

# 李強主持國務院全體會議 討論「十五五」規劃綱要草案 宏觀政策靠前發力 挖掘內需新增長點

【大公報訊】據新華社報道：國務院總理李強2月6日主持召開國務院第十次全體會議，討論擬提請十四屆全國人大四次會議審議的政府工作報告稿和「十五五」規劃綱要草案稿。

李強指出，今年是「十五五」開局之年，形成高質量的政府工作報告和規劃綱要，對於凝聚共識、提振信心、推動發展具有重要作用。要深入貫徹習近平總書記重要指示精神和黨中央決策部署，把發展所需和群眾所盼結合起來，進一步把兩個文件稿修改好。

李強指出，要落實好中央經濟工作會議部署的各項工作，勇於攻堅克難，確保「十五五」開好局、起好步。宏觀政策要靠前發力，財政資金盡可能提前安排，加強資金下達和項目建設的協同配合，使政策盡快落地見效。各項重點工作要抓緊推進，條件成熟的及早組織實施。堅持政策支持和改革創新並舉，更好激發市場活力，挖掘內需新增長點。要密切跟蹤形勢變化，突出穩就業、穩企業、穩市場、穩預期，做好政策預研儲備，根據需要及時推出，確保

全年目標任務順利完成。

李強指出，要堅持遠近結合，扎實推動高質量發展。進一步加強年度工作和五年規劃的銜接，將中長期目標任務落實到年度工作部署中。要注重整體規劃和重點突破相結合，圍繞規劃綱要高質量編製各領域專項規劃，深入謀劃實施一批重大舉措、重大項目，特別是在發展新質生產力、做強國內大循環、促進居民增收等方面取得更大突破。要注重前瞻布局，堅持腳踏實地，在實踐中不斷塑造引領未來的發展新優勢。面對新的形勢和任務，尤其

需要樹立和踐行正確政績觀，要堅持從實際出發、按規律辦事，自覺為人民出政績、以實幹出政績。

## 研究促進有效投資政策措施

同日，李強主持召開國務院常務會議，聽取2025年國務院部門辦理全國人大代表建議和全國政協提案工作情況匯報，研究促進有效投資政策措施，部署修訂《環境空氣質量標準》，討論《中華人民共和國招標投標法（修訂草案）》。會議指出，促進有效投資對於

穩定經濟增長、增強發展後勁具有重要作用。要創新完善政策措施，加力提效用好中央預算內投資、超長期特別國債、地方政府專項債券等資金和新型政策性金融工具。要結合制定實施「十五五」規劃，着眼於長遠發展需要和構築未來競爭優勢，在基礎設施、城市更新、公共服務、新興產業和未來產業等重點領域，深入謀劃推動一批重大項目、重大工程。要更好發揮央國企投資作用，加大力度支持民間投資發展，形成促進有效投資的合力。

# 預製菜將設國標 保質期不超一年

## 明確分類釋除疑惑：中央廚房出品不算預製菜



### 焦點追蹤

國家衛健委等部門6日就預製菜國家標準等徵求意見，明確預製菜的術語和定義、原料要求、食品添加劑使用要求、營養品質要求、如何自主明示等輿論關注的問題。徵求意見稿明確，預製菜是以一種或多種食用農產品及其製品為原料，使用或不使用調味料等輔料，不添加防腐劑，經工業化預加工（如攪拌、醃製、炒、炸、烤、煮、蒸等）製成，配以或不配以調味料包，加熱或熟製後方可食用的預包裝菜餚產品，保質期最長不應超過12個月。

釋除公眾疑惑，吃得省心安心。此前內地連鎖餐飲「西貝」陷入預製菜爭議，其核心問題之一就是「中央廚房出品」是否屬於預製菜。此次發布徵求意見稿規定，主食類食品、淨菜類食品、即食食品、中央廚房製作的菜餚不屬於預製菜範圍。

大公報記者 劉凝哲北京報道



▲國家衛健委等部門6日就預製菜國家標準等徵求意見。圖為參觀者在河南新鄉的中原農谷預製菜國際博覽會上品嘗加工好的預製食品。 新華社

圍繞預製菜的討論中，很多人關心，究竟什麼是預製菜？而此前「西貝」創始人賈國龍與網紅企業家羅永浩關於預製菜的爭論中，中央廚房食品出品的是否屬於預製菜是焦點之一。徵求意見稿重點從食品安全和營養健康方面對預製菜作出規定，預製菜應具有「菜餚」、「經工業化預加工」、「需加熱或熟製後食用」、「預包裝產品」等特徵屬性，因此不包括主食類食品（如速凍麵米食品、饅頭糕點等）、淨菜類食品、即食食品 and 中央廚房製作的菜餚。

### 中央廚房屬內部集約化加工配送中心

其中，預製菜應具有預包裝產品屬性，按規定中央廚房製作的食品成品或半成品僅向自己的連鎖餐飲門店配送，因此，中央廚房在本質上屬於「連鎖餐飲的內部集約化加工配送中心」，相當於門店自有的廚房，所以中央廚房製作的菜餚未納入預製菜範圍。

不過，徵求意見稿指出，中央廚房使用外購的、工業化的、現成的預製菜產品除外。此外，中央廚房需遵循餐飲環節的食品安全法規標準實施管理，例如需執行《食品安全國家標準餐飲服務通用衛生規範》等食品安全國家標準。

值得一提的是，徵求意見稿中突出強化

了對預製菜的食品安全等方面的管理。標準對預製菜產品中鉛、鎘、苯並芘及致病微生物等重點風險因素提出管控要求。

### 要求禁用防腐劑 減少食品添加劑

同時，強化了食品添加劑使用管理，要求禁止使用防腐劑，要盡可能減少食品添加劑的使用，嚴禁可使用的食品添加劑品種，做到非必要不添加。

此外，預製菜標準要求熟製過程應避免過度烹飪，要採用先進技術或設備以最大程度保留原料的營養成分，減少營養成分損失，並鼓勵在加工過程中控制烹調油、食鹽、食糖的添加量。同時，要求生產企業在保障食品安全的前提下，綜合考慮營養品質等多方面因素合理設定保質期。

在預製菜爭論中，消費者知情權也是外界關注焦點，很多人都表示並不反對預製菜，但不希望被偽裝成「現炒」的預製菜欺騙。此次徵求意見稿明確，為保障消費者正確食用，預製菜標準要求對預加工已熟製產品和預加工未熟製及未完全熟製產品的食用方式作出明確標示，防止未熟製及未完全熟製的產品因加熱不充分引發食源性疾病，或過度加熱而影響產品營養品質及口感。

## 預製菜標識標籤 詳細規定

### 寫明原料

標識標籤須標明預製菜產品的原料或成分的投料量，或其成品中的含量標示。

### 食用方式

預製菜明確標示產品的食用方式，預加工已熟製的應標示「需加熱或復熱後食用」；預加工未熟製及未完全熟製的應標示「需熟製後食用」。

### 包裝材料

預製菜包裝上，明確不能與產品一起加熱或熟製的包裝材料須明確提示。

### 主食類產品

預製菜應具有菜餚的特徵，所以主食類產品（漢堡、饅頭等）不是預製菜。

### 淨菜類食品

預製菜應具有「經工業化預加工」的特徵，僅經清洗、去皮、分切處理的淨菜類食品未改變其作為原料的基本屬性，仍屬於食品原料，所以不是預製菜。

### 開袋即食食品

預製菜應具有「需加熱或熟製後食用」的特徵，火腿腸、泡椒鳳爪等預包裝食物食用前無需復熱或熟製處理，所以不是預製菜。

### 中央廚房出品

預製菜應具有「預包裝產品」屬性，按規定中央廚房製作的食品成品或半成品僅向自己的連鎖餐飲門店配送，中央廚房本質上屬於「連鎖餐飲的內部集約化加工配送中心」，所以不是預製菜。

但是，中央廚房使用外購的、工業化的、現成的預製菜產品除外。

## 食品添加劑不等於非法添加物



食品添加劑是指改善食品品質和色、香、味以及為防腐、保鮮和加工工藝的需要而加入食品中的人工合成或者天然物質。全球批准的食品添加劑數量有約15000種，其在合法使用情況下是安全的。

超範圍、超限量使用食品添加劑和添加非食用物質等違法行為，才是食品安全問題的誘因。中國《食品安全法》明令禁止生產經營超範圍、超限量使用食品添加劑的食品；用非食品原料生產的食品或者添加食品添加劑以外的化學物質和其他可能危害人體健康物質的食品。



多個部委就預製菜國家標準出台三個徵求意見稿。中國農業大學食品科學與營養工程學院副教授朱毅向《大公報》表示，徵求意見稿的核心在於明確預製菜的定義、分類與標識要求，「相當於給行業立了規矩，給消費者吃了定心丸，結束了預製菜「各說各話」的混亂局面」。

朱毅表示，此次徵求意見稿的最大亮點在於對食品添加劑實施嚴格管控。這不僅延續了此前禁止使用防腐劑的規定，更進一步將允許使用的添加劑種類壓縮至「按生產需要適量使用」的極少數品種。「這是國家層面首次將預製菜的健康風險防控提升到與食品安全風險同等重要的位置。」朱毅說。

針對消費者長期詬病的預製菜「被蒙在鼓裏」問題，徵求意見稿明確提出，餐飲服務提供者應在菜單上明確標註菜品是否為預製菜，並說明其加工方式（如加熱、復熱等）。朱毅表示，徵求意見稿表達了積極推廣餐飲環節自主明示，加強行業自律的明確態度。明示不僅能有效打消消費者顧慮，也將倒逼企業提升透明度，促進行業誠信建設。

朱毅表示，新標準對原料品質、生產工藝、冷鏈運輸等環節均提出較高要求，將倒逼上游農業向標準化、規模化轉型，中游加工企業加大技術研發投入，從而推動整個產業鏈從分散低效走向協同高效。

## 有標可循 吃得安心

## 為什麼「它」不是預製菜？



▲新的徵求意見稿規定，中央廚房製作的菜餚不屬於預製菜範圍。圖為北京一家養老助餐中央廚房，廚師正在製作餐品。

## 西貝創始人微博解封 再為「速凍西蘭花」發聲

解釋原因

2月3日晚8時07分，西貝餐飲集團創始人賈國龍的微博賬號「西貝賈國龍」在被禁言多日後正式解禁。其解禁後的第一條發布內容為轉發自西貝官方微博「西貝XIBEI」的一條科普視頻，題為《西貝有機西蘭花為什麼是速凍的》。

視頻內容解釋稱，西貝所用有機西蘭花因種植過程中易附着蟲卵和雜質，採摘後需在產地立即進行深度清洗，並送入零下38攝氏度的速凍設備中快速冷凍至零下18攝氏度以下，以鎖住營養、防止微生物

滋生及農殘超標。儘管產品包裝上標註的保質期為24個月（符合國家關於急凍蔬菜的標準），但西貝門店實際使用周期嚴格控制在一個月內。

賈國龍上一次在在微博發聲是在2026年1月16日。當日他發文表示將於當晚10點就羅永浩對西貝的相關言論作出全面回應，並要求羅永浩就「冷凍有機西蘭花」一事道歉與賠償。當日兩人微博賬號均被平台禁言。此次微博解禁後，截至發稿前，賈國龍並未就官方出台涉及預製菜發展的徵求意見稿發聲。