

不得使用防腐剂! 预制菜 国标来了

近日,国家卫生健康委员会正式发布《食品安全国家标准 预制菜》(征求意见稿),面向全社会公开征求意见。这份备受瞩目的标准,作为我国首个专门针对预制菜制定的国家级安全标准,旨在为近年来高速发展却争议不断的预制菜产业划出清晰的“安全线”与“质量框”。

标准从定义范畴、原料安全、生产过程、添加剂使用、营养保持、包装标签到保质期设定等多个维度,提出了全面而具体的要求,标志着预制菜行业即将结束“野蛮生长”,进入“标准引领”的高质量发展新阶段。此举不仅是对公众关切的直接回应,更是从国家层面规范产业、保障消费者权益的关键一步。



AI生成图

1 定规立矩: 标准聚焦四大关键点

此次发布的征求意见稿,核心目标在于保障消费者饮食健康与规范产业高质量发展。标准着重强化了从农田到餐桌的全链条风险管理,并对最终产品安全指标进行了系统整合。其征求意见的主要内容可归纳为四大关键点:

一是合理界定预制菜的定义与管理范畴。根据食品安全风险分析理念,结合六部门《通知》有关预制菜政策的解读说明,标准对预制菜的概念作出进一步细化明确,规定了预制菜不包括:主食类食品、净菜类食品、即食食品和中央厨房制作的菜肴,上述食品均有其他相应的食品安全国家标准予以管理。

二是突出强化了对食品污染物和添加剂的管理。标准对预制菜产品中铅、铬、苯并芘及致病微生物等重点风险因素提出管控要求。同时,强化了食品添加剂使用

管理,规定了食品添加剂的使用原则,要求除不得使用防腐剂外,还要尽可能减少食品添加剂的使用,严控可使用的食品添加剂品种,做到非必要不添加。

三是强调了营养品质保持。标准要求熟制过程应避免过度烹饪,要采用先进技术或设备以最大程度保留原料的营养成分,减少营养成分损失,鼓励在加工过程中控制烹调油、食盐、食糖的添加量。同时,要求生产企业在保障食品安全的前提下,综合考虑营养品质等多方面因素合理设定保质期。

四是就有关消费提示作出规定。为保障消费者正确食用,标准要求对预加工已熟制产品和预加工未熟制及未完全熟制产品的食用方式作出明确标示,防止未熟制及未完全熟制的产品因加热不充分引发食源性疾病,或过度加热而影响产品营养品质及口感。

2 划清边界: 为何这些食品不算预制菜?

预制菜都包括哪些和不包括哪些类别,一直是公众关注的焦点。标准明确,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。

预制菜不包括:主食类食品、净菜类食品、即食食品和中央厨房制作的菜肴。据标准起草专家介绍,主要从以下几个方面考虑:

一是预制菜应具有菜肴的特征,所以标准排除了主食类产品,主食类产品同样有相应的食品安全国家标准进行管理和规范;

二是预制菜应具有“经工业化预加工”的特征,仅经清洗、去皮、分切处理的净菜类食品,未改变其作为原料的基本属性,仍属于食品原料范畴,所以标准排除了净菜类

食品,净菜类食品同样有相应的食品安全国家标准进行管理和规范;

三是预制菜应具有“需加热或熟制后食用”的特征,所以标准排除了开袋即食的食品(如预包装的火腿肠、泡椒凤爪等在食用前无需复热或熟制处理)等,即食类食品有可执行的相关食品安全国家标准;

四是预制菜应具有预包装产品属性,按规定中央厨房制作的食品成品或半成品仅向自己的连锁餐饮门店配送,因此,中央厨房在本质上属于“连锁餐饮的内部集约化加工配送中心”,相当于门店自有的厨房,所以中央厨房制作的菜肴未纳入预制菜范围(但中央厨房使用外购的、工业化的、现成的预制菜产品除外)。中央厨房需遵循餐饮环节的食品安全法规标准实施管理,例如需执行《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》等食品安全国家标准。

3 筑牢防线: 对原料和生产过程安全提出明确要求

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。对此,标准作出明确规定,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,不得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。

预制菜的生产过程需要重点管控交叉污染风险,并做好温度控制和卫生管理。对此,标准首先要求,预制菜生产经营全过程需符合《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB14881)、《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》(GB31621)、《食品安

全国家标准 食品冷链物流卫生规范》(GB31605)等生产经营规范标准。

标准要求除不得使用防腐剂外,还要尽可能减少食品添加剂的使用,严格控制了允许使用的食品添加剂品种,将可使用的食品添加剂种类缩小至《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB2760)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(即不需给出添加限制量的品种)。

避免过度烹饪,注重保鲜效果。为更好地满足公众对预制菜营养与口感的综合需求,标准对营养品质提出明确要求,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。

4 回应关切: 预制菜保质期最长不应超过12个月

标准对预制菜的保质期也作出了具体要求。标准起草组在对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—保质期”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,要求尽量缩短产品保质期,最长不应超过12个月。综合来看,12个月的期限兼顾了公众诉求和企业生产经营的现实需要。

预制菜的包装是否健康安全也很受关注,为保障预制菜产品在生产、贮存、运输、销售及加热/熟制过程中的安全与便利,标准对产品包装提出明确要求。标准鼓励使用绿色环保新型包装材料。同时,通过使用符合食品安

全国家标准的包装材料,使其符合其应有的使用场景(如是否能够加热),以确保安全。

为保障消费者权益,指导消费者选购预制菜产品,标准提出了针对性的要求。要求对投料量或成品含量标识,让消费者可以通过标签一目了然地了解到产品的真实情况,这对于指导消费者选购有关键作用。

标准要求标签标注食用方式,让消费者知晓预制菜的预制方式来选择适宜的后续加工和食用方式,以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。 据央视新闻