

预制菜国标草案已过审,即将公开征求意见

# 不添加防腐剂 餐厅预制菜需明示



## 罗永浩表态:我不反对预制菜

在罗永浩质疑西贝部分餐品为预制菜,而西贝断然否认引发广泛关注的当下,该标准备受瞩目。

“该标准主要是定义和作出食品安全指标要求。”据一位参与起草的专家透露,草案对预制菜的分类、原料、加工工艺、贮存运输及检验方法作出了统一规定,并首次提出“不添加防腐剂”等强制性指标。与现行141项团体、地方标准相比,国标条款更聚焦“安全底线”,为监管执法提供直接依据。

对此,罗永浩微博回应称:“太好了,万众期待!再次重申我的立场(以免被讹传和误解):1.我不反对预制菜,在某些情况下,我甚至会主动选择预制菜,比如图省事,赶时间,没胃口时对付一下等等。2.既然预制菜合法,餐馆当然有权使用预制菜,但消费者有权知道餐馆是否使用了预制菜。”

## “预制菜”的定义和范围已明确

其实,早在2024年3月,市场监管总局就曾联合教育部、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》(下文简称《通知》),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。

《通知》规定,预制菜是以食用农产品等为原料,经工业化预加工,加热或熟制后方可食用的预包装菜肴,不得添加防腐剂。《通知》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。

市场监管总局相关司局负责同志介绍,预制菜也称预包装菜肴,其范围应当兼具预制化和菜肴的特征。考虑到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。另一方面,突出菜肴属性。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、比萨等主食类产品不属于预制菜。此外,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,以及可直接食用的蔬菜(水果)沙拉等凉拌菜也不属于预制菜。

## 预制菜不得添加防腐剂

关于规定预制菜不得添加防腐剂,相关负责人表示,一是坚持以人民为中心,满足消费者对预制菜的更高期待。预制菜作为广大消费者的“一日三餐”,消费者在追求快捷便利美味的同时,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,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。二是兼顾产业实际,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。三是严守安全底线,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。

(综合《南方都市报》《每日经济新闻》)

## 罗永浩直播间吐槽西贝卖得贵

9月10日,罗永浩在微博发文称,自己和同事去西贝吃饭,“发现几乎全都是预制菜,还那么贵,希望国家尽早推动立法,强制饭馆注明是否用了预制菜”。此言论引发广泛关注,西贝陷入舆论风波。9月11日晚,西贝创始人贾国龙表示将起诉罗永浩,称其言论对西贝商誉造成严重伤害。

西贝高管曝光的罗永浩消费账单显示,他一行5人共点了15道菜,含2道重复菜品,总消费785元。

贾国龙强调西贝门店菜品均不是预制菜,中央厨房仅提供预加工原料,最终烹饪环节在门店完成。同时,西贝宣布自9月12日起在全国门店推出“罗永浩菜单”,并承诺“不好吃不要钱”“后厨开放参观”。

罗永浩则在微博发布10万元悬赏,征集西贝使用预制菜的“真凭实据”,并质疑西贝菜品存在“隔夜重烤”味道,称现场反馈“挺好”仅为礼貌性客套。

截至9月12日,双方尚未进入法律程序,但舆论战仍在持续。

9月12日下午,西贝莜面村在其官方账号发布致全体合作伙伴和顾客的公开信,表示罗永浩在微博中对西贝的指责不实,针对所涉菜品在门店端的实际制作方式,西贝莜面村将13道菜品具体制作过程的“作业指导书”正式向全社会公布。记者留意到,“作业指导书”还包括出品品相、切配等。

9月12日,罗永浩在直播间展示媒体在西贝后厨拍的海鲈鱼冻品时表示,“这是一个保质期18个月的鱼。我们说新鲜的鱼指的并不是活鱼,冰鲜也是可以接受的,但是如果腌了这么多料、这么多工业食品的料,这和我们去餐厅吃饭的初衷是不一样的。”

罗永浩表示,餐饮店用预制菜是合法的,他以老乡鸡举例,老乡鸡在餐厅标注了预制菜、半预制菜以及现做的,“我希望中国所有使用预制菜和半成品菜的企业,向你们的同行老乡鸡学习一下”。

罗永浩还提到了肯德基、麦当劳等快餐店,“他们就是供应商提供的肉饼、供应商提供的冻鸡块,拿到店里去现油炸,然后裹起来卖给你的。这个叫快餐。所以人家也卖得便宜。”

近日,罗永浩质疑西贝部分餐品为预制菜引发广泛热议。

据报道,国家卫健委主导的《预制菜食品安全国家标准》草案已通过专家审查,即将向社会公开征求意见。届时,预制菜“身份”将有统一说法,餐饮门店是否使用、如何使用预制菜,也将首次纳入强制信息披露范畴。这将是预制菜行业从“野蛮生长”走向“合规时代”的关键节点。