

预制菜国家标准等征求意见稿六问六答

预制菜话题，各方高度关注。2月6日，国务院食安办等部门就预制菜国家标准等三份文件向社会公开征求意见。

如何理性看待预制菜？如何保障“舌尖上的安全”？如何保障消费者知情权？针对社会关切的热点问题，“新华视点”记者采访多位专家，深入解读预制菜国家标准等征求意见稿。

一问：什么是预制菜？

围绕预制菜的讨论中，很多人关心，究竟什么是预制菜？根据六部门印发的《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》中有关预制菜的概念，国家卫生健康委牵头制定的《食品安全国家标准 预制菜》征求意见稿中，这样界定预制菜的定义与管理范畴——

“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。”

这份文件明确，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。”

对此，国家食品安全风险评估中心副研究员陈潇表示，文件根据食品安全风险分析理念，对预制菜的概念作出进一步细化明确，便于各方更准确理解。而主食类食品、即食类食品、中央厨房制作食品等均有相应的国家标准予以管理。

市场监管总局发布的《食品经营许可和备案管理办法》明确，中央厨房，指由食品经营企业建立，具有独立场所和设施设备，集中完成食品成品或者半成品加工制作并配送给本单位连锁门店，供其进一步加工制作后提供给消费者的经营主体。

专家指出，《中央厨房 运营管理规范》等一系列标准，也对中央厨房选址、布局、设施设备管理和经营加工过程等进行了规范。中央厨房的主要功能是通过标准化、集约化的加工制作，为旗下多家门店统一供应成品或半成品。“本单位连锁门店”“进一步加工制作”等关键词，是准确厘清预制菜和中央厨房概念的关键。

市场监管总局牵头制定的《预制菜术语和分类》国家标准征求意见稿，则进一步细化了预制菜术语和分类标准，其中预制菜按原料分为肉类、水产类、蛋类等8类；按预制工艺分为烧烤类、油炸类、炒制类等8类；按贮运方式分为冷冻贮运、冷藏贮运和常温贮运3类；按包装组合分为单包装和组合包装两类；按食用方式分为待熟制和待加热两类。

中国食品科学技术学会副秘书长刘昊宇表示，从生产准入、加工制作、产品包装、储运销售、消费者食用方式等方面对预制菜进行细分，更好支撑预制菜的分类生产、管理、储运和监管等，有利于不同类别的预制菜差异化发展。

二问：预制菜能用防腐剂和添加剂吗？

“生产加工中不得添加防腐剂”，是本次预制菜国家标准征求意见稿的一大亮点。

陈潇说，这是基于预制菜作为菜肴，不需要用防腐剂来延长不必要的长保质期，通常可通过冷冻、冷藏、高温杀菌、气调包装等物理手段或工艺控制来保障食品安全，从源头引

导企业减少对化学防腐剂的依赖。

对于食品添加剂，预制菜国家标准征求意见稿严格控制了可使用的食品添加剂品种，要求食品添加剂的使用“不应降低食品本身的营养价值”“不应掩盖食品腐败变质以及食品本身或加工过程中的质量缺陷”“不应以掺杂、掺假、伪造为目的”。

中国农业科学院都市农业研究所所长张德权认为，这一系列规定将可使用的食品添加剂种类缩小至相关食品添加剂使用标准中规定的、可在各类食品中按生产需要适量使用的添加剂品种，旨在引导食品企业通过改进工艺技术来保障预制菜产品的安全与营养品质，从技术源头减少对食品添加剂的依赖。

对于备受关注的保质期问题，征求意见稿给出了明确指引：生产企业应在保障食品安全的前提下，综合考虑营养品质、原料属性、生产工艺、贮运条件、包装性能、消费方式和产品特点等，合理设定产品的保质期，鼓励通过优化产品工艺和贮藏运输方式尽可能缩短产品保质期，最长不应超过12个月。

“12个月的最长期限兼顾了公众诉求和企业生产经营的现实需要。”国家食品安全风险评估中心标准二室主任王君表示，文件起草组在对200多家企业、超千款市售预制菜产品的预加工方式、贮存方式等参数进行调查分析的基础上，统筹考虑公众期待、营养品质、风味口感和产业发展等因素，要求企业尽可能缩短产品保质期。

三问：怎样避免营养损失？

预制菜生产加工、复热食用会不会导致营养流失、菜肴风味散失？针对这一公众关心的问题，预制菜国家标准征求意见稿对营养品质提出明确要求——

一是注重营养保留与搭配。要求熟制过程应避免过度烹饪，鼓励采用先进技术或设备最大程度保留原料的营养成分，减少营养成分损失，满足食品的安全营养要求以及消费者感官品质需求；倡导遵循营养均衡原则，通过不同原料的合理搭配和适宜的烹饪方式维持菜肴的营养特性。

二是积极落实“三减”要求。鼓励企业在加工过程中控制烹调油、食盐、食糖的添加量，以满足公众“减油、减盐、减糖”的需求。

三是注重保鲜效果与风味保持。鼓励采用气调保鲜、冰温保鲜等有利于保鲜的技术，以及非热加工、包埋运载等营养与风味稳定性技术，提升口感、风味和质地等产品品质和口味复原度。

中国标准化研究院农业食品所副所长李强认为，食品科技和工艺的发展将推动营养的科学配比和均衡，借助智能化加工将实现多样风味，能够为消费者带来更多的选择，更好的消费体验。

四问：如何保障用料安全？

“预制菜的原料安全是保证产品安全的源头关，主要集中在是否使用腐败变质原料、农兽残和重金属等污染物质是否超标、原料来源是否可追溯等方面。”王君说。

预制菜国家标准征求意见稿明确，使用的畜禽产品、水产品、蛋类、粮食、食用菌、淀粉制品等原料均需分别符合相应食品安全标准，不应使用腐败变质的原料，农药残留、兽药残留、污染物、真菌毒素等均需符合相应限量管理

要求，并应索证索票、验收合格，确保原料来源安全可靠、可追溯。

在李强看来，“食材好，菜才好”是消费者对预制菜品质的期望。优选新鲜食材，规模化、集中化的采购，严格的进货查验、索证索票制度，可确保食材“来源可追溯、去向可追踪”，尤其是冷链不断完善及保鲜手段的不断提升，将有力保障食材新鲜度。

五问：包装及标签有何要求？

“带包装加热/熟制的产品，其内包装材料应有耐热性，受热不粘连、不变色、不变形”“鼓励使用绿色环保新型包装材料”……回应公众担忧的预制菜包装隐患问题，预制菜国家标准征求意见稿提出一系列要求。

中轻食品工业管理中心委员兼秘书长杨晓明介绍，这些要求涵盖了预制菜包装设计与材料安全、适配加热与食用方式、确保包装完整与密封性等方面，以保障预制菜产品在生产、贮存、运输、销售以及加热/熟制过程中的安全与便利。

征求意见稿提出，预制菜标签应明确标示产品的食用方式——预加工已熟制的应标示“需加热或复热后食用”；预加工未熟制及未完全熟制的应标示“需熟制后食用”，强调“不能与产品一起加热/熟制的包装材料应明确提示”。

“预制菜有的仅经过调理腌制，有的经过半熟制尚不能直接食用，有的虽经熟制但食用前还需复热。”中国商业联合会标准法规部副部长刘振宇介绍，征求意见稿对投料量或成品含量标识、标签标注食用方式、包装材料都作出了明确规定，让消费者通过标签对产品的真实情况一目了然。

六问：消费者知情权、选择权如何保障？

围绕预制菜的诸多争议中，“知情权”是核心焦点之一。

国务院食安办、市场监管总局、商务部起草的《推广餐饮环节自主明示的公告（公开征求意见稿）》，鼓励餐饮服务提供者根据自身经营实际，自主明示菜品加工制作方式，提出“使用预制菜、中央厨房成品或半成品、预包装食品的，明示内容应当真实准确”。

中国人民大学公共管理学院教授刘鹏分析，鼓励主动明示而非强制，是基于多方面现实考量：一是现行法律没有设置强制性义务；二是餐饮行业并未形成相关惯例。此外，从国际经验看，也普遍以企业自愿披露加工方式为主。“鼓励明示菜品加工制作方式，既能够有效保障消费者的知情权与选择权，也兼顾了国内外餐饮行业发展实际状况。”他说。

公告列举了餐饮服务提供者明示的方式，包括可以通过菜单或点餐小程序标注、企业官方网站或公众号介绍、门店显著位置展示、应消费者询问后回应等。

业内人士认为，这较好平衡了信息明示的原则性和灵活性的关系，给企业既明确了发展方向，也预留了执行空间。

据了解，下一步，相关部门将在充分吸纳各方意见建议的基础上，进一步修改完善预制菜国标和自主明示公告等文件，并按程序发布。

新华社记者

（据新华社北京2月6日电）

市政协党组会议主席会议召开

（上接第一版）以作风建设新成效推动政协工作提质效、创一流。

党组会议后，接续召开主席会议，传达省政协十三届四次会议和市政协十四届五次会议精神，研究贯彻落实意见。会议指出，要认真学习贯彻省、市两会精神，强化“打头阵、当先锋”的责任担当，聚焦两会提出的目标任务，结合政协工作实际，细化工作举措，积极履职尽责，为“十五五”开好局、起好步作出政协贡献。

市政协副主席陈大维、姜巧珍、李苏满、崔作、薄涛，秘书长朱铁一参加会议。

青岛公布2026年市重点项目名单

（上接第一版）服务业等其他产业类项目60个，占28.6%；社会民生类项目13个，占6.2%；基础设施类项目15个，占7.1%。

据介绍，在项目谋划时，青岛聚焦“十五五”规划开局，突出“10+1”创新型产业体系建设和绿色低碳高质量发展，重点梳理先进制造业、战略性新兴产业、高端服务业以及现代农业等产业项目，兼顾社会民生和基础设施项目，筛选示范带动性强、产出效益突出的项目，为推动经济持续稳健向好、进中提质提供坚实支撑。

市发展改革委相关负责人表示，下一步，将同各区市和有关部门密切协作配合，强化协调联动，落实“要素跟着项目走”机制，创新项目服务方式，全面做好重点项目土地、资金、能耗指标等各类要素保障，加快推进规划、土地、环评、能评等前期工作，着力破解制约项目开工建设的难点、堵点，推动重点项目早开工、快建设、早投产。同时，抓实项目谋划招引和推进建设，强化全生命周期管理服务，切实提高项目管

理精细化水平。加强项目清单化管理、任务工程化推进，强化跟踪问效，实施动态管理，高效有序推动项目建设，形成更多实物工作量，确保“十五五”开好局、起好步，奋力推进中国式现代化青岛实践。

仪器仪表产业：从“单项冠军”到“集群领跑”

（上接第一版）让细胞如同过安检般有序通过，既保证了检测速度，又实现了无损筛选，为行业带来了颠覆性改变。

“这台仪器最高能达到2000个细胞/分钟的分选通量，就像给细胞装上了‘智能导航’，让目标细胞和非目标细胞自动‘分道扬镳’。”星赛生物总经理洪哲铭的话，勾勒出这项技术的硬核实力。从海洋酵母菌株的快速筛选，到CAR-T细胞药物的研发质控，拉曼流式细胞分选仪已在精准医学、生物医药等多个领域大显身手，成为茅台、伊利等世界500强企业和帝国理工大学等科研机构的“科研好帮手”。

从检测自来水中的消毒副产物是否超标，到定位单个细胞的筛选路径，盛瀚色谱和星赛生物的突破，正是青岛仪器仪表产业“小而美”发展路径的生动诠释。

这些深耕细分领域的“隐形冠军”，如同散落在科创大走廊的珍珠，被产业链条紧密串联，形成了各具特色、协同发展的产业格局。近年来，青岛仪器仪表制造业规上工业增加值迅速增长，增速远超传统产业，一批科技型企业茁壮成长，为产业升级注入了强劲动力。

数海相融：多场景激活蓝色动能

海洋占据地球表面的三分之二，蕴藏着地球演变的密码、气候调节的密钥与未来发展的资源宝库。在关心海洋、认识海洋、经略海洋的进程中，先进的海洋仪器仪表构建起“看得见、测得准、用得上”的海洋感知体系。

给看不清、摸不着的风“做CT”，这就是青岛镭测创芯科技有限公司（以下简称“镭测创芯”）海洋激光雷达的本事。

从检测自来水中的消毒副产物是否超标，到定位单个细胞的筛选路径，盛瀚色谱和星赛生物的突破，正是青岛仪器仪表产业“小而美”发展路径的生动诠释。

这些深耕细分领域的“隐形冠军”，如同散落在科创大走廊的珍珠，被产业链条紧密串联，形成了各具特色、协同发展的产业格局。近年来，青岛仪器仪表制造业规上工业增加值迅速增长，增速远超传统产业，一批科技型企业茁壮成长，为产业升级注入了强劲动力。

给看不清、摸不着的风“做CT”，这就是青岛镭测创芯科技有限公司（以下简称“镭测创芯”）海洋激光雷达的本事。

从检测自来水中的消毒副产物是否超标，到定位单个细胞的筛选路径，盛瀚色谱和星赛生物的突破，正是青岛仪器仪表产业“小而美”发展路径的生动诠释。

这些深耕细分领域的“隐形冠军”，如同散落在科创大走廊的珍珠，被产业链条紧密串联，形成了各具特色、协同发展的产业格局。近年来，青岛