

首都食品安全

◎联合主办

北京市食品药品安全委员会办公室
北京市市场监督管理局

◎支持单位

国家食物与营养咨询委员会
北京市食品药品安全企业联盟
北京市消费者协会 北京烹饪协会
北京农业产业化龙头企业协会

主 编:李 涛 副主编:李 标

2026年北京市市场监管工作会议召开

详见 03 版

平谷区市场监管局专项检查年货食品安全

为切实保障春节期间人民群众饮食安全,平谷区市场监管局对重点食品经营场所开展年货食品安全专项检查行动,着力规范市场经营秩序,切实营造安全、放心的节日消费环境。

聚焦民生刚需,严把源头追溯关;紧盯时令热点,规范市场经营关;压实主体责任,强化制度落实关。

紧盯节日市场重点,对消费量大的猪肉、蔬菜等食用农产品及食品添加剂等高风险管理产品开展专项核查。聚焦春节市场消费热点,执法人员将节令性预包装食品为重点,从严查处销售“三无”、过期、假冒伪劣食品等违法行为。检查中,执法人员与各经营单位深入交流近期经营状况,并进一步明确监管要求。

(平谷区市场监管局 王朝敏 史柳清)

>> 详见 09 版



■ 导读

农业农村部部署 落实中央一号 文件重点工作

详见 02 版

北京全面提升种业 企业创新能力 与产业竞争力

详见 08 版

京津冀粮食枢纽 “大心脏”启建

详见 10 版

北京“年味儿” 消费拉满 即时零售成为 新增长极

详见 14 版

休刊通知

因春节放假,本报2026年2月20日、2月27日休刊两期,3月6日正常出刊。特此敬告!祝愿读者朋友们春节快乐!

首都食品安全周刊
2026年2月13日

新闻热线
010-68232904

投稿邮箱
tougao_cfs365@126.com

[食话时说]

预制菜安全标准出台 为消费者健康权益和行业健康发展保障护航

□ 梁安

为规范引领预制菜产业高质量发展,国家卫生健康委按照国务院食安委部署,根据六部门《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》)要求,将预制菜食品安全国家标准列入立项计划,并组织开展标准起草工作,于日前公布了相关标准草案,正式征求社会意见。

这次发布的标准草案,结合当前预制菜行业的发展情况和消费者反馈,从强化源头和全过程管理出发,对预制菜的原料、生产加工、产品包装、贮存运输、经营销售等全链条、各环节可能存在的风险因素和风险环节均提出了明确的可操作要求。其主要亮点可以归纳为三个方面。

首先,在备受关注的预制菜定义上,该标准结合此前六部门《通知》有关预制菜政策的解读说明,对预制菜的概念作出进一步细化明确,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。这里面,尤其是对于社会关注的焦点——中央厨房制作的菜肴到底算不算预制菜,可以说是给出了及时、清晰的回应。

据标准制定专家解释称,按《中央厨房运营管理规范》有关定义和要求,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加工场所,其功能作用相当于门店自有的厨房,制作的食品是代表餐饮企业自身的餐饮制作工艺和水平,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。另外,从法律责任主体来看,中央厨房和普通厨房后厨一样,其食品安全和风险控制责任都是由连锁餐饮企业自身承担。

这一明确界定,应该说给行业商家和消费者都提出了准确的指引和预期,有利于减少由此带来的社会争议。当然,未纳入预制菜安全标准管理范围,并不意味着中央厨房菜品就脱离了监管。中央厨房需遵循餐饮环节的食品安全法规标准实施管理,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。

其次,对于社会关注的预制菜的营养品质问题,标准也给出了针对性回应。如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——最长不应超过12个月。应该说,这一要求兼顾了公众诉求和企业生产经营的现实需要。

对于社会关注的预制菜添加剂问题,标准也规定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。同时,在此基础上,为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,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,严格控制了允许使用的食品添加剂品种,将可使用的食品添加剂种类缩小至《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760)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(即不需给出添加限量值的品种)。这种“充分评估工艺必要性”的原则,有利于在最大限度上压缩食品添加剂在预制菜中的过度使用,从而在源头为预制菜的安全和品质强化保障。

(下转 02 版)