

把预制菜拿到阳光下“晒一晒”

关于预制菜，必须厘清的几个问题

近日，预制菜再次站上“风口浪尖”。关于预制菜的讨论引发广泛关注。9月15日，相关餐饮企业宣布将多款餐品改为门店现做。这场从网络线上延伸到线下的全民讨论，无疑为消费者深化对预制菜的认知，以及促进保障食品安全起到推动作用。让预制菜真正成为“阳光下的一盘菜”，还有哪些问题必须厘清？



游客在贵州省平塘县克度“天文小镇”的一家餐馆就餐。 新华社发



福建泉州“滨海浪漫线”的露天餐饮夜市烟火气十足。 新华社发

问题一：到底如何定义预制菜？

“新华视点”记者注意到，“怎样才算预制菜”，是此次网上关于预制菜争论的焦点问题之一。

业内人士指出，此前预制菜的概念较为宽泛，即食、即热、即烹、即配四大类都被归为预制菜范畴。

2024年3月，市场监管总局等六部门出台《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》，首次在国家层面对预制菜的定义和范围进行了明确。

根据该通知，预制菜不允许添加防腐剂，不包括主食类食品，也不包括可直接食用的蔬菜（水果）沙拉等凉拌菜。此外，中央厨房制作的菜肴，也不属于预制菜。

“通知对预制菜概念做了‘减法’，将预制菜与净菜、中央厨房等产业进行了边界划分，有助于防范部分商家打着预制菜的旗号蹭流量、扰乱市场等行为。”中国农业科学院农产品加工研究所创新团队首席科学家张春晖说。

“根据现行标准，中央厨房配送的餐食并不属于预制菜范畴，这和大众普遍认知中‘带包装、经过预加工的食品就是预制菜’的概念存在差异。”北京金问律师事务所主任黄才华说。

中国人民大学食品安全治理协同创新中心研究员孙娟娟指出，经营者关注产品本身，而消费者关注生产方式，这是产生认知差异的根源之一。

问题二：商家使用预制菜该不该告知，如何告知？

不少消费者在采访中表示，自己不抵触餐厅使用预制菜，但必须给预制菜“亮明身份”，充分保障消费者的知情权和选择权。

消费者权益保护法规定，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。去年市场监管总局等六部门也明确提出，大力推广餐饮环节使用预制菜明示。

目前，多地已在推进预制菜明示方面进行了积极探索。

“从中央到地方，这两年都在加大力度推动预制菜明示工作，进行了不少有益的实践和探索。”中国人民大学公共管理学院教授许光建说。

黄才华表示，虽然一些文件明确提出推广预制菜明示，但并非作为强制要求，明示更多是靠餐饮企业的自觉行为。“实际操作中，很多商家担心引起消费者反感。因此使用预制菜时，企业明示的意愿普遍较低。”从事餐饮行业20余年的高女士对记者说。

目前，也有一些餐饮企业开始积极尝试预制菜明示告知。例如某品牌企业就根据实际加工情况，将菜肴分为“餐厅现做”“半预制”“复热预制”三类，受到消费者好评。一些连锁餐饮企业的点单小程序上已经出现“新鲜肉类、蔬菜制作”或“央厨制作”等标识。

问题三：防腐剂、添加剂等安全问题如何监管？

预制菜的工业化生产流程，让不少消费者对防腐剂、添加剂等问题存在担忧。

“总觉得预制菜有很多添加剂，担心长期吃会对身体有影响。”消费者朱先生说。

孙娟娟表示，事实上，无论是预包装食材还是新鲜食材，餐饮操作都有对应的食品安全要求。

渝乡辣婆婆创始人李进飞告诉记者，根据市场监管总局等六部门发布的通知，预制菜不允许使用防腐剂，而且预制菜通过冷冻、冷藏等贮存条件和杀菌处理，也没有使用防腐剂的技术必要性。

“预制菜生产中通过使用速冻锁鲜、惰性气体包装保鲜、保鲜卡等物理保鲜技术，解决了大部分保鲜需求，正规企业生产的预制菜通常都会规范使用食品添加剂。”中部某省一家预制菜企业的负责人说。

“包括预制菜在内的预包装食品，其食品添加剂的使用都有着严格规范，不能超出食品添加剂的品种、剂量。”首都保健营养美食学会会长王旭峰说。

那么，相比预制菜，热锅现炒的菜肴是否更加安全更健康？

许光建表示，对预制菜安全性的争论，本质上是公众对食品安全的关切。“这种关切不只是针对预制菜领域，对堂食现炒、夫妻小店、‘苍蝇馆子’等同样应加强严格规范管理。”

问题四：预制菜未来如何发展？

2023年，预制菜首次写入中央一号文件，文件明确提出“培育发展预制菜产业”。

近两年的政府工作报告中，“预制菜”也成为被多次提及的高频词。

“美国、日本等市场预制菜渗透率达60%以上，无需将预制菜视为洪水猛兽，关键是如何促进产业规范健康发展。”许光建说。

许光建建议，相关部门加快研究制定统一的国家标准，为预制菜生产、运输、处理等全流程提供标准参照，明确规范预制菜食品安全要求；同时，鼓励相关企业在速冻锁鲜、真空包装、冷链运输等环节进行技术创新，持续提升预制菜品质。

中国连锁经营协会公开信息显示，根据协会了解，目前国家卫健委牵头的预制菜国家标准即将公开征求意见。协会将持续配合研究和完善行业标准体系，特别是预制菜在餐饮中的标识等方面，争取推动出台更清晰、更具操作性的指引。

促进预制菜实现良性发展，还需要加强行业监管力度。

“科研机构、行业协会等组织也应加强科普宣传，引导消费者建立对预制菜的科学认知，用理性的消费选择推动市场和行业不断进步。”中国连锁经营协会副会长王洪涛说。

据新华社“新华视点”