

预制菜国家标准等征求意见稿六问六答

□新华社记者

预制菜话题，各方高度关注。2月6日，国务院食安办等部门就预制菜国家标准等三份文件向社会公开征求意见。

如何理性看待预制菜？如何保障“舌尖上的安全”？如何保障消费者知情权？针对社会关注的热点问题，“新华视点”记者采访多位专家，深入解读预制菜国家标准等征求意见稿。

一问：什么是预制菜？

围绕预制菜的讨论中，很多人关心，究竟什么是预制菜？根据六部门印发的《关于加强预制菜食品安全监管 促进产业高质量发展发展的通知》中有关预制菜的概念，国家卫生健康委牵头制定的《食品安全国家标准 预制菜》征求意见稿中，这样界定预制菜的定义与管理范畴——

“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。”

这份文件明确，预制菜“不包括主食类食品、净菜类食品，即食类食品和中央厨房制作的菜肴”。

对此，国家食品安全风险评估中心副研究员陈满表示，文件根据食品安全风险评估理念，对预制菜的概念作出进一步细化明确，便于各方更准确理解。而主食类食品、即食类食品、中央厨房制作食品等均有相应的国家标准予以管理。

市场监管总局发布的《食品经营许可和备案管理办法》明确，中央厨房，指由食品经营企业建立，具有独立场所和设施设备，集中完成食品成品或者半成品加工制作并配送给本单位连锁门店，供其进一步加工制作后提供给消费者的经营主体。

专家指出，《中央厨房 运营管理规范》等一系列标准，也对中央厨房选址、布局、设施设备管理和经营加工过程等进行了规范。中央厨房的主要功能是通过标准化、集约化的加工制作，为旗下多家门店统一供应成品或半成品。“本单位连锁门店”“进一步加工制作”等关键词，是准确厘清预制菜和中央厨房概念的关键。

市场监管总局牵头制定的《预制菜术语和分类》国家标准征求意见稿，则进一步细化了预制菜术语和分类标准，其中预制菜按原料分为肉类、水产类、蛋类等8类；按预制工艺分为烧烤类、油炸类、炒制类等8类；按贮存方式分为冷冻贮存、冷藏贮存和常温贮存3类；按包装组合分为单包装和组合包装两类；按食用方式分为待熟制和待加热两类。

中国食品科学技术学会副秘书长刘昊宇表示，从生产准入、加工制作、产品包装、储运销售、消费者食用方式等方面对预制菜进行细分，更好支撑预制菜的生产、管理、储运和监管等，有利于不同类别的预制菜差异化发展。

二问：预制菜能用防腐剂和添加剂吗？

“生产加工中不得添加防腐剂”，是本次预制菜国家标准征求意见稿的一大亮点。

陈满说，这是基于预制菜作为菜肴，不需要用防腐剂来延长不必要的长保质期，通常可通过冷冻、冷藏、高温杀菌、气调包装等物理手段或工艺控制来保障食品安全，从源头引导企业减少对化学防腐剂的依赖。

对于食品添加剂，预制菜国家标准征求意见稿严格限制了可使用的食品添加剂品种，要求食品添加剂的使用“不应降低食品本身的营养价值”“不应掩盖食品

腐败变质以及食品本身或加工过程中的质量缺陷”“不应以掺杂、掺假、伪造为目的”。

中国农业科学院都市农业研究所所长张德权认为，这一系列规定将可使用的食品添加剂种类缩小至相关食品添加剂使用标准中规定的，可在各类食品中按生产需要适量使用的添加剂品种，旨在引导食品企业通过改进工艺技术来保障预制菜产品的安全与营养品质，从技术源头减少对食品添加剂的依赖。

对于备受关注的保质期问题，征求意见稿给出了明确指引：生产企业应在保障食品安全的前提下，综合考虑营养品质、原料属性、生产工艺、贮存条件、包装性能、消费方式和产品特点等，合理设定产品的保质期，鼓励通过优化产品工艺和贮藏运输方式尽可能缩短产品保质期，最长不应超过12个月。

“12个月的最长期限兼顾了公众诉求和企业生产经营的现实需要。”国家食品安全风险评估中心标准二室主任王君表示，文件起草组在对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，要求企业尽可能缩短产品保质期。

三问：怎样避免营养损失？

预制菜生产加工、复热食用会不会导致营养流失、菜肴风味散失？针对这一公众关心的问题，预制菜国家标准征求意见稿对营养品质提出明确要求——

一是注重营养保留与搭配。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；倡导遵循营养均衡原则，通过不同原料的合理搭配和适宜的烹饪方式维持菜肴的营养特性。

二是积极落实“三减”要求。鼓励企业在加工过程中控制烹调用油、食盐、食糖的添加量，以满足公众“减油、减盐、减糖”的需求。

三是注重保鲜效果与风味保持。鼓励采用气调保鲜、冰温保鲜等有利于保鲜的技术，以及非热加工、包埋运载等营养与风味稳定化技术，提升口感、风味和质地等产品品质和口味还原度。

中国标准化研究院农业食品所副所长李强认为，随着食品科技和工艺的发展，将推动营养的科学配比和均衡，借助智能化加工将实现多样风味，能够为消费者带来更多的选择，更好的消费体验。

四问：如何保障用料安全？

“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、农兽药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。”王君说。

预制菜国家标准征求意见稿明确，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符合相应食品安全标准，不应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，并应索取索票、验收合格，确保原料来源安全可靠、可追溯。

在李强看来，“食材好，菜才好”是消费者对预制菜品质的期望。优选新鲜食材，规模化、集中化的采购，严格的进货查验、索证索票制度，可确保食材“来源可追溯、去向可追踪”。尤其是冷链不断完善及保鲜手段的不断提升，将有力保障食材新鲜度。

五问：包装及标签有何要求？

“带包装加热/熟制的产品，其内包装材料应有耐热性，受热不粘连、不变色、不变形”“鼓励使用绿色环保新型包装材料”……回应公众担忧的预制菜包装隐患问题，预制菜国家标准征求意见稿提出一系列要求。

中轻食品工业管理中心委员兼秘书长杨晓明介绍，这些要求涵盖了预制菜包装设计、与材料安全、适配加热与食用方式、确保包装完整与密封性等方面，以保障预制菜产品在生产、贮存、运输、销售以及加热/熟制过程中的安全与便利。

征求意见稿提出，预制菜标签应明确标示产品的食用方式——预加工已熟制的应标示“需加热或复热后食用”；预加工未熟制及未完全熟制的应标示“需熟制后食用”，强调“不能与产品一起加热/熟制的包装材料应明确提示”。

“由于预制菜有的仅经过调理腌制，有的经过半熟制尚不能直接食用，有的虽经熟制但食用前还需复热。”中国商业联合会标准法规部副部长刘振宇介绍，征求意见稿对投料量或成品含量标识、标签标注食用方式、包装材料都作出了明确要求，让消费者通过标签对产品的真实情况一目了然。

六问：消费者知情权、选择权如何保障？

围绕预制菜的诸多争议中，“知情权”是核心焦点之一。

国务院食安办、市场监管总局、商务部起草的《推广餐饮环节自主明示的公告（公开征求意见稿）》，鼓励餐饮服务提供者根据自身经营实际，自主明示菜品加工制作方式，提出“使用预制菜、中央厨房成品或半成品、预包装食品的，明示内容应当真实准确”。

中国人民大学公共管理学院教授刘鹏分析，鼓励主动明示而非强制，是基于多方面现实考量：一是现行法律没有设置强制性义务；二是餐饮行业并未形成相关惯例；此外，从国际经验看，自主明示菜品加工制作方式，既能够有效保障消费者的知情权与选择权，也兼顾了国内外餐饮行业发展实际状况。”他说。

公告列举了餐饮服务提供者明示的方式，包括可以通过菜单或点餐小程序标注、企业官方网站或公众号介绍、门店显著位置展示、应消费者询问后回应等。

业内人士认为，这较好平衡了信息明示的原则性和灵活性的关系，给企业既明确了发展方向，也预留了执行空间。

中消协专家委员会委员、对外经贸大学法学院教授苏号朋表示，目前，国内部分连锁品牌已开始尝试透明化披露方式，比如一些餐饮企业公开菜品溯源报告、部分快餐品牌在菜单上标注预制菜信息等，这些做法不仅未影响客流，反而因“透明化”赢得了消费者的认可。

应该看到，当前围绕预制菜的种种热议，彰显出各方对预制菜的理解、感受、看法是多元多样的。据了解，下一步，相关部门将在充分吸纳各方意见建议的基础上，进一步修改完善预制菜国标和自主明示公告等文件，并按程序发布。

“这体现了决策的民主性与科学性，也符合现代立法过程中的利益平衡原则。”在刘鹏看来，这种“开门立法”的做法有利于增强政策的可操作性和社会认同感，推动相关问题妥善解决，实现多方共赢的治理目标。

多位专家表示，期待相关部门广泛吸纳社会各界的真实想法和合理建议，在多元诉求中寻求最大公约数，为制度设计和政策制定奠定更加坚实的社会基础。

（新华社北京2月6日电）

聚焦冬奥会

大浪淘沙

——男子单板大跳台竞争有多激烈？



2026年2月5日，苏翊鸣在意大利利维尼奥举行的米兰-科尔蒂纳冬奥会单板滑雪项目男子大跳台预赛第三跳后庆祝。（新华社记者胡超摄）

新华社意大利利维尼奥2月6日电（记者卢星吉）在5日晚间进行的米兰冬奥会单板滑雪男子大跳台项目预赛中，卫冕冠军苏翊鸣涉险晋级。令人惊讶的是，他是北京冬奥会入围该项目决赛的选手中，唯一闯入本届冬奥会决赛的。

由此可见，用成语大浪淘沙来形容单板滑雪男子大跳台项目的快速发展与激烈竞争毫不为过。苏翊鸣也在赛后直言：“这场预赛的竞争远远超过了北京冬奥会决赛。”

对观众而言，挑战人类极限的动作、紧张到令人窒息的悬念，让这个项目魅力十足。现在，请暂时放下观赛时澎湃的心情，让我们仔细分析两届冬奥会期间，这一项目的发展究竟体现在哪些方面？

首先，最显而易见的是转数上的快速升级。北京冬奥会，苏翊鸣的夺冠动作旋转周数为1800度。5日的比赛中，首位出场的选手、美国人杰克·坎特就成功做出了内转1980度动作，裁判给出89分的高分。由于该项目凭借“主观印象”打分，通常首位出场选手分数会相对较低——裁判需要保留足够的弹性空间。所以，当坎特的高分出现在记分牌时，接下来登场的选手就不得不“上强度”了。

此次最终进入决赛的12



2月6日，中国冬季两项队队员孟繁棋在训练中。当地时间2月6日，中国冬季两项队在意大利安泰塞尔瓦冬季两项竞技场进行赛前训练，备战米兰-科尔蒂纳冬奥会冬季两项赛事。（新华社记者江汉摄）

731部队罪证细节：

将活人反复用于毒剂实验直至死亡

新华社哈尔滨2月6日电（记者杨思琪王祚）侵华日军第七三一部队罪证陈列馆6日向新华社记者独家解读一份名为《因黄弹射击造成的皮肤伤害及一般临床症状观察》的档案，这是目前可见的较为完整的731部队进行人体毒气实验的报告。

该馆研究人员金士成介绍，这份档案由731部队军医池田苗夫撰写，封面明确标注“加茂部队池田少佐担当”。这份长达42页的报告详尽记录了1940年9月7日至10日，利用20名受试者进行野外黄弹（糜烂性毒剂）射击、毒气水溶液口服及人体接种等多种实验，受试者身份被隐去，仅以数字编码指代，最终全部死亡。

档案显示，为最大限度榨取实验价值，在20名受试者中，有9人被重复用于不同的实验项目。以编号485的受试者为例，他先是被强迫灌入300毫升含有高浓度芥子气和路易氏气的毒液，眼部被滴入不同剂量的毒液，在出现恶心、呕吐后，又被开展人体接种实验。“将活人当作实验材料，甚至多次循环使用的行径

灭绝人性，击穿伦理底线。”金士成说。

在黄弹射击人体实验中，池田苗夫将16名受试者强制置于伪装掩体、战壕等不同环境中。在第一实验区，受试者仅穿常服、内衣和拖鞋，在没有防毒面具情况下，暴露于毒气弹攻击。日军向实验区域发射了数千发毒气弹，其中第三区域发射量高达4800发。报告中详细记录了受试者各个时间段的病理变化，如被攻击后12小时皮肤起泡，12至24小时出现呼吸障碍，48小时后各类症状达到峰值。

档案记载曾对受试者使用氧化锌软膏与苏打水等，“这并非出于人道主义救治，而是为了测试这些药物在战场上能否为日军自己所用。他们一边观察受试者在痛苦中慢慢死去，一边记录药物的无效或有效反应，直至受试者失去利用价值。”侵华日军第七三一部队罪证陈列馆研究人员韩宇航说。

“日本政府早在1964年就接收了这份证据，却长期对外宣称‘没有资料’。”金士成说，对731部队罪证进行“雪藏”，是日本战后掩盖侵略历史、逃避罪责的常态。

让预制菜“吃得明白”更“吃得放心”

□新华社记者

2月6日，预制菜国家标准等向社会公开征求意见，其中明确预制菜的定义，并对其原料、生产经营、贮存、运输、包装标签等各环节强化管理，同时鼓励餐饮服务提供者根据自身经营实际，自主明示菜品加工制作方式。

换言之，到底什么是预制菜、怎样监管、如何明示，通过这次征求意见稿，要定下规矩。这样的制度设计，就是要进一步保障饮食安全，提升餐饮服务品质，营造更加公开透明的消费环境。

此次国标制定向社会公开征求意见，是将标准置于阳光之下。征求意见稿明确术语分类，提出不得添加防腐剂强制要求、严控食品添加剂品类、规定保质期时长上限为12个月。这些权威指向，让预制菜行业不再“各说各话”，产业规范有序发展将装上“导航仪”。

没有规矩，不成方圆。随着社会经济、人民生活对食品消费的需求日渐多元，预制菜因方便快捷、种类多样、便于保存等特点，契合不少群体的生活方式，但

由于行业快速发展，有些信息公开不充分，难免让消费者心里会“打鼓”。想“吃得放心”，先要“吃得明白”。消费者的顾虑，往往并非“预制”这种形式本身，而是对原料是否安全、流程是否规范、价格是否公允等关键信息的不完全知情。

标准是信任的基石，透明是信心的源泉。2024年3月，市场监管总局等六部门印发《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》明确，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，规范预制菜食品安全要求。

在此次标准制定过程中，相关部门广泛分析国内外资料，收集2万余份预制菜样品的监测数据，在此基础上综合我国居民食物消费量数据，完成了预制菜中相关危害因素的风险评估；同时，开展特征营养素、新鲜度检测，并进行风味还原度分析。

从“吃得明白”到“吃得放心”，要筑牢安全防线。国标征求意见稿在定义之外，进一步对原料、加工、贮存、运输等环

节提出硬性要求，为监管执法提供了清晰标尺。

比如，标准明确需冷冻的产品冻结结束时中心温度应不高于-18℃；带包装加热/熟制的产品，内包装受热不粘连、不变色、不变形……这类“红线”，将有力规范市场秩序，提升行业整体水准。

食材好，菜才好——消费者对预制菜品质的期望，正是政策标准引导的方向。系列征求意见稿规定了严格的进货查验、索证索票制度，鼓励明示菜品加工制作方式，以确保食材“来源可追溯、去向可追踪”，推动预制菜企业构建完整产业链、优选新鲜食材。

预制菜产业一头连着消费者，一头连着经营者。此次开门问计，广泛听取各界意见，让决策民主科学，为多元诉求找到最大公约数。唯有兼顾消费者权益与行业可持续发展，才能实现共赢。

当规则在阳光下形成，选择在透明中做出，预制菜话题也将从争议走向共识。

（新华社北京2月6日电）

新华时评