在争议的行业,预制菜行业未来必然还会面临公众的质疑、不信任,还会出现很多风波与热点。从这个角度而言,预制菜行业的公共沟通非常重要。要让公众科学、理性地认知预制菜,预制菜行业才能发展。

全国人大代表、安徽省农业科学院副院长赵皖平在人大议案中提到,新生事物产生以后是需要一个规范的过程的,希望大家不要将预制菜看作洪水猛兽,“用一种理智的态度看待会更好一些,预制菜这几年的势头还是比较猛的,说明它还是有一些消费群体的。”他认为,特别是年轻的朋友们

可能出于时间的考虑会选择预制菜,这是一种观念的改变,也是一种生活节奏加快的标志。

对于消费者的疑虑,此次《通知》也明确表示,大力推广餐饮环节使用预制菜明示,保障消费者的知情权和选择权。此前,在商家不告知,尤其在点外卖的情况下,消费者很难单纯从外观和口感上分辨是否为预制菜。目前消费者普遍关注餐饮环节预制菜使用情况,期待餐饮商家公示预制菜使用情况。



扫一扫获取  
更多快消资讯