



把预制菜说明白

一段时间以来,预制菜话题持续引发社会关注。讨论背后,是消费者对提高食品安全性和营养品质的诉求。近日,国家卫生健康委发布《食品安全国家标准 预制菜》(征求意见稿),重点从食品安全和营养健康方面对预制菜产品作出规定,围绕原料风险管控、食品添加剂使用、营养品质等公众关切问题公开征求意见,释放出规范产业发展、规范预制菜行业高质量发展的积极信号。

厘清品类边界

在围绕预制菜的讨论中,很多人关心“究竟什么是预制菜”。此前,市场上预制菜产品五花八门,概念界定模糊。此次预制菜国标征求意见稿给出了更清晰的定义: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,加热或熟制后方可食用的预包装菜肴产品。

国家食品安全风险评估中心标准二室主任、研究员王君介绍,标准明确,预制菜不包括主食类食品、净菜类食品、即食类食品和中央厨房制作的菜肴。这一划分紧扣预制菜四大核心特征:需具备菜肴属性、经工业化预加工、需加热或熟制后食用、拥有预包装属性。

具体而言,主食类产品无菜肴属性,净菜仅为清洗切配的初加工食材,未改变原料本质,即食类食品开袋即食无需加热,三者均不符合预制菜核心要求;中央厨房配送给自有门店的菜肴,属于餐饮加工环节延伸,需依照餐饮环节食品安全法规及《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》管理,仅其外购的工业化预制菜需执行预制菜标准,而即食类食品已有对应专项食品安全标准管控。

不少公众担心,这4类食品不纳入预制菜管理,会不会让餐馆随意使用中央厨房生产、存放时间不明的半成品?记者梳理相关文件了解到,市场监管总局《食品经营许可和备案管理办法》已对中央厨房

作出明确定义:中央厨房是由食品经营企业建立,具有独立场所和设施设备,集中加工食品成品或半成品,仅配送给本单位连锁门店,供其进一步加工后再提供给消费者的经营主体。同时,《中央厨房运营规范》等标准,对中央厨房的选址、布局、设施设备及加工经营全过程作出严格规范。

“本单位连锁门店”“进一步加工制作”,正是厘清预制菜与中央厨房概念的关键所在。国家食品安全风险评估中心副研究员陈潇表示,中央厨房的核心功能是为连锁餐饮提供标准化、集约化供货服务,并非面向市场流通的预制菜生产主体。此次文件依托食品安全风险分析理念,细化明确预制菜概念,便于生产企业、监管部门与消费者精准理解,而主食类、即食类、中央厨房制作食品等,均有对应的国家标准予以规范,形成完整的食品安全管控体系。

守住安全底线

食品添加剂使用、原料安全、营养品质与消费知情权,是公众对预制菜最关切的核心问题。此次预制菜国标征求意见稿紧扣民生需求,从添加剂管控、原料溯源、生产加工、标签标示到餐饮环节透明化,构建起全链条规范体系,回应社会各界期待。

消费者普遍期盼预制菜在生产加工环节尽可能减少食品添加剂的使用。对此,标准明确规定,预制菜不得使用防腐剂,同时严格限定其他添加剂的使用,要求“充分评估工艺必要性”,大幅收窄允许

使用的添加剂品类。王君表示,这一要求从技术源头引导企业通过工艺升级实现食品安全与保鲜,而非依赖添加剂。

在源头管控上,标准严把原料安全关。中国农业科学院都市农业研究所所长、研究员张德权介绍,预制菜所用畜禽产品、水产品、蛋类等各类原料,均须符合对应食品安全国家标准,严禁使用腐败变质原料,农药兽药残留、污染物、真菌毒素等指标严格执行限量要求,实现来源可查、全程追溯,从根本上守住预制菜安全底线。

围绕营养品质与风味保鲜,标准树立健康引领导向。中轻食品工业管理中心标准处处长杨晓明介绍,标准鼓励企业采用气调保鲜、冰温保鲜、非热加工等先进技术,最大程度保留食材营养与本味,减少营养流失;同时倡导减油、减盐、减糖,遵循营养均衡原则,避免过度烹饪,兼顾营养与口感需求。

大家尤为关心在餐厅点餐时,能否清晰知晓菜肴的加工制作方式。对此,国务院食安办、市场监管总局、商务部联合发布《推广餐饮环节自主明示的公告(公开征求意见稿)》,正推动餐饮环节加工方式“自主明示”,切实保障消费者知情权。

为保障消费安全与知情权,标准对产品标签作出细化规范。为防止未熟制和未完全熟制的产品因加热不充分引发食源性疾病,同时防止对已经熟制过的预制菜过度加热而影响产品营养品质和口感,预制菜须明确标示食用方法,预加工已熟制产品标注“需加热或复热后食用”,未熟制产品标注“需熟制后食用”,对不适宜加热的包装材料也须作出提示,既防范食源性风险,又方便消费者科学食用。

推动产业发展

“保质期长达一两年,还能叫‘菜’吗?”不同于一般食品标准不对保质期作具体规定,本次标准明确要求,预制菜应尽可能缩短保质期,最长不应超过12个月。

王君介绍,这一期限上限的设置,既基于预制菜作为“菜肴”而非“长期贮存食品”的本质属性,也基于扎实的调研数据支撑——起草组对200多家企业、超千款市售预制菜的预加工、贮存等参数开展系统调查,统筹考量公众对“新鲜”“风味”的期待、产品营养品质及产业生产储运现实,最终确定12个月的最长周期,实现公众诉求与企业生产经营需求的平衡。

王君进一步表示,即便经过工业化预制,预制菜仍属于菜肴范畴,需最大限度保持品质风味。为此,标准专门列举了保质期设定需综合考量的各项因素,鼓励企业通过优化生产工艺、升级贮藏运输方式,提升产品风味、留存营养品质。

张德权介绍,食品保质期通常由企业根据产品特性、工艺及贮存条件自主确定,一般不纳入标准具体规定,本次预制菜标准作出明确限定,属于特例。据悉,标准起草过程中,通过专项监测、多部门协同收集数据,累计获取2万余份预制菜样品检测数据,结合我国居民食物消费量数据完成危害因素风险评估,为各项规定的科学性提供了坚实支撑。

相关专家表示,保质期的严格限定背后,是对预制菜品质的精准把控,这一规定将倒逼企业改进生产工艺、优化冷链物流,切实提升产品口感与营养保留度,推动预制菜产业向“高营养、高品质”方向高质量发展。

来源:人民网

景区旅游要注意 消防安全莫忘记

