

蔡奇看望文化界知名人士和科技專家

代表習近平總書記和黨中央向文化工作者和科技工作者致以誠摯問候和新春祝福

香港文匯報訊 據新華社報道，中共中央政治局常委、中央書記處書記蔡奇6日下午，代表習近平總書記和黨中央看望文化界知名人士和科技專家，向他們致以誠摯問候，向廣大文化工作者和科技工作者致以新春祝福。

蔡奇首先來到中國工程院院士、石油勘探專家翟光明家中，親切詢問翟光明的身體和生活情況，對他長期以來為石油天然氣勘探事業作出的貢獻表示感謝，聽取他對我國油氣工業可持續發展的建議。在看望中國科學院院士、中

國電力科學研究院名譽院長周孝信時，蔡奇充分肯定他長期致力於電力科學研究，聽取他關於能源電力創新發展的建議。在北京大學歷史學系教授、歷史學家馬克垚家中，蔡奇高度評價他為推動中國世界中古史學科體系建設作出的貢獻，稱讚他退休後積極參加學術交流活動、關心青年學者成長成才，聽取他對做好哲學社會科學工作的建議。在看望原中央文獻研究室主任、黨史研究專家逢先知時，蔡奇感謝他為推進馬克思主義理論研究和建設工程付出

的心血，並就加強黨史研究和黨的思想建設等問題聽取他的建議。

幾位文化界知名人士和科技專家對以習近平同志為核心的黨中央的親切關懷表示感謝，對黨中央繁榮發展社會主義文化、加快高水平科技自立自強的決策部署表示贊同。蔡奇表示，黨的二十屆四中全會對「十五五」時期經濟社會發展作出戰略部署，繪就了新的藍圖。文化繁榮興盛是中國式現代化的重要標誌，要深入學習貫徹習近平文化思想，激發文化創新創造

活力，扎實推進文化強國建設。中國式現代化要靠科技現代化作支撐，要促進科技自主創新和人才自主培養良性互動，引領發展新質生產力。廣大文化工作者和科技工作者要主動肩負起時代重任，開拓創新，拚搏奮鬥，為推進黨和國家事業發展作出新的更大貢獻。

中共中央政治局委員、中央組織部部長石泰峰，中共中央政治局委員、中央宣傳部部長李書磊陪同看望。中央有關部門和單位負責同志參加看望活動。

預製菜國標公開徵求意見：禁用防腐劑 保質期不應超一年

中央廚房菜餚不屬預製菜

神州熱點

香港文匯報訊（記者 劉凝哲 北京報道）

西貝預製菜爭議發生後，輿論各界對預製菜關注不斷升溫。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。值得一提的是，此前西貝預製菜爭議的核心問題之一，就是中央廚房是否算預製菜。此次發布徵求意見稿明確預製菜概念，規定了主食類食品、淨菜類食品、即食食品、中央廚房製作的菜餚不屬於預製菜。



● 2月6日，國家衛健委等部門就預製菜國家標準等公開徵求意見。圖為數早前在湖南寧鄉經開區一家預製菜企業生產車間，工作人員在處理食材。新華社

擬重點規範三大方面內容

如何界定預製菜？

四個特徵	對應排除
具有菜餚特徵	主食類食品
具有「工業化預加工」特徵	仍屬食品原料的淨菜
需加熱或熟製後食用	多數開袋即食食品
具預包裝產品屬性	中央廚房自產食品

預製菜能用防腐劑和添加劑嗎？

- 生產加工中不得添加防腐劑
- 盡可能減少食品添加劑的使用，嚴格控制允許使用的食品添加劑品種
- 鼓勵通過優化產品工藝和貯藏運輸方式盡可能縮短產品保質期，最長不應超過12個月

標籤標識如何製作？

- 要求對投料量或成品含量標識標準
- 要求標籤標註食用方式，讓消費者知曉預製菜的預製方式來選擇適宜的後續加工和食用方式
- 對包裝材料有提示要求，對於不能與產品一起加熱/熟製的包裝材料也應明確提示

● 新華社

香港文匯報訊 圍繞預製菜的諸多爭議中，「知情權」是核心焦點之一。據新華社報道，國務院食安辦、市場監管總局、商務部起草的《推廣餐飲環節自主明示的公告（公開徵求意見稿）》，鼓勵餐飲服務提供者根據自身經營實際，自主明示菜品加工製作方式，提出「使用預製菜、中央廚房成品或半成品、預包裝食品的，明示內容應當真實準確」。

中國人民大學公共管理學院教授劉鵬分析，鼓勵主動明示而非強制，是基於多方面現實考量：一是現行法律沒有設置強制性義務；二是餐飲行業並未形成相關慣例；此外，從國際經驗看，也普遍以企業自願披露加工方式為主。「鼓勵明示菜品加工製作方式，既能夠有效保障消費者的知情權與選擇權，也兼顧了國內外餐飲行業發展實際狀況。」他說。

保障「知情權」

鼓勵明示非強制

公告列舉了餐飲服務提供者明示的方式，包括可以通過菜單或點餐小程序標註、企業官方網站或公眾號介紹、門店顯著位置展示、應消費者詢問後回應等。

「透明化」贏得認可

業內人士認為，這較好平衡了信息明示的原則性和靈活性的關係，給企業既明確了發展方向，也預留了執行空間。

中消協專家委委員、對外經貿大學法學院教授蘇號朋表示，目前，內地部分連鎖品牌已開始嘗試透明化披露方式，比如一些餐飲企業公開菜品溯源報告、部分快餐品牌在菜單上標註預製菜信息，這些做法不僅未影響客流，反而因「透明化」贏得了消費者的認可。



● 此次發布徵求意見稿明確中央廚房製作的菜餚不屬於預製菜。圖為北京西貝門店。資料圖片

根據新華社的報道，在此次標準制定過程中，相關部門廣泛分析國內外資料，收集2萬餘份預製菜樣品的監測數據，在此基礎上綜合我國居民食物消費量數據，完成了預製菜中相關危害因素的風險評估；同時，開展特徵營養素、新鮮度檢測，並進行風味還原度分析。

企業要盡可能縮短產品保質期

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。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、滾揉、成型、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。預製菜不包括主食類食品、淨菜類食品、即食食品 and 中央廚房製作的菜餚。預製菜的產品保質期，最長不應超過12個月。

「12個月的最長期限兼顧了公眾訴求和企業生產經營的現實需要。」國家食品安全風險評估中心標準二室主任王君表示，文件起草組在對200多家企業、超千款市售預製菜產品的預加工方式、貯存方式等參數進行調查分析的基礎上，統籌考慮公眾期待、營養品質、風味口感和產業發展等因素，要求企業盡可能縮短產品保質期。

預製菜應具預包裝產品屬性

此前西貝買國龍與羅永浩關於預製菜的爭論中，中央廚房食品是否屬於預製菜是焦點之一。徵求意見稿明確，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，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。

食品添加劑「非必要不添加」

「預製菜是否含防腐劑」是公眾的關切之一。對此，徵求意見稿態度鮮明，給消費者吃下「定心丸」：生產加工中不得添加防腐劑。食品添加劑也要「瘦身」。根據要求，食品添加劑「非必要不添加」，並盡可能減少使用品種和使用量。同時，不應掩蓋食品腐敗變質以及食品本身或加工過程中的質量缺陷，不應以摻雜、摻假、偽造為目的使用食品添加劑。這意味着，企業需通過提升工藝和技術來保鮮保味，而不是過度依賴食品添加劑。

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。

為保障消費者 明確標示食用方式

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。

業界樂見清晰規範 優化提升行業發展

特稿

國家衛生健康委官網6日發布《食品安全國家標準 預製菜（徵求意見稿）》引起行業關注。廣州市南沙區預製菜進出口貿易協會副會長李澤武在接受香港文匯報採訪時表示，在2024年出台的《關於加強預製菜食品安全監管 促進產業高質量發展的通知》基礎上，新國標整體標準進一步明確，將有助於行業規範發展並增強公眾信心。李澤武認為，這反映出中國預製菜行業在標準體系上已逐漸成熟，新一輪意見稿更多屬於優化與細化。

遵守統一標準 建立消費者信心

針對社會公眾對預製菜的安全疑慮，李澤武指出，當前市場上對預製菜存在一定誤解。「真正高品質的預製菜，其實在安全、營養和可控性方面往往優於一些缺乏標準的小作坊現製食品。」他表示，規範化生產下的預製菜在原料溯源、加工流程、冷鏈運輸及品質監控等方面均有嚴格標

準，從行業角度看整體是安全可靠的。

在信息披露方面，此次徵求意見稿未強制要求餐廳必須標註使用預製菜。李澤武認為，隨著國家標準逐步建立並完善，行業已有明確規範可循，企業在生產和流通環節均需遵守統一標準，這本身將提升行業透明度與消費者信任度。「只要有了統一標準，行業就不會像過去那樣無章可循。」他指出，國家層面出台標準後，生產企業可據此規範操作，消費者也能基於標準體系建立信心，從而推動預製菜市場更加健康發展。

談及對企業的具體影響，李澤武表示，新意見稿對部分食品添加劑使用範圍作出更細化限定，未來企業在配方和生產環節需更加嚴格遵循相關規定，但整體而言變化不算劇烈。「這類優化對行業是正面的，有利於推動行業向更規範、更高品質方向發展。」

● 香港文匯報記者 盧靜怡 廣州報道

● 整理：香港文匯報記者 劉凝哲