

新规定出台,加强标准化监管——

让预制菜吃得更放心

本报记者 孔德晨

预制菜中不得添加防腐剂、使用预制菜要明示——近日,国家市场监督管理总局等六部门联合发布《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》(以下简称《通知》),首次明确预制菜定义和范围,加强对预制菜的监管。对此,消费者怎么看?餐厅、超市如何调整?将对行业产生怎样的影响?

明确预制菜范围

——预制菜应当兼具预制化和菜肴的特征,加热或熟制后方可食用

3月23日是预制菜新规出台后的首个周末。记者走访了北京多家餐厅,无论是消费者还是商家,受访时都表示知道预制菜有了新规范,但餐厅多提到目前还未收到具体的通知,有的餐厅明确不会使用预制菜,有的餐厅回应称如果店内有不合规的预制菜品,将及时下架并研究出台菜单预制菜公示等新的管理办法。

在北京环球金融中心的“卖汤”店内,冷藏柜中整齐码放着腊肠、干贝等各类食材,海鲜酱油、醋等调料一字排开。“我们不使用预制菜,主打的就是透明公开。”店员对记者说,“各类食材都是原产地空运至北京,在大厅的冷柜里保存并标注好日期以供消费者监督。”仔细观察,记者果然在食材包装袋上看到手写详细生产日期的标签。

采访中,记者发现许多餐厅把“不使用预制菜”作为吸引客人的重要元素,在店内突出宣传。

“我们店内的菜品是现做现炒,但店内会提前准备配好的料包,以提高出菜效率。”在唐宫北京希尔顿店,店员对记者说,“料包都是当天即用,由中央厨房统一制作,不存在添加防腐剂的情况。”不过,店员对预制菜的范围仍有疑惑:切好的净菜、批量制作的面点是否算作预制菜?

“预制菜应当兼具预制化和菜肴的特征。”国家市场监督管理总局有关负责人解释说,根据此次新规,中央厨房制作的菜肴,不纳入预制菜范围。预制菜应突出菜肴属性,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、方便食品、盒饭、盖浇饭、馒头、糕点、肉夹馍、面包、汉堡、三明治、披萨等主食类产品不属于预制菜。

此外,预制菜定义中强调加热或熟制后方可食用。加热是指将食品加热到可食用状态的过程,即针对已经预加工熟制的产品在食用前的简单复热。熟制是指经炒、炸、烤、煮、蒸等将食品熟制的过程,即在预加工阶段并未完全熟制,需要彻底熟制后方可食用。不经加热或者熟制就可食用的即食食品以及可直接食用的蔬菜(水果)沙拉等凉拌菜也不属于预制菜。这意味着,目前连锁餐厅普遍使用的“中央厨房”制作菜肴、再配送至各分店的模式,不属于此次新规所定义的预制菜。

在盒马鲜生线下门店,糖醋里脊、豌豆牛肉粒、三鲜烩鱼腐等半成品菜颇受消费者欢迎。配料表中,记者并未看到山梨酸钾、乳酸链球菌素等常用食品防腐剂。“这些半成品菜保鲜时长都在5天之内,不需要添加防腐剂。”店员说,“我们的半成品菜并非简单加工的净菜,大部分食材经腌制,配料比例统一,消费者买回家按照步骤炒制即可,销量很高。”

“此前,预制菜的门槛比较低,有企业认为把菜冻起来就能称作是预制菜。”江南大学食品学院副院长程力说,“由于工艺简单、可复制性强,大家都会做,就容易形成不规范的竞争,一些好企业反倒很难存活下来。”程力告诉记者,为预制菜产业制定统一标准、进行强有力监管一直是业界期盼。“预制菜的监管和制定标准为什么难?因为原料太复杂,一个预制菜可能涉及多个食品原材料、调料,监管起来很有难度。我们一直期待能从国家层面出台科学、统一的监管政策和标准规则,这样产业才能更健康地发展。通知的出台给行业指明了方向,可谓‘及时雨’。”程力说。

推广预制菜明示

——保障消费者知情权和选择权,符合规模化、标准化、洁净化、规范化要求

对于预制菜,消费者看法不一。有的消费者谈“预”色变,有的消费者则觉得“味道至上”。

预制菜可大致分为三类:简单复热即可食用的冷冻产品、需要一定烹饪工具如空气炸锅等的煎炸类食品、对消费者烹饪技术有一定要求的半成品菜。“这3种预制菜的制作难度依次递增,便捷程度则依次递减。”业内人士告诉记者,从口感上说,半成品菜最有“锅气”、最好吃,煎炸类食品次之,冷冻产品对口感的复原度最低。

“我对预制菜的顾虑并不深。”家住上海的95后姑娘贾熙媛说,“上班太忙,平时自己很少做饭,但是我很喜欢研究空气炸锅食品,小酥肉、鸡块、烤鸡翅等我都‘囤’了不少,想吃的时候拿出来不用解冻,用空气炸锅烹饪很方便。只要好吃,添加剂符合国家食品安全标准,我就不在乎是不是预制菜。”



▲图为云南国际餐饮美食暨预制菜产业博览会现场。
新华社记者 陈欣波摄

▲近年来,重庆市梁平区大力推动产业转型升级,加速产业集约集聚,形成200多家具有影响力的食品加工企业。图为该区一家食品公司车间,工人在生产线上加工豆干产品。
刘 辉摄(人民视觉)

但是贾熙媛认为,外卖平台上的一些小饭馆中预制菜比例颇高,宫保鸡丁、牛肉盖饭等菜品口感几乎一致。“之前点外卖的时候我问过商家是不是预制菜,商家一概否认了。希望新规的出台能让商家尽快公示菜单中哪些是预制菜,我也好吃得放心。”她说。

推广餐饮环节使用预制菜明示,是保障消费者知情权和选择权,回应社会关切的重要举措。国家市场监督管理总局有关负责人表示,《中华人民共和国消费者权益保护法》第八条规定,消费者享有知悉其购买、使用的商品或者接受的服务的真实情况的权利。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。

北京小伙陈远则对所有的预制菜品“敬而远之”。“我认为中餐最大的特点就是‘有锅气’。简单复热就能吃的预制菜,口味统一、没有‘锅气’,怎么都覺得不如现做现炒的好吃。”陈远说,“除此之外,我还担心预制菜原材料是否健康安全、添加剂是否符合国家标准。我不希望口味多元化的中餐变成工业化产品,失去美食的‘灵魂’。”

为回应消费者对于预制菜食品安全的顾虑,国家市场监督管理总局有关负责人表示,预制菜应当具备和符合规模化、标准化、洁净化、规范化食品生产加工特点和要求,更好发挥食品工业化优势作用。“企业生产预制菜应当依法取得食品生产许可,符合国家关于预包装食品法律法规和标准有关要求,加强进货查验、过程控制、出厂检验、贮存运输、销售使用全环节的风险管控。”该负责人说,“考虑到连锁餐饮企业广泛应用中央厨房模式,其自行制作并向自有门店配送的净菜、半成品、成品菜肴,应当符合餐饮服务食品安全的法律法规和标准要求。”

研究制定统一的国家标准

——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

消费者在追求快捷便利美味的同时,对预制菜使用防腐剂十分关注。

国家市场监督管理总局有关负责人介绍,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。

“这也是兼顾产业实际的做法,有助于引领预制菜产业迈向高质量发展。”程力介绍,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,没有使用防腐技术必要性。“食品安全与添加防腐剂不是‘二选一’。现有其他食品工艺,足以为预制菜品安全保驾护航,比如速冻和全程冷链以及包装技术的升级迭代。”程力说,“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。”

日前召开的第二届中国国际预制菜产业大会上发布的《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%,预计到2026年有望超过10720亿元。

预制菜市场规模庞大,但还缺少统一的国家标准。记者在采访中了解到,目前国内预制菜行业相关标准多以团体标准、地方标准为主,统一的国家标准尚待补充。西北农林科技大学食品学院副院长王云阳对记者表示,中国传统菜系庞大,烹饪技术复杂,依赖厨师的技艺,所以中餐整体的标准化程度一直相对较低。“这也说明国内预制菜市场有很大的发展空间。如今市场的火热也带动国内食品科技发展进入快车道,食品科技的合理应用将推动预制菜更好发展。”王云阳说。

《通知》明确,要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。业内人士认为,国家标准为监管部门提供监管执法依据,也为经营者划定了合规生产经营红线,还为消费者依法维权提供了有力保障。以前预制菜的概念不够明确,制定统一国家标准也比较困难,随着有关规则制度的完善,预制菜的概念和范围也越来越明确,这为制定预制菜国家标准和促进产业高质量发展提供了机会。

平方米牡丹园共有13个牡丹、芍药品种,花期将持续至5月下旬。

在欣赏春花的同时,全市各大公园和风景区还推出了展览展示、科普宣传、义务植树、森林体验等多种类型的特色文化活动,满足不同年龄段和文化爱好者的需求。

随着春季的到来,全市各项绿化工程开始逐步推进。今年市民身边将再添15处城市休闲公园和城市森林、50处口袋公园和小微绿地。全市全面提升公园绿地服务水平,通过完善服务、休闲、体育设施,为不同年龄层的游客打造亲近自然的乐园,百姓身边的绿色休闲空间将越来越多、越来越优质。

珍惜水资源,提倡节约用水,这一社会呼吁将转化为制度规范。日前,国务院公布《节约用水条例》(以下简称《条例》),这是中国首部节约用水行政法规,将于今年5月1日起正式施行。

“我国是严重缺水国家,人均水资源占有量仅为世界平均水平的35%,水资源供需矛盾突出,水生态环境安全面临较大调整。”国家发展改革委宏观院体改所循环经济研究室主任张德元说,面对严峻的水资源短缺形势,着力解决用水粗放、浪费严重等问题,构建完善水资源可持续利用的体制机制尤为关键。

促进节约用水,要先划定用水“红线”。张德元介绍,长期以来,由于用水管理不到位,各地和各类用水主体在用水时存在随意用水、不合理抢占水资源等粗放式用水问题,甚至西北干旱地区都出现了违规建设“景观湖”等问题,给全社会用水安全带来威胁。针对用水总量控制,《条例》明确,人民政府水行政主管部门根据用水定额、经济技术条件以及水量分配方案、地下水控制指标等确定的可供本行政区域使用的水量,制定本行政区域的年度用水计划。

用水强度也要管理好。近些年,市场上出现了不少具备节水效用的水产品,但产品质量参差不齐,尚未形成明确的识别规范。《条例》提出,国家对节水潜力大、使用面广的用水产品实行水效标识管理,逐步淘汰水效等级较低的用水产品。国家鼓励对节水产品实施质量认证,通过认证的节水产品可以按照规定使用认证标志。

“《条例》抓住水产品这个‘牛鼻子’,提出实行水效标识管理制度并开展节水产品认证,让老百姓能清楚地了解所购产品的节水效果,践行绿色生活理念。同时,国家有关部门健全节水标准体系,制定发布高耗水技术、工艺、设备和产品名录,明确了广大消费者和相关用水主体节约用水的‘下限’。”张德元说。

判断用水多与少,要以明确的用水量计量为参考。长期以来,各地无计量粗放用水的现象还大量存在,有些农村地区农业灌溉计量用水普及率偏低,“用水多少一个样”严重制约了用水主体的节水积极性和参与度。对此,《条例》明确规定,用水应当计量。对不同水源、不同用途的水应当分别计量。县级以上地方人民政府应当加强农业灌溉用水量计量设施建设。水资源严重短缺地区、地下水超采地区应当限期建设农业灌溉用水量计量设施。农业灌溉用水暂不具备计量条件的,可以采用以电折水等间接方式进行计量。

针对用水量多少的价格机制也将逐步成形。《条例》提出,用水实行计量收费。国家建立促进节水的水价体系,完善与经济社会发展水平、水资源状况、用水定额、供水成本、用水户承受能力和节水要求等相适应的水价形成机制。城镇居民生活用水和具备条件的农村居民生活用水实行阶梯水价,非居民用水实行超定额(超计划)累进加价。农业水价应当依法统筹供水成本、水资源稀缺程度和农业用水户承受能力等因素合理制定,原则上不低于工程运行维护成本。再生水、海水淡化水的水价在地方人民政府统筹协调下由供需双方协商确定。

“针对部分城市水价长期严重偏离成本、无法起到促进节水作用等问题,《条例》提出建立水价形成机制,有利于发挥价格机制在水资源节约、用水需求调节方面的杠杆作用。”中国城市规划设计研究院水务院副院长张志果说。



3月24日,一些学生在江苏省淮安市水利科普馆听取水系分布、节水知识等有关讲解。
赵启瑞摄(人民视觉)

促进全社会形成节约用水意识——

中国首部节水行政法规来了

本报记者 廖睿灵

北京推出132处公园赏花片区

与城市中心相比,京郊地区气温相对较低,春花开放稍晚一些,客流和交通情况也更为宽松,游览环境更加舒适。通州区城市绿心森林公园把迎春、连翘、山桃、山杏、碧桃、樱花、玉兰、海棠等乡土植物与二十四节气有机融合,打造了立春寻梅、雨水临塘、惊蛰启户、春分木笔、清明咏风等景观节点,让游客体验中华传统文化的魅力。房山区燕山公园春花观赏面积达1万平方米,囊括了郁金香、绣球、鸡蛋花、碧桃、海棠、玉兰等多个品种,凌空长廊两侧的3000

春桃柳夹岸,将呈现一派春意盎然之景,万寿山后山即将由山桃烂漫,仁寿殿南北牡丹台、佛香阁国花台,牡丹尽显国色天香。4月初,国家植物园(北园)园内的木兰将盛开,玉树银花,似碧玉雕成。40万株郁金香,从3月底陆续开放到5月初。7.1公顷的月季专类园将集中展示1000余个品种、共5万余株的地栽月季。4月中旬开始,景山公园的569种国花牡丹将绘就“唯有牡丹真国色,花开时节动京城”的壮美画卷。

本报北京电(记者潘俊强)春光烂漫,万物复苏,北京迎来了万紫千红的春花观赏季。记者从市园林绿化局了解到,为了方便市民纵享灿烂春色,全市推出了132处公园赏花片区,总观赏面积超过440万平方米,129项精彩纷呈的春季公园文化活动,更是将踏青赏花与特色生态文化活动相结合,带来别样的春季出游体验。

据介绍,随着首都园林绿化建设的持续推进,目前全市已有各类城市休闲公园、城市森林、口袋公园和小微绿地等各类公园1065个,成为了名副其实的千园之城,给市民提供了越来越多的绿色休闲空间。3月中旬至5月上旬,颐和园的西堤早