



85814985

85871356

习近平在湖南考察时强调

坚持改革创新求真务实 奋力谱写中国式现代化湖南篇章

详见 A2 版

六部门联合发文 明确预制菜定义和范围

市场监管总局等六部门 21 日联合发布《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》，首次明确预制菜定义和范围，强化预制菜食品安全监管，明确了推动预制菜食品安全标准和质量标准体系建设的方向。



什么是预制菜?

到底什么算预制菜?对预制菜的概念,公众一直比较模糊。

通知明确,预制菜应当兼具预制化和菜肴的特征,突出工业化预加工特点和菜肴属性,具备和符合规模

化、标准化、洁净化、规范化食品生产加工特点和要求。

通知还明确,预制菜是加热或熟制后方可食用的预包装菜肴,不包括主食类食品,如速冻面米食品、方便食品、盒饭、盖浇饭、馒

头、糕点、肉夹馍、面包、汉堡、三明治、披萨等。

这一规定将预制菜与净菜、中央厨房等产业进行了边界划分,有助于防范“预制菜是个筐,什么都能往里装”带来的诸多问题。

不允许添加防腐剂

一段时间以来,一些反面案例让消费者“谈预制菜色变”。消费者对预制菜的担忧,主要集中在生产者、经营者信誉是否有保障,产品是否添加防腐剂、添加剂等。

通知明确,预制菜“不添加防腐剂”“严把原料质量关,依法查验食用农产品原料的承诺达标合格证等产品质量合格证明,严格食品添加剂使用”。

中国预制菜产业园创

新发展工程中心主任张科介绍,当前很多预制菜工厂采用冷链或者速冻方式进行保鲜和延长保质期。未来预制菜规范发展,要采用更加科学的调味、保鲜、保质方法,严格食品添加剂使用。

商家用预制菜需明示

有消费者反映,个别连锁餐饮品牌使用厨师现场做菜的宣传图片,实际上是预制菜。

在商家不告知的情况下,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。

通知提出,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。

通知对加强预制菜食

品安全监管提出一系列举措,严格落实企业主体责任和属地监管责任,严把预制菜生产许可关口,重点检查预制菜生产经营企业进货查验、生产过程控制、贮藏运输等环节质量安全措施落实情况。 据新华社电

最高检:对未成年人实施的严重犯罪 符合核准追诉条件的要依法追究刑责

详见 A6 版