

讨论预制菜时,我们在关心什么

预制菜讨论,在交锋中抵达共识

近期,“预制菜”话题备受消费者关注。各方讨论背后,是消费者对于知情权的关切以及对提高餐饮质量的诉求。当“锅气”成为评价菜肴好坏的重要标准之一,餐饮从业者们也应该思考,“预制菜”如何更好地辅助行业发展,成为令人安心的美味。

近日,《预制菜食品安全国家标准》草案已通过专家审查,即将向社会公开征求意见。届时,预制菜“身份”将有统一说法,餐饮门店是否使用、如何使用预制菜,也将首次纳入强制信息披露范畴。这将是预制菜行业从“野蛮生长”走向“合规时代”的关键节点。

【相关】

哪些食品不属于预制菜

根据2024年市场监管总局等部门联合发布的《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》,预制菜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。

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、披萨等主食类产品不属于预制菜。

此外,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。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——

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及可直接食用的蔬菜(水果)沙拉等凉拌菜不属于预制菜。

综合新华社、央视报道



近期,“预制菜”话题备受消费者关注。 新华社发



预制菜是食品工业化的产物。

近年来,多地采取诸多举措,助力预制菜行业高质量发展。湖南提出通过构建预制菜冷链物流体系、培育预制菜产业品牌、建设绿色优质原料基地等手段推进预制菜产业高质量发展。山东也提出,充分发挥农产品资源丰富的优势,打造一批预制菜产业高地和产业集群。

专家及业内人士认为,标准化、透明化、创新化发展,是预制菜产业的未来之路。

一是加快出台相应国家标准,为行业发展提供依据。业内人士建议加快研究国家标准,为预制菜生产、运输、处理等全流程提供参照。同时,鼓励相关企业进行创新,在保鲜、干燥等技术上持续突破,为行业发展赋能。

二是推进餐饮行业的预制菜告知制度,保障消费者知情权。上海澄明则正(北京)律师事务所律师刘慧磊认为,有关部门应加快推动预制菜告知制度建设,鼓励餐饮企业在用餐区域的显眼处对预制菜使用情况进行标注,有条件的企业也可通过网站、App等为消费者提供查询渠道,充分保障消费者知情权。

三是为消费者提供畅通的申诉渠道,筑牢食品安全法律底线。法律人士认为,对于欺骗消费者使用预制菜代替现炒等涉嫌侵权行为,鼓励消费者留存购买凭证、食品样品等证据,积极维权。同时,对于查实侵权的企业,应依法督促其对广告、标语等做出调整,并给予相应处罚。

到底是什么预制菜

天津农学院食品科学与生物工程学院专家表示,预制菜是食品工业化的产物。“预制”这种处理方式本身,在餐饮行业发展中也有着很长的历史,比如腌制、卤制等,都是对食材进行预加工,以备后续工艺烹饪或食用的方法。伴随着现代包装工艺的发展,预制菜成为食品工业的重要组成部分。

相较于完全现场烹饪,预制菜有着显著优势。从事餐饮行业多年的卢星(化名)告诉记者,使用预制菜能够提高餐饮企业的运行效率,尤其是在快餐等消费场景,预制菜能够很好地满足高性价比的消费需求。通过将各类较为耗时的工艺前置,使得餐厅能够在几分钟内复现口味。

预制菜安不安全、营养如何?天津市第一中心医院营养科主任谭桂军表示,新鲜食材的营养物质保留更为完整,也更符合人体所需。但这并不意味着预制菜就要“一棍打翻”,只要生产、运输、保存、烹饪过程符合食品安全相关标准,预制菜就能够满足人体对于热量和营养的需求。

为什么预制菜引争议

目前,大型连锁餐饮企业中使用预制菜十分常见。卢星说,这主要有两方面考虑:一是许多商场门店对于明火使用、肉类处理都有限制,使用预制菜或中央厨房配送的半成品符合相关安全

规定;二是一些凉菜配菜或需腌制的菜品辅料等,使用预制菜不仅节省成本,而且风味更足,能够显著加快上菜速度,提高翻台率,对于企业经营和消费者体验而言均有益处。

但为什么预制菜仍引发诸多争议?

其一,部分小规模餐饮企业食品安全难以保障,透支公众对于预制菜的信任。在日常生活中,时常可以见到加热预制菜包以供外卖的新闻,这类加工点的卫生环境往往不佳,造成在部分消费者心目中“预制菜”就是“劣质菜”的印象。

其二,长期以来,“预制菜”缺乏较为明晰的概念界定,行业发展也难以依循统一标准,传导到消费端就令消费者对预制菜心里没底。

其三,最令消费者难以接受的,是部分商家打着现做现炒的幌子,却是“微波炉厨房”。以预制代替现做,却按照现做现炒的价格收取费用,侵害消费者权益。

通知中明确,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。事实上,更多理性的消费者也并非反对预制,而是反对隐瞒和欺诈。

筑牢健康安心餐饮底线

讨论甚至争议背后一个不争的事实是预制菜是食品工业的重要组成部分,如何使其良性发展,满足消费者日益增长的多元需求,是行业需要深刻思考的话题。

