

针对预制菜相关问题 人民日报、新华社、央视新闻接连发声



近日，罗永浩与西贝关于预制菜的讨论受到消费者关注，公众围绕什么是预制菜、消费者对预制菜的知情权等问题展开广泛讨论。

针对预制菜相关问题，人民日报、新华社、央视新闻接连发声。

人民日报： 预制菜讨论，在交锋中抵达共识

@人民日报14日晚发表评论称，连日来，预制菜话题“搅动”舆论场。此事引发全民关注，不仅在于它关乎日常餐饮，还关乎消费者的知情权；不仅关乎某家企业，还关乎行业健康发展。

在纷扰一时的热议中，与其站队，不如站“对”：在“交锋”中凝聚共识，在热议中寻找治理良策。如何更清晰界定预制菜标准？如何减少信息不对称？如何在便捷服务的同时确保餐饮品质？预制菜讨论中的3个如何，值得思考。

关于预制菜，信息需要更加透明，让消费者主动选择。预制菜的真正挑战不在于技术层面，而在于如何建立起消费者的信任纽带。餐饮业发展，终究要服务于人。餐饮业发展，既要追求高效便捷，更要满足公众吃得安心、吃得明白的刚需。

这场讨论，要走向理性和建设性：以治理优化预制菜发展环境，推动企业行为规范与消费者的知情选择。赢取公众信赖，行业发展才能有美好未来。

新华社： 不怕你预制，怕你不告诉我

9月13日，新华社微信公众号发文，就预制菜到底是什么、为什么预制菜仍引发诸多争议、如何筑牢健康安心餐饮底线等问题展开讨论。

文章指出，根据2024年市场监管总局等部门联合发布的《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》，预制菜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。

为什么预制菜仍引发诸多争议？文章分析——

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。

通知中明确，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。事实上，更多理性的消费者也并非反对预制，而是反对隐瞒和欺诈。

文章说，专家及业内人士认为，标准化、透明化、创新发展，是预制菜产业的未来之路。

一是加快出台相应国家标准，为行业发展提供依据。业内人士建议加快研究国家标准，为预制菜生产、运输、处理等全流程提供参照。同时，鼓励相关企业进行创新，在保鲜、干燥等技术上持续突破，为行业发展赋能。

二是推进餐饮行业的预制菜告知制度，保障消费者知情权。上海澄明则正（北京）律师事务所律师刘慧磊认为，有关部门应加快推动预制菜告知制度建设，鼓励餐饮企业在用餐区域的显眼处对预制菜使用情况进行标注，有条件的企业也可通过网站、App等为消费者提供查询渠道，充分保障消费者知情权。

三是为消费者提供畅通的申诉渠道，筑牢食品安全法律底线。法律人士认为，对于欺骗消费者使用预制菜代替现炒等涉嫌侵权行为，鼓励消费者留存购买凭证、食品样品等

证据，积极维权。同时，对于查实侵权的企业，应依法督促其对广告、标语等做出调整，并给予相应处罚。

央视新闻： 大力推广餐饮环节使用预制菜明示

9月14日，央视新闻发表文章，文章同样提到，2024年3月出台的《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》（以下简称《通知》），明确了预制菜的定义、哪些食品不属于预制菜等。

围绕“如何加强预制菜食品安全监管”，文章提出三点建议——

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。

围绕“大力推广餐饮环节使用预制菜明示”，文章指出，《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？文章说，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。

（据长安街知事）