

# 到底什么才是预制菜? 六部门曾发文明确



## 哪些食品不属于预制菜?

### 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。

速冻面食食品、方便食品、盒饭、盖浇饭、馒头、糕点、肉夹馍、面包、汉堡、三明治、比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。

## 如何加强食品安全监管?

严格落实主体责任。督促预制菜生产经营企业按照《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》要求,建立健全食品安全管理制度,加强食品生产经营风险管控,严把原料质量关,依法查验食用农产品原料的承诺达标合格证等产品质量合格证明,严格食品添加剂使用。

加强生产许可管理。修订完善相关食品生产许可审查细则,提高预制菜行业准入门槛。各地市场监管部门要结合食品原料、工艺等因素对预制菜实施分类许可,严格许可审查和现场核查,严把预制菜生产许可关口。

加大监督检查力度。重点检查预制菜生产经营企业进货查验、生产过程控制、贮藏运输等环节质量安全措施落实情况,对检查发现的问题,要责令整改到位,形成监管闭环。组织开展预制菜监督抽检和风险监测,严厉打击违法违规行为。

## 不添加防腐剂有何考虑?

此前,市场监管总局相关司局负责人就《通知》有关情况答记者问时表示——

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。

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,无使用防腐剂技术必要性。

不添加防腐剂符合预制菜风险管控要求。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。



近日,预制菜话题备受消费者关注。到底是什么是预制菜?事实上,去年有关部门就发布过相关通知,明确了预制菜的定义、哪些食品不属于预制菜等。

■据《现代快报》

## 什么是预制菜?

2024年3月21日,市场监管总局等六部门联合出台《关于进一步加强预制菜食品安全监管 促进产业高质量发展的通知》,其中明确:预制菜也称预制菜肴,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。



深度

## 预制菜本身没问题 透明公开才是关键

近日,关于“预制菜”的公开争论引发社会广泛关注。针对什么是预制菜、如何规范等问题,记者进行了采访。

### 公众理解“千差万别”

2024年3月,市场监管总局、教育部、工业和信息化部、农业农村部、商务部、国家卫生健康委等部门联合印发了《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》,首次在国家层面明确预制菜的定义和范围。

而在此前,对于什么是“预制菜”,接受度最高的则是中国烹饪协会制定的T/CCA 024-2022《预制菜》团体标准:预制菜是指以一种或多种农产品为主要原料,经过标准化、规模化以及流水化作业,预加工(如分切、搅拌、腌制、滚揉、成型、调味等)和预烹调(如炒、炸、烤、煮、蒸等)制成,并进行预包装的半成品或者成品菜肴。

9月13日,上海市食品安全研究会专家组成员刘少伟在接受记者采访时表示,两相对比之下可以看出,国家六部门定义下的预制菜范围更小,且侧重于“菜肴类”。“因此,像符合餐饮食品安全要求、不向第三方销售的中央厨房菜肴,以及消费者印象中的即食和即配类产品,虽属于曾经行业标准下预制菜的范畴,但依据现有的国家文件来讲,并不属于预制菜,这一原因可能也导致了目前大家对于预制菜的理解‘千差万别’。”

### 消费者不反感预制菜,但介意知情权与选择权被剥夺

“消费者反感的并不是预制菜本身,而是知情权与选择权被剥夺,以及预制菜卖出现制菜的价格。”刘少伟表示,比如,消费者花费50元,期望吃到的是现场制作的有“锅气”的菜品,若后续发现是预制菜,会感到情绪价值未被满足。

对于消费者知情权和选择权的保障,其实在上述通知中就已明确提到,要“大力推广餐饮环节使用预制菜明示”。

医法汇创始人张勇律师说:“如果消费者进行询问,商家必须提供菜品是否属于预制的真实信息。若商家使用预制菜,却宣称是‘现做’,则涉嫌虚假宣传,除了违反《中华人民共和国消费者权益保护法》,还可能触犯《中华人民共和国反不正当竞争法》,消费者有权要求‘退一赔三’,市场监管部门也可依法处罚。”

记者查询发现,目前,已经有餐饮企业对于正餐菜品的食材加工方式(如餐厅现做、半预制、复热预制等)在餐厅内进行公示,并以颜色作为区分。

### 预制菜本身不是问题,规范操作、透明公开才是关键

刘少伟表示,预制菜本身不是问题,关键在于企业是否规范操作、是否透明公开,政府应加强宣传,企业应透明标识,让消费者的知情权和选择权得到充分保障。

不过,张勇表示,目前在全国层面,仍缺乏强制商家必须明示预制菜的法律依据,因此许多餐厅仍未明确主动告知菜品是否为预制菜。

张勇建议,可先由相关部门出台行业指南或部门规章,明确预制菜定义与明示要求,建立可操作的标识规范。待实践成熟后,再逐步上升为行政法规乃至法律,既保障消费者权益,也维护市场公平,促进餐饮业健康发展。