

一图读懂
预制菜范围是什么？
如何加强食品安全监管？

01 首次在国家层面明确预制菜范围

- 对预制菜原辅料、预加工工艺、贮运销售要求、食用方式、产品范围等进行了界定。
- 推广餐饮环节使用预制菜明示，保障消费者的知情权和选择权。



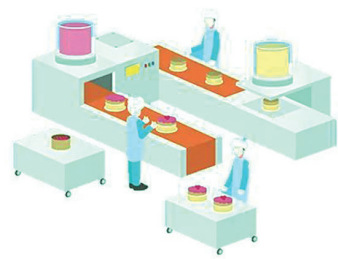
02 推进预制菜标准体系建设

- 研究制定预制菜食品安全标准，覆盖生产加工、冷藏冷冻和冷链物流等环节，明确规范预制菜食品安全要求。
- 推动研制预制菜术语、产品分类等质量标准。



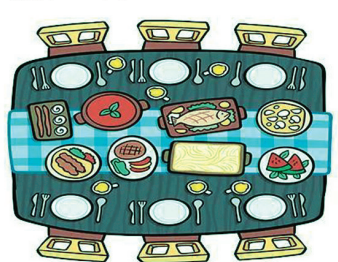
03 加强预制菜食品安全监管

- 督促企业严格落实主体责任，建立健全食品安全管理制度，加强风险管控，严把原料质量关，严格食品添加剂使用。
- 要求市场监管部门严把预制菜生产许可关，加大重点环节监督检查力度，开展预制菜监督抽检和风险监测，严厉打击违法违规行为。



04 统筹推进预制菜产业高质量发展

- 增强优质原料保障能力，保障农产品原料品质安全。
- 提升关键技术创新研发水平，鼓励研发关键共性技术。
- 加快先进生产工艺装备应用，提升关键工艺自动化水平和生产流通效率。
- 积极营造良好产业发展环境，支持地方推进预制菜产业集聚区建设。



市场监管总局等六部门印发通知：
**预制菜定义和范围明确
不添防腐剂，严把原料关**

记者3月21日从国家市场监督管理总局获悉：市场监管总局联合教育部、工业和信息化部、农业农村部、商务部、国家卫生健康委印发《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》（以下简称《通知》），内容聚焦预制菜范围、标准体系建设、食品安全监管和推进产业高质量发展4个方面，首次在国家层面明确预制菜范围，对预制菜原辅料、预加工工艺、贮运销售要求、食用方式、产品范围等进行了界定。



琳琅满目的预制菜



生产过程不得添加防腐剂

明确预制菜范围，不添加防腐剂

《通知》明确规范了预制菜范围，要求推进预制菜标准体系建设，研究制定预制菜食品安全国家标准，开展预制菜监督抽检和风险监测，严厉打击违法违规行为，同时，将在餐饮环节大力推广使用预制菜明示，保障消费者的知情权和选择权。

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。

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、方便食品、盒饭、盖浇饭、馒头、糕点、肉夹馍、面包、汉堡、三明治、披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，应当符合餐饮服务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。

国家市场监督管理总局相关司局负责人回应，规定预制菜不添加防腐剂主要是满足消费者对预制菜的更高期待。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。

同时，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。

此外，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。

加强预制菜食品安全监管，严把原料关

《通知》要求研究制定预制菜食品安全国家标准。统筹制定严谨、统一的覆盖预制菜生产加工、冷藏冷冻和冷链物流等环节的标准，明确规范预制菜食品安全要求。研究制定预制菜质量标准。推动研制预制菜术语、产品分类等质量标准，加强与食品安全国家标准的衔接。鼓励依法制定包括产品质量、检验方法与规程等内容的企业标准和团体标准。

下一步，加强预制菜食品安全监管主要有举措？国家市场监督管理总局

总局相关司局负责人说，严格落实“四个最严”要求，立足市场监管岗位职责，强化预制菜全链条食品安全监管。

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。

使用预制菜要保障消费者知情权、选择权

《中华人民共和国消费者权益保护法》第八条规定，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。目前消费者普遍关注餐饮环节预制菜使用情况，期待餐饮商家公示预制菜使用情况。

《通知》要求，各有关部门要统筹发展和安全，督促食品生产经营企业按照预制菜原辅料、加工工艺、产品范围、贮藏运输、食用方式等要求从事预制菜生

产经营活动。大力推广餐饮环节使用预制菜明示，保障消费者的知情权和选择权。

国家市场监督管理总局相关司局负责人就《通知》有关情况答记者问时表示，推广餐饮环节使用预制菜明示，是保障消费者知情权和选择权，回应社会关切的重要举措。

保障消费者知情权、选择权的同时，还要优化预制菜供给，不断提高消

费者对预制菜的安全感和满意度。这就需要统筹推进预制菜产业高质量发展。增强优质原料保障能力，保障农产品原料品质安全。提升关键技术创新研发水平，鼓励研发关键共性技术。加快先进生产工艺装备应用，提升关键工艺自动化水平和生产流通效率。积极营造良好产业发展环境，支持地方推进预制菜产业集聚区建设。

图文来源：人民日报客户端、央视新闻