

到底什么才是预制菜？

6部门曾发文明确！

近日，“预制菜”话题备受消费者关注。到底什么是预制菜？事实上，去年有关部门就发布过相关通知，明确了预制菜的定义、哪些食品不属于预制菜等。

什么是预制菜？

2024年3月21日，市场监管总局等六部门联合出台《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》，其中明确：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。

天津农学院食品科学与生物工程学院专家表示，预制菜是食品工业化的产物。“预制”这种处理方式本身，在餐饮行业发展中也有着很长的历史，比如腌制、卤制等，都是对食材进行预加工，以备后续工艺烹饪或食用的方法。伴随着现代包装工艺的发展，预制菜成为食品工业的重要组成部分。

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，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。



主食类产品不属于预制菜。（央视资料图）

不怕你预制，怕你不告诉我

目前，大型连锁餐饮企业中使用预制菜十分常见。从事餐饮行业多年的卢星（化名）说，这主要有两方面考虑：一是许多商场门店对于明火使用、肉类处理都有限制，使用预制菜或中央厨房配送的半成品符合相关安全规定；二是一些凉菜配菜或需腌制的菜品辅料等，使用预制菜不仅节省成本，而且风味更足，能够显著加快上菜速度，提高翻台率，对于企业经营和消费者体验而言均有益处。

但为什么预制菜仍引发诸多争议？

其一，部分小规模餐饮企业食品安全难以保障，透支公众对

于预制菜的信任。在日常生活中，时常可以见到加热预制菜包以供外卖的新闻，这类加工点的卫生环境往往不佳，造成在部分消费者心目中“预制菜”就是“劣质菜”的印象。

其二，长期以来，“预制菜”缺乏较为明晰的概念界定，行业发展也难以依循统一标准，传导到消费端就令消费者对预制菜心里没底。

其三，最令消费者难以接受的，是部分商家打着现做现炒的幌子，却是“微波炉厨房”。以预制代替现做，却按照现做现炒的价格收取费用，侵害消费者权益。

如何加强预制菜食品安全监管？

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，对检查发现的问题，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。

大力推广餐饮环节使用预制菜明示

《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，《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。

规定预制菜不添加防腐剂有何考虑？

此前，市场监管总局相关司局负责人就《通知》有关情况答记者问时表示——

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。

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。

不添加防腐剂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。

（综合央视、新华社）

住房租赁新规 正式施行

如何破解租房难题？

隔断房、甲醛房、押金难退、虚假房源……近年来，我国住房租赁市场不断发展，但也出现不少市场乱象，困扰广大租客与房东。自9月15日起，《住房租赁条例》正式施行，将进一步规范住房租赁活动，推动住房租赁市场迈向高质量发展。

北京房地产中介行业协会秘书长赵庆祥说，针对部分租赁房屋设施陈旧、卫生条件差、安全隐患多等现实痛点和隔断房、甲醛房等突出问题，条例要求用于出租的住房应当符合建筑、消防、燃气、室内装饰装修等方面的法律、法规、规章和强制性标准，且明确规定租住人数上限和人均最低租住面积应符合相关标准以及非居住空间不得单独出租用于居住，从源头上保障承租人能够获得安全、健康、相对舒适的居住环境。

针对押金难退这一常见纠纷，条例明确“出租人收取押金的，应当在住房租赁合同中约定押金的数额、返还时间以及扣减押金的情形等事项。除住房租赁合同约定的情形以外，出租人无正当理由不得扣减押金”，并规定住房租赁经纪机构和网络平台经营者不得代收、代付住房租金、押金。

值得注意的是，针对住房租赁合同备案，条例除了为出租人提供办理备案的通道，即通过住房租赁管理服务平台等方式向租赁住房所在地房产管理部门备案，还在出租人未办理时，给予承租人办理备案的权利，以满足承租人的现实需求。

专家表示，住房租赁合同备案有助于规范租赁合同管理，能进一步规范市场、稳定租赁关系，有效遏制随意涨租、克扣押金、暴力驱赶等乱象，打击“二房东”行为，提升房源质量与服务水平。此外，承租人可凭备案合同享受公积金提取等公共服务。

赵庆祥说，除了规范租赁双方的行为，条例将经营主体细分为个人出租人、住房租赁企业、住房租赁经纪机构、网络平台经营者四类，实施差异化监管，对相关经营主体“要做什么”“不能做什么”提出了要求：住房租赁合同连续履行达到规定期限的，出租人按照有关规定享受相应的政策支持，承租人按照有关规定享受相应的基本公共服务。

清华大学房地产研究中心主任吴璟说，条例有助于营造更加规范、公平的行业环境，防止“劣币驱逐良币”现象，推动出租人尤其是住房租赁企业持续提升租赁产品和服务品质，并促进住房租赁市场供给端机构化和长期化。（王优玲）