

预制菜将迎首个国标,吃得省心更安心!

关乎千家万户的事,再仔细都不为过。

预制菜添加剂怎么控?营养好不好?保质期多久才合适?近期,这盘“提前做好的菜”,成了不少消费者关注的话题。

首次为预制菜安全“立规矩”。2月6日,国家卫生健康委、国家市场监督管理总局等部门就预制菜国家标准等征求意见,明确预制菜的定义和定义、原料要求、食品添加剂使用要求、营养品质要求、如何自主明示等。这不仅是为了加强食品安全监管的重要举措,更是回应民生期待、引导健康消费、推动产业高质量发展的重要一步。

据介绍,近年来,随着预制菜工业化、规模化、标准化生产的出现和快速发展,为加强对这种新业态的监管,需要对预制菜的原料、生产经营、贮存运输、包装标签等各环节强化风险管理,以保证预制菜的安全性和营养品质。预制菜将有权“说法”

过去,市场上产品五花八门,概念各说各话。

此次征求意见稿给了预制菜更明确的定义: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,加热或熟制后方可食用的预包装菜肴产品。

同时,征求意见稿划清界限:主食类食品(如速冻饺子、包子)、净菜类食品(仅经清洗、切割的蔬菜)、即食类食品(如即食鸡胸肉、即食沙拉)等,都不属于本标准管理的预制菜肴范畴。“这一定位,既抓住了菜肴和需后续烹饪的核心特征,也避免了与现有其他食品标准的交叉管理,让监管更精准、更具针对性,让消费者更明白。”国家食品安全风险评估中心标准二室主任王君说。

向“防腐剂”说不,给“添加剂”做减法——

对预制菜而言,原料安全是第一道关。应符合相应的食品标准和有关规定,不得使用腐败变质的原料;农药

残留、兽药残留、污染物等应符合相应规定;鼓励建立稳定的供货渠道,确保原料可追溯……预制菜国标要从源头堵住“以次充好”。

“预制菜是否含防腐剂”是公众的关切之一。对此,征求意见稿态度鲜明,给消费者吃下“定心丸”:生产加工中不得添加防腐剂。

食品添加剂也要“瘦身”。根据要求,食品添加剂“非必要不添加”,并尽可能减少使用品种和使用量。同时,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、伪造为目的使用食品添加剂。

这意味着,企业需通过提升工艺和技术来保鲜保味,而不是过度依赖食品添加剂。

营养不能少,保质期最长不应超过12个月——

宜采用先进技术或设备最大程度保留原料的营养成分;熟制过程应避免过度烹饪;鼓励采用气调保鲜、冰温保鲜等方式用于保鲜的技术,以及非热加工、包埋冻藏等营养与风味稳定化

技术……一系列“硬杠杠”确保预制菜更贴近群众健康膳食需求。

同时,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,最长不应超过12个月。

“12个月的最长保质期兼顾了公众诉求和企业生产经营的现实需要。”王君表示,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,要求企业尽量缩短产品保质期。

此外,同步征求意见的相关文件还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。

让老百姓吃得方便,更要吃得明白、吃得放心,这是产业可持续发展的根基,也是以“最严谨的标准”守护“舌尖上的安全”的题中之义。我们期待,这份即将落地的国标,能真正守护好百姓的盘中餐。(新华社北京2月6日电)

天气晴好,走在湖北省公安县长江村临江大堤上,一侧江面宽广、水天一色,另一侧沃野平展,梅花绽放。忽闻民乐声悠扬,下堤寻觅,遇见一支由村民组成的锣鼓队,远处收橙子的车辆络绎不绝。

“这是我们村里的威风锣鼓队。临近春节,为了文艺演出正排练呢!”长江村党支部书记汪聪说,这景象美、人和、业兴的画面,正是近年来长江村焕新的缩影。

长江奔涌,流至江汉平原,河道蜿蜒,被称为荆江。长江村位于荆江河段主支环抱形成的南五洲民院中部,四面环水、湖泊棋布。过去由于洪涝灾害频繁,是出了名的“水窝子”“穷窝子”。

得益于三峡大坝调蓄,长江堤防加固,泵站等水利设施完善,大家再不为水患担忧。尤其近十年来,随着长江大保护深入推进,沿线生态改善,水清岸绿,长江村环境越来越好了。”汪聪说。

大学毕业后,汪聪选择返乡种植脐橙,热心参与村务,带着越来越多的村民种橙卖橙,几年后连任当选为村支书。在他的带领下,更深层的蜕变发生在乡村治理中。如今,每月一次的村民议事会已是长江村的常态。

“以前基本是土路,一下雨全是泥巴。我和几位村民建议修路后,村两委马上响应,落到了实处。”村民覃文义谈及这几年村里的变化,用“翻天覆地的”来形容,硬化刷新的道路通到家门口,大货车能直接开到田边,“农产品好运输,才有好销路”。

路通货畅,产业发展的脉络也被打通。抓住高标准农田建设机遇,长江村大力发展特色产业,全村脐橙面积达5500亩,水稻面积4500亩,形成“水田养稻虾、旱田种脐橙”的产业格局,村集体经济年收入从以前的30多万元,增长到现在的120多万元。

时至深冬,脐橙园内仍有橙子沉甸甸挂满枝头,村民三人一组、五人一群穿梭其中,摘果装箱、搬运装车,丰收的喜悦溢满田间。

“原来的贫困村,如今挖掘土地资源潜力,推动农村集体经济升级,充分激发了乡村内生动力。”杨家厂镇副镇长徐步涛告诉记者,去年村里还共同谋划建成脐橙分拣中心,进一步提升脐橙的附加值。

此外,依托田园风光和江畔美景,长江村引入“忆江南田园慢生活”项目,集旅游观光、乡村采摘、民宿经济等为一体的农旅融合新业态蓝图初现。

修建文体娱乐场所,定期进行种养技术培训,组织直播培训,成立便民服务队打造“15分钟便民服务区”……一条条事项被提上日程,一次次决策凝聚着村民的智慧与共识,一项项成果惠及家家户户。

“大伙儿的事大伙儿商量着办,是咱们村越来越好的秘诀。”覃文义说,今年他打算建议村里建个农副产品交易市场,增加冷链储存功能。

汪聪也期待着,未来通过电商直播、统一运营,打出长江村自己的品牌,让销路找上门,价钱更稳当,带着乡亲们的生活迈上新台阶。

(新华社武汉2月6日电)

湖北公安长江村:共治共享点亮村容村貌

预制菜“国标”推动行业规范发展

新华时评

近期时间,预制菜话题备受瞩目。讨论背后,是消费者对提高产品和服务质量的诉求,是对知情权的关切,也对预制菜行业规范发展提出了迫切要求。

群众所关心的,就是政府要及时回应的。2月6日,国务院食安办等部门就预制菜国家标准等多份文件向社会公开征求意见,围绕原料风险管控、食品添加剂使用、营养品质等重点问题进行征求意见,释放出各方积极参与、规范预制菜产业高质量发展的积极信号。标准化、透明化、创新发展,是建立品牌信任、赢得消费者青睐的必由之路。

此次征求意见,是在历经数月、广泛开展行业调研的基础上进行的,旨

在消评分歧、凝聚共识,进而推动预制菜产业合规透明,引导产业高质量发展,更好维护消费者根本权益,让消费者吃得更安心放心。

预制菜并非“洪水猛兽”,不应被简单贴上“好”或“坏”的标签。预制菜的出现和发展,某种程度上满足了人们饮食的多元化诉求,以其便捷、高效的特点“走上餐桌”,是适应中国庞大人口多元需求和工业化食品体系发展的新变化。

广大消费者的合理诉求,也是行业发展与变革的风向标。只要这类菜品满足安全、优质、健康的要求,就不必谈“预”色变。

当前我国预制菜行业处于迈向规范发展的关键时刻,建立统一的国家标准,为企业划清界限,让发展有标可循、有法可依,为行业走得健康长远提供有力支撑。

安全,是预制菜不可逾越的底线。不得添加防腐剂,强调食品添加剂非必

要,确保原料来源安全可靠、可追溯,鼓励控制烹调用油、盐、糖的添加量……此次征求意见稿的两个国家标准,从一个食品安全和营养健康方面作出规定,将安全红线贯穿从原料到产品全链条,多维度化解公众对预制菜食品安全的担忧;一个配套食品安全标准,明确预制菜术语和产品分类,有效支撑生产经营和科学监管,用真品质、好味道达成可循环、可持续的消费。

透明,为预制菜产业发展筑牢信任基石。调查显示,经历前期舆论风波,消费者普遍希望餐馆能标明是否使用预制菜。此次相关部门就推广餐饮环节自主明示公告一并征求意见,鼓励餐饮服务提供者通过多种方式自主明示菜品加工制作方式,正是回应消费者这一关切。这既是对消费者知情权和选择权的尊重,也为企业创造了公平竞争环境,推动化解因信息不透明引发的信任危机。

科学,是预制菜产业健康有序发展的保障。在充分调查研究、广泛听取群众意见基础上进行科学决策,也是此次预制菜国家标准科学民主的应有之义。尊重消费者的合理诉求,更好维护消费者权益,行业才能走向可持续发展;企业主动拥抱透明化,才能赢得长期信任;而政府部门的精准发力,则为三方共赢铺平道路。

随着工业化的发展、生活节奏的加快,不断变化和扩大的市场需求对食品加工业、餐饮业发展提出更多挑战。多元诉求动态变化,如何既让大家吃得安全、健康、舒心,又助推行业高质量发展?求解这道难题,需要消费者、行业企业、政府部门等各方的良性互动。认真倾听各方面声音,广泛吸纳多方智慧,及时出台的政策和举措才会更科学、更符合实际、更具操作性,才能形成民生改善与产业发展的良性循环。

(新华社北京2月6日电)

全国总工会启动2026年“送文化·惠职工”专项行动



2月6日,中华全国总工会在北京CBD骑士驿站举办2026年“送文化·惠职工”专项行动启动仪式暨“迎新春·送万福”职工书法公益活动新业态劳动者专场,拉开各级工会2026年春节文化“送温暖”序幕,书法家们在现场书写春联“福”字赠予新业态劳动者,并赠送新春“福包”、专属“最美微笑”等。

各级工会今年将联合相关部门,依托工人文化宫、工会驿站等阵地,面向一线职工特别是产业工人、农民工、新业态劳动者等群体,开展文艺演出、文艺培训、文化服务等系列活动。

(新华社发)

预制菜国家标准等征求意见稿六问六答

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潇表示,文件根据食品安全风险分析理念,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8类;按预制方式分为烧烤类、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,更好支撑预制菜的安全、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。

陈潇说,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控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个月的最长保质期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,要求企业尽量缩短产品保质期。

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、包埋冻藏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复原度。

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,是否能够超标准、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、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、中央厨房食品或半成品、预包装食品”,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,鼓励自主明示而非强制,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,也普遍以企业自愿披露加工方式为主。“鼓励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,这较好地平衡了信息明示的原则性与灵活性的关系,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、看法是多元化的。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)

拍卖公告

受委托,我们将于2026年2月14日上午8时30分在我公司会议室对以下标的进行公开拍卖,现公告如下:

一、标的简介:
位于荆州市沙市区江津路大世界名店广场1栋1-1号至1-17号共计17间商铺(整体拍卖,详见不动产权证),该房现均已出租。

起拍价:人民币420万元,竞买保证金:人民币80万元

二、标的展示时间、地点:
标的按现状进行拍卖,公告之日起至拍卖日前在标的所在地进行展示。

三、有意竞买者应在2026年2月13日16:00(以到账为准)前将保证

金缴至指定账户,并于2026年2月14日上午7:30前持保证金银行进账单及有效资质证件到湖北雅睿拍卖有限公司(荆州市沙市区江津路238号青少年宫内)办理竞买、报名登记手续,取得竞买资格。

账户名称:湖北雅睿拍卖有限公司

开户行:农商银行荆州支行
账号:82010000001331121
联系电话:荆州市沙市区江津路238号青少年宫1栋506室

联系人:成经理
电话:15572099565

湖北雅睿拍卖有限公司
2026年2月7日

荆州市自然资源和城乡建设局关于中心城区城南中心单元控制性详细规划修改草案公告

城南中心单元规划范围东至工农路,南至荆江大道,西至屈原南路,北至学苑路。荆州市政府申请修改城南中心单元控制性详细规划与城市设计(中华人民共和国城乡规划法)有关规定,现将拟报批的中心城区城南中心单元控制性详细规划修改草案向社会进行批前公示。方案详情请登录荆州市自然资源和城乡建设局网站(zrzyj.jingzhou.gov.cn)进行查询,并可查询沙市区江津西路228号固定场所公示牌和地块所在街道现场公示牌。有关单位或个人对该规

划草案如有意见和建议,可在本公告发布之日起30日内通过电子信箱、电话、书面材料等形式向市自然资源和城乡建设局详细规划与城市设计科提出(书面材料可附单位组织机构代码或个人身份证明材料)。
电子信箱:jzgh2020@126.com
电话:0716-8513805
联系地址:荆州市沙市区江津西路228号,市自然资源和城乡建设局详细规划与城市设计科
邮编:434000

2026年2月7日