

# 预制菜国标来了 公开征求意见

## 保质期最长不应超过12个月 四类食品不属于预制菜

### 为什么这些类食品不属于预制菜?

征求意见稿明确,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,加热或熟制后方可食用的预包装菜肴产品。

**预制菜不包括:主食类食品、净菜类食品、即食食品和中央厨房制作的菜肴。**

据征求意见稿起草专家介绍,主要从几个方面考虑:

一是预制菜应具有菜肴的特征,所以征求意见稿排除了主食类产品,主食类产品同样有相应的食品安全国家标准进行管理和规范;

二是预制菜应具有“经工业化预加工”的特征,仅经清洗、去皮、分切处理的净菜类食品,未改变其作为原料的基本属性,仍属于食品原料范畴,所以征求意见稿排除了净菜类食品,净菜类食品同样有相应的食品安全国家标准进行管理和规范;

三是预制菜应具有“需加热或熟制后食用”的特征,所以征求意见稿排除了开袋即食的食品(如预包装的火腿肠、泡椒凤爪等在食用前无需复热或熟制处理)等,即食类食品有可执行的相关食品安全国家标准;

四是预制菜应具有预包装

产品属性,按规定中央厨房制作的食品成品或半成品仅向自己的连锁餐饮门店配送,因此,中央厨房在本质上属于“连锁餐饮的内部集约化加工配送中心”,相当于门店自有的厨房,所以中央厨房制作的菜肴未纳入预制菜范围(但中央厨房使用外购的、工业化的、现成的预制菜产品除外)。中央厨房需遵循餐饮环节的食品安全法规标准实施管理,例如需执行《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》等食品安全国家标准。

此外,征求意见稿还指出,尽量缩短预制菜的产品保质期,最长不应超过12个月。

据征求意见稿起草专家介绍,主要从几个方面考虑:

一是预制菜应具有菜肴的特征,所以征求意见稿排除了主食类产品,主食类产品同样有相应的食品安全国家标准进行管理和规范;

二是预制菜应具有“经工业化预加工”的特征,仅经清洗、去皮、分切处理的净菜类食品,未改变其作为原料的基本属性,仍属于食品原料范畴,所以征求意见稿排除了净菜类食品,净菜类食品同样有相应的食品安全国家标准进行管理和规范;

三是预制菜应具有“需加热或熟制后食用”的特征,所以征求意见稿排除了开袋即食的食品(如预包装的火腿肠、泡椒凤爪等在食用前无需复热或熟制处理)等,即食类食品有可执行的相关食品安全国家标准;

四是预制菜应具有预包装

### 对原料和生产过程安全提出明确要求

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、农兽残和重金属等污染物是否超标、原料来源是否可追溯等方面。对此,征求意见稿作出明确规定,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,不得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。

预制菜的生产过程需要重点管控交叉污染风险,并做好温度控制和卫生管理。对此,征求意见稿首先要求,预制菜生产经营全过程需符合《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881)、《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》(GB 31621)、《食

品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范》(GB 31605)等生产经营规范标准,并在此基础上作出更具体的规定:

一方面是对场所和硬件条件的规定。为有效防范交叉污染风险,明确了作业区划分、预处理车间独立区域设置,以及避免清洗设施设备和器具混用相关要求。例如,明确采用生鲜水产品为原料的预处理车间,应有独立的宰杀/去壳、清理、清洗区域;采用新鲜果蔬为原料的预处理车间,应设置独立的去杂、清洗区域。

另一方面是管理和操作性要求。为强化生产全流程关键环节管控,规定原料解冻、投料记录、食品接触用水水质、食品添加剂贮存和出库管理等有关要求。例如,明确需冷冻的产品冻结结束时产品的中心温度应不高于-18℃;需冷藏的产品中心温度应为0℃—10℃。

### 不得使用防腐剂 尽可能减少食品添加剂

征求意见稿还强调了食品添加剂使用原则,即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、伪造为目的使用食品添加剂,应充分评估其工艺必要性,做到非必要不添加,并尽可能减少食品添加剂使用的品种和用量。

### 避免过度烹饪 注重保鲜效果

为了更好地满足公众对预制菜营养与口感的综合需求,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。征求意见稿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

方式来维持菜肴的营养特性。

二是积极落实“三减”要求。征求意见稿鼓励企业在加工过程中控制烹调油、食盐、食糖的添加量,以满足消费者“减油、减盐、减糖”的需求。

三是注重保鲜效果与风味保持。征求意见稿鼓励采用气调保鲜、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态化技术,减少营养成分损失,提升口感、风味和质地等产品品质和口味复原度。

### 保障包装安全 适配加热和食用方式

预制菜的包装是否健康安全也很受关注,为保障预制菜产品在生产、贮存、运输、销售及加热/熟制过程中的安全与便利,征求意见稿对产品包装提出明确要求:

一是保障包装设计与材料安全。征求意见稿要求应根据预制菜产品特点合理进行包装设计,选择包装工艺,且内包装材料应符合国家有关食品接触材料标准的规定。包装材料要有足够的阻隔性能,冷冻产品的包装材料还应有足够的耐寒性能,保

证产品应有的风味和品质。

二是适配加热与食用方式。征求意见稿要求带包装加热/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。

三是确保包装完整与密封性。征求意见稿要求产品应包装完整,无明显变形、残缺或破损。密封包装应完整,封口严密、牢固,无破损,不应有渗漏现象。

此外,征求意见稿还鼓励使用绿色环保新型包装材料。通过使用符合食品安全国家标准的包装材料,使其符合其应有的使用场景(如是否能够加热),以确保安全。

### 详细规定标签标识 要让消费者一目了然

为保障消费者权益,指导消费者选购预制菜产品,征求意见稿提出了针对性的要求。

一是要求对投料量或成品含量标识。征求意见稿对预制菜产品的原料或成分的投料量,或其成品中的含量标示给出了详细规定,让消费者可以通过标签一目了然地了解到产品的真实情况,对于指导消费者选购有关键作用。

二是要求标签标注食用方式。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。因此,为了让消费者知晓预制菜的预制方式来选择适宜的后续加工和食用方式,以防止未熟制和未完全熟制的产品因加热不充分引发食源性疾病,同时防止对已经熟制过的预制菜过度加热而影响产品营养品质和口感,征求意见稿规定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”。

三是对包装材料有提示要求。对于不能与产品一起加热/熟制的包装材料也应明确提示,这样既保障了消费者的饮食安全,也有助于消费者更清楚该如何食用。



昨日,国家卫生健康委发布了《食品安全国家标准 预制菜》(征求意见稿),面向社会公开征求意见。

征求意见稿的主要内容包括:

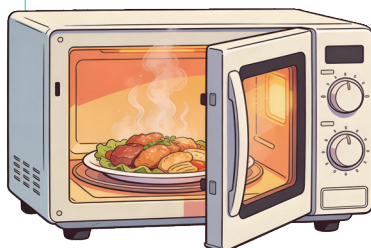
合理界定预制菜的定义与管理范畴。根据食品安全风险分析理念,结合六部门《通知》有关预制菜政策的解读说明,征求意见稿对预制菜的概念作出进一步细化明确,规定了预制菜不包括:主食类食品、净菜类食品、即食食品和中央厨房制作的菜肴,上述食品均有其他相应的食品安全国家标准予以管理。

突出强化了对食品污染物和添加剂的管理。征求意见稿对预制菜产品中铅、铬、苯并芘及致病微生物等重点风险因素提出管控要求。同时,强化了食品添加剂使用管理,规定了食品添加剂的使用原则,要求除不得使用防腐剂外,还要尽可能减少食品添加剂的使用,严控可使用的食品添加剂品种,做到非必要不添加。

强调了营养品质保持。征求意见稿要求熟制过程应避免过度烹饪,要采用先进技术或设备以最大程度保留原料的营养成分,减少营养成分损失,鼓励在加工过程中控制烹调油、食盐、食糖的添加量。同时,要求生产企业在保障食品安全的前提下,综合考虑营养品质等多方面因素合理设定保质期。

就有关消费提示作出规定。为保障消费者正确食用,征求意见稿要求对预加工已熟制产品和预加工未熟制及未完全熟制产品的食用方式作出明确标示,防止未熟制及未完全熟制的产品因加热不充分引发食源性疾病,或过度加热而影响产品营养品质及口感。

据央视新闻



●泉州雪雨贸易有限公司不慎遗失公章一枚,印章编码:35050210048907,声明作废。

●中科爱华(厦门)生命科学研究院(有限合伙)遗失公章一枚,声明作废。

●厦门姆蒂娜生物科技有限公司不慎遗失公章、财务章、法人章各一枚,现声明作废。

●厦门启优教育咨询有限公司不慎遗失财务章一枚,现声明作废。

●厦门花植言花艺有限公司不慎遗失公章一枚,现声明作废。

●厦门东江新炫食品有限公司不慎遗失公章、财务章各一枚,现声明作废。

●松溪县常睿家庭农场不慎遗失公章一枚,印章编码:3507240002736,现声明作废。

●厦门驿连斯新能源有限公司不慎遗失公章、财务章各一枚,现声明作废。

●厦门瑞丰优联国际贸易有限公司不慎遗失财务章、法人章各一枚,现声明作废。

●厦门五味心茶业有限公司遗失思明区市场监督管理局2016-11-18核发的营业执照正本91350203594983840J声明作废

●兹有遗失专用户开户许可证壹份,账户名称:莆田市科学技术局工会委员会,核准号:Z3940000309603,声明作废

●福建万鑫顺运输有限公司遗失道路运输证,车牌号:闽E88830,证号350615200415声明作废。

●丁迎春遗失士官证,证号:土字第160183800,声明作废

●张越尧遗失义务兵证,证号202489064248,声明作废。

●福建艺迪广告有限公司不慎遗失公章一枚,现声明作废。

●福建中辰华宇建设有限公司不慎遗失公章一枚,现声明作废。

●莆田益威科技有限公司不慎遗失公章一枚,现声明作废。

●厦门迪可莱网络科技有限公司向福建省通信管理局申请注销《增值电信业务经营许可证》编号:闽B2-20230460,特此声明。

●厦门炉中仙餐饮管理有限公司不慎遗失公章一枚,现声明作废。

●泉州丰泽区迪仕贸易有限公司不慎遗失公章一枚,编码:35050310098122,现声明作废。

●莆田市创美广告传媒有限公司遗失公章一枚,现声明作废

●厦门智小厨餐饮管理有限公司不慎遗失公章一枚,现声明作废

●松溪县中泽自选商场不慎遗失公章一枚,现声明作废。

福建医科大学附属第二医院东院区二期项目-教学科研综合楼环境影响报告书征求意见稿公示

我委委托福建拾叁建设有限公司开展福建医科大学附属第二医院东院区二期项目-教学科研综合楼的环境编制工作,现已编制完成报告书征求意见稿。现向公众进行公示,环评征求意见稿及公众意见表可访问链接<https://share.weiyun.com/n7Eae4hb>查看,公示期限自网络公示发布之日起10个工作日,欢迎公众来电来函咨询。地址:泉州市丰泽区东海大街950号;联系方式:庄总,17759404033。

福建医科大学附属第二医院  
2026年02月07日

#### 公告

福建瑞星宇建筑工程有限公司:本委已立案受理申请人罗文武与你司社会保险争议案。现依法向你司公告送达本委夏同安人仲案字[2026]第84号《被申请人参加仲裁活动通知书》、《劳动争议仲裁申请书》副本、《仲裁告知书》、《举证告知书》、《开庭通知书》、《证据副本》。限你司自本公告发布之日起三十日内到本委(厦门市同安区环城西路99号人力资源市场三楼)领取上述仲裁文书,逾期即视为送达。本案定于2026年3月19日08时30分在厦门市同安区环城西路99号人力资源市场三楼仲裁庭二庭公开开庭审理,逾期将依法缺席审理。特此公告。

厦门市同安区劳动人事争议仲裁委员会