



六部门联合加强预制菜食品安全监管 不添防腐剂 严把原料关



3月21日,记者从国家市场监督管理总局获悉:为贯彻落实党中央、国务院关于培育发展预制菜产业的决策部署,国家市场监督管理总局、教育部、工业和信息化部、农业农村部、商务部、国家卫生健康委联合印发《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》),旨在强化预制菜食品安全监管,促进预制菜产业健康发展,保障人民群众饮食安全。

明确预制菜范围,不添加防腐剂

《通知》明确规范了预制菜的范围。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,不包括主食类食品,如速冻面米食品、方便食品、盒饭、盖浇饭、馒头、糕点、肉夹馍、面包、汉堡、三明治等。

预制菜产业是近年来发展迅猛的新兴食品产业,呈现一二三产业深度融合发展的特点,其产业链条长、关联广、技术要求高,在促进农产品深加工、食品工业转型、消费升级、创业就业等方面均有积极意义。但预制菜也面临范围泛化、标准不统一、产业政策扶持范围不一致、群众忧虑预制菜添加防腐剂等问题,监管工作面临着新挑战。

国家市场监督管理总局相关司局负责人表示,规定预制菜不添加防腐剂主要

是坚持以人民为中心,满足消费者对预制菜的更高期待。消费者在追求快捷便利和美味的同时,对预制菜使用防腐剂十分关注。预制菜虽经过工业化预制,但仍属于菜肴范畴,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,兼顾产业实际,引领预制菜产业高质量发展方向。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,严守安全底线,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,不同类别的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哪些举措?国家市场监督管理总局相关司局负责人表示,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。

督促企业严格落实食品安全主体责

任。督促企业健全食品安全管理制度,合理配备食品安全总监、食品安全员,落实“日管控、周排查、月调度”工作机制。督促企业强化食品安全“第一责任人”责任,加强风险管控、严把原料关、严格食品添加剂使用,保障预制菜食品安全。

加强预制菜食品生产许可管理,指导各地市场监管部门结合食品原料、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。

加强预制菜监督检查,指导各地市场监管部门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,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。

推广餐饮环节使用预制菜明示,保障消费者知情权、选择权

《通知》明确,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。《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,期待餐饮商家进行公示。

在保障消费者知情权、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;积极营造良好的产业发展环境,支持地方推进预制菜产业集聚区建设。

据《人民日报》