

民生  
回应重庆晨报  
民生在线  
扫码关注

难事、烦事、委屈事、不平事、新鲜事告诉我们，记者帮你办



2月6日，国家卫生健康委发布《食品安全国家标准 预制菜》(征求意见稿)(以下简称“预制菜安全标准”)，规定了预制菜的范围、保质期、添加剂使用要求等关键内容。结合国家卫生健康委发布的解读，记者采访了3位预制菜安全标准起草组的成员，就几个关键问题答疑解惑。

### 中央厨房制作的菜肴不属于预制菜

据了解，预制菜安全标准的起草工作，由国家卫生健康委于2024年7月列入立项计划并组织开展，旨在落实国务院食品安全委员会部署，以及国家市场监督管理总局等部门联合印发的《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》要求。

结合《通知》，预制菜安全标准对预制菜的概念进一步细化，规定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。

国家卫生健康委发布的解读明确，预制菜应具有预包装产品属性。按照相关规定，中央厨房制作的食品成品或半成品

# 预制菜国家标准公开征求意见 预制菜不可使用防腐剂 保质期最长不超12个月

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。

值得注意的是，以下情形除外：中央厨房使用外购的、工业化的、现成的预制菜产品。

中央厨房生产的菜肴虽然不属于预制菜，但需遵循餐饮环节的食品安全法规标准，如需执行《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》等。

### 预制菜不可使用防腐剂

预制菜安全标准强调了食品添加剂使用原则，要求做到非必要不添加，并尽可能减少食品添加剂的品种和使用量。

中国农业科学院都市农业研究所所长张德权表示，预制菜安全标准要求，除不得使用防腐剂外，还要尽可能减少食品添加剂的使用，严格控制允许使用的食品添加剂品种，引导食品企业通过改进工艺技术，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。

如果不使用防腐剂，那预制菜容易变质吗？对此，中轻食品工业管理中心标准处处长杨晓明解释说：“现在很多预包装食品都可以不用防腐剂，主要通过生产过程严格控制、冷冻工艺和合适的包装方式3类技术实现，这些技术已经很成熟了。”

“预制菜的原料安全是保证产品安全

的源头关。”张德权说，为此，预制菜安全标准明确规定，使用的畜禽产品、水产品、蛋类、粮食、食用菌、淀粉制品等原料，均需分别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，并应索证索票、验收合格，确保原料来源安全可靠、可追溯。

此外，预制菜的生产过程需要重点管控交叉污染风险，做好温度控制和卫生管理。对此，预制菜安全标准要求，预制菜生产经营全过程需符合相关食品安全国家标准，并对场所和硬件条件、管理和操作性要求作了具体规定。

张德权举例说，预制菜安全标准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℃。

关于预制菜的包装，预制菜安全标准要求，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。带包装加热的产品，其内包装材料应有耐热性，受热不粘连、不变色、不变形。

### 保质期最长不超过12个月

预制菜安全标准明确，预制菜的最长保质期不应超过12个月。

张德权表示，食品保质期通常由食品生产企业根据产品特性、产品工艺、配料贮存条件等，通过实验研究和品质评定后



工人在预制菜加工生产线作业 新华社发

确定，一般不在标准中作具体规定，本次制定的预制菜安全标准是特例。

据了解，通过部署专项监测、多部门收集数据，预制菜安全标准在起草过程中共获得两万余份预制菜样品的检测数据，并在此基础上，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。

国家食品安全风险评估中心标准二室主任王君表示，标准起草组在对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-保质期”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、风味口感和产业等因素，要求尽量缩短产品保质期，最长不应超过12个月。

王君表示，预制菜虽然经过工业化预制，但仍属于菜肴范畴，最大限度保持品质风味，是公众对菜肴类产品的核心诉求。因此，为了保证预制菜产品的安全和营养品质，预制菜安全标准中列举了在保质期设定时应综合考虑的各项因素，并鼓励企业通过优化产品工艺和贮藏运输方式等措施，提升产品风味，保持品质。“综合来看，12个月的期限兼顾了公众诉求和企业生产经营的现实需要。”

据央视、新华社等

## 你喝过榨菜咖啡、吃过榨菜蛋糕吗

涪陵榨菜玩出新花样，重庆味道香飘世界

涪陵榨菜，香飘世界。“第八届重庆涪陵榨菜产业国际博览会”2月6日在涪陵举行。作为重庆特色农业标杆产业，涪陵榨菜已从传统佐餐小菜升级为国民潮品、国际名片，小小青菜头已成为带动区域发展的特色支柱产业。

数据显示，重庆榨菜产业以涪陵为核心，带动长江沿线18个区县，种植规模达170万亩，年产量380万吨，已构建起“种植—加工—利用—文旅”完整产业链，全产业链产值突破165亿元，实现了特色产业带动乡村振兴、区域经济协同发展的格局。

### 跨界融合与业态创新 “传统腌菜”向“现代食品”迈进

在本届博览会传统榨菜制作非遗技艺展示区，身着特色服饰的辣妹子和彭婆婆榨菜制作非遗技艺传承人，现场展示青菜头修剪、腌制、装坛等流程，延续展示数百年的“三腌三榨”工艺在指尖流转，吸引了大批市民驻足围观。

传统是根，创新是路。本届博览会上，涪陵榨菜集团集中发布“老重庆杂酱”“榨菜脆片”“胭脂萝卜汁”等多款新品，覆盖便捷餐饮、休闲零食、健康饮品等多个领域，突破了传统榨菜的单一场景局限，展现出产业升级的全新方向。

全产业链创新不仅提升产品力，更重塑产业价值。涪陵榨菜实现从“传统腌菜”向“现代食品”跨越，为跨界融合与业态拓展创新打开了“榨菜+”的新生态。

### 咖啡与榨菜跨界组IP “嚼着喝的咖啡”成为新潮流

当非遗榨菜遇见醇香咖啡，会碰撞出怎样的火花？在榨博会潮品体验区，由涪陵本土咖啡主理人郑小一跨界研发的“榨菜咖啡”，成为全场的人气焦点。排队、打卡、尝鲜、分享，年轻人用脚步与



郑小一跨界研发的“榨菜咖啡”成为人气焦点

镜头，为这一“反差感十足”的跨界新品投票。

郑小一的创业初衷，源于一次对本土文化与年轻消费的思考：能不能把家乡最具代表性的味道，装进年轻人喜欢的场景里？带着这个想法，她一头扎进风味调试与产品研发中。经过轻盐、脱水、增脆、提香处理的专用榨菜原料，反复调试咖啡烘焙度、萃取比例、奶泡口感、咸甜度平衡。最终，榨菜的鲜脆中和咖啡的苦涩，醇香托举咸香，层次丰富、解腻提神，既有国际饮品的时尚感，又有独一无二的涪陵辨识度。郑小一用一次勇敢跨界，让老味道走进新场景，让传统产业被年轻人喜爱。

### 黑暗料理变“神仙吃法” “榨菜+”拓宽榨菜产业新边界

如果说咖啡是潮流破圈，那么榨菜与烘焙糕点、汤圆饺子等传统美食的融合，则是更接地气、更贴民生的业态延伸。在榨博会地方特色美食展区，重庆大师傅的榨菜慕斯蛋糕、榨菜月饼、榨菜

酥，以及涪陵故事的榨菜汤圆、榨菜水饺等展台，人头攒动，尝鲜者络绎不绝。

2023年，大师傅食品负责人任大委和父亲发现涪陵伴手礼市场潜力巨大，于是开始尝试榨菜点心，但早期使用普通榨菜，烤后发现风味不佳。直到与涪陵榨菜集团联合研发，才找到了适配烘焙的榨菜馅料。2025年，榨菜慕斯蛋糕、榨菜烤肉月饼、麻饼、榨菜酥等新产品相继上市，咸甜适口、酥香脆嫩，中秋热销、日常走量，成为本地门店与线上电商的爆款。

与糕点同步走红的，还有传统美食。涪陵宜睦食品“涪陵故事”品牌主理人刘西玲，从母亲经营餐馆的经验中获得灵感，将榨菜融入汤圆、水饺，推出榨菜汤圆、胭脂萝卜汤圆、榨菜猪肉水饺等速冻产品。初期主打本地市场，随后转战抖音、小红书、视频号等线上渠道，凭借地道风味、方便食用、地域特色快速出圈，日均销售数千盒，年销售额突破300万元，让涪陵味道通过电商网络走进全国家庭餐桌。

上游财经-重庆晨报记者 杨新宇 摄影报道

## 出口民调： 日本执政联盟将获得 众议院过半数议席

日本广播协会8日晚公布的出口民调结果显示，在当天举行的日本国会众议院选举中，自民党和日本维新会组成的执政联盟将获得超过半数议席。

根据民调结果，执政联盟预计将获得超过300个议席，其中自民党预计将获得超过270个议席，均超过众议院465个议席的一半。

此次众议院选举于当地时间8日7时(北京时间6时)开始投票，当地时间20时结束投票，共有1284名候选人参选。目前，计票工作正在进行。 据新华社



日本民众在东京一处投票站投票



2月8日，工作人员在一处计票站内工作。 新华社发