

六部门发文首次明确预制菜范围

生产过程
不允许添加防腐剂

据新华社北京电 市场监管总局等六部门21日联合发布《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》。通知明确了预制菜定义和范围,规定预制菜中不添加防腐剂,推广餐饮环节使用预制菜明示。

通知聚焦预制菜范围、标准体系建设、食品安全监管和推进产业高质量发展4个方面,强化预制菜食品安全监管,促进预制菜产业健康发展,保障人民群众

食品安全。

关于预制菜范围,通知明确应当兼具预制化和菜肴的特征,突出工业化预加工特点和菜肴属性,具备和符合规模化、标准化、洁净化、规范化食品生产加工特点和要求,强调加热或熟制后方可食用。

在强化预制菜全链条食品安全监管方面,通知提出规范预制菜食品安全要求,研究制定预制菜食品安全国家标准,推进预制

菜标准体系建设。

企业生产预制菜应当依法取得食品生产许可,符合国家关于预包装食品法律法规和标准要求,加强进货查验、过程控制、出厂检验、贮存运输、销售使用全环节的风险管控。

预制菜在生产、贮存、运输、销售过程中,对环境、温度、湿度、光照等有较高要求,不同类别预制菜应严格符合相应的冷冻冷藏等条件要求,以保障食品安全。赵文君

规定预制菜不添加防腐剂有何考虑?

近日,市场监管总局、教育部、工业和信息化部、农业农村部、商务部、国家卫生健康委等部门联合印发《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》),市场监管总局相关司局负责同志就《通知》有关情况回答记者提问。

问:《通知》主要内容是什么?

答:《通知》主要包括4方面内容。

一是首次在国家层面明确预制菜的定义和范围。大力推广餐饮环节使用预制菜明示,保障消费者的知情权和选择权。

二是健全预制菜标准体系建设。统筹制定严谨、统一的覆盖预制菜生产加工、冷藏冷冻和冷链物流等环节的食品安全国家标准以及预制菜术语、产品分类等质量标准。

三是加强预制菜食品安全监管。严格落实企业主体责任和属地监管责任,切实保障预制菜产品食品安全。

四是统筹推进预制菜产业高质量发展。不断增强优质原料保障能力、提升关键技术创新研发水平、加快先进生产工艺装备应用、营造良好产业发展环境。

问:预制菜范围如何理解?

答:预制菜也称预制菜肴,其范围应当兼具预制化和菜肴的特征。一方面,突出工业化预加工特点。预制菜应当具备和符合规模化、标准化、洁净化、规范化食品生产加工特点和要求,更好发挥食品工业化优势作用。企业生产预制菜应当依法取得食品生产许可,符合国家关于预包装食品法律法规和标准要求,加强进货查验、过程控制、出厂检验、贮存运输、销售使用全环节的风险管控。考虑到连锁餐饮企业广泛应用中央厨房模式,其自行制作并向自有门店配送的净菜、半成品、成品菜肴,应当符合餐饮服务食品安全的法律法规和标准要求。中央厨房制作的菜肴,不纳入预制菜范围。另一方面,突出菜肴

属性。仅经清洗、去皮、分切等简单加工未经烹制的净菜类食品,属于食用农产品,不属于预制菜。速冻面米食品、方便食品、盒饭、盖浇饭、馒头、糕点、肉夹馍、面包、汉堡、三明治、披萨等主食类产品不属于预制菜。此外,定义中强调加热或熟制后方可食用。加热是指将食品加热到可食用状态的过程,即针对已经预加工熟制的产品在食用前的简单复热。熟制是指经炒、炸、烤、煮、蒸等将食品熟制的过程,即在预加工阶段并未完全熟制,需要彻底熟制后方可食用。不经加热或者熟制就可食用的即食食品,以及可直接食用的蔬菜(水果)沙拉等凉拌菜也不属于预制菜。

问:规定预制菜不添加防腐剂有何考虑?

答:一是坚持以人民为中心,满足消费者对预制菜的更高期待。预制菜作为广大消费者的“一日三餐”,消费者在追求快捷便利美味的同时,对预制菜使用防腐剂十分关注。预制菜虽经过工业化预制,但仍属于菜肴范畴,消费者在菜肴烹制过程中一般不添加防腐剂,规定预制菜中不添加防腐剂更加符合消费者期待。二是兼顾产业实际,引领预制菜产业高质量发展方向。食品添加剂“非必要不添加”“在达到预期效果的前提下尽可能降低食品添加剂在食品中的使用量”已经逐步成为行业共识。预制菜通过冷

冻、冷藏等贮存条件和杀菌后处理工艺,无使用防腐剂技术必要性。三是严守安全底线,符合预制菜风险管控要求。预制菜在生产、贮存、运输、销售过程中,对环境、温度、湿度、光照等有较高要求,应当加强全链条食品安全风险管控,不同类别预制菜应严格符合相应的冷冻冷藏等条件要求,以保障食品安全。

问:加强预制菜食品安全监管主要有哪些举措?

答:严格落实“四个最严”要求,立足市场监管岗位职责,强化预制菜全链条食品安全监管。

一是督促企业严格落实食品安全主体责任。督促企业健全食品安全管理制度,合理配备食品安全总监、食品安全员,落实“日管控、周排查、月调度”工作机制。督促企业强化食品安全“第一责任人”责任,加强风险管控、严把原料关、严格食品添加剂使用,保障预制菜食品安全。

二是加强预制菜食品生产许可管理。指导各地市场监管部门结合食品原料、工艺等因素对预制菜实施分类许可,严格许可审查和现场核查,严把预制菜生产许可关口。

三是加强预制菜监督检查。指导各地市场监管部门重点检查预制菜生产经营企业进货查验、生产过程控制、贮藏运输等。组织开展预制菜监督抽检和风险监测,严厉打击违法违规行

央视

通胀前景不明
美联储降息路径存变数

美国联邦储备委员会20日结束为期两天的货币政策会议,宣布将联邦基金利率目标区间维持在5.25%至5.5%之间。在同步发布的经济前景展望中,美联储上调了今年通胀预期,维持年内三次降息的预期。分析人士指出,由于美国通胀小幅反弹且前景不明,美联储对降息时机仍高度谨慎,降息路径仍存变数。

通胀压力犹存

美联储在当天发布的声明中说,在对通胀率持续向2%的长期目标迈进抱有更大信心之前,降低联邦基金利率目标区间“是不合适的”,将继续高度关注通胀风险。言下之意,目前美联储对通胀走势并不完全满意,未放心到开始降息。

在当天发布的最新一期经济前景预期中,负责制定货币政策的联邦公开市场委员会用数据表达其担忧。预测显示,今年以个人消费支出价格指数衡量的通胀预期为2.4%,与2023年12月的预测持平。剔除食品和能源价格后的核心通胀率则可能升至2.6%,较此前预期上涨0.2个百分点。

美联储主席鲍威尔在会后的新闻发布会上表示,虽然通胀在过去一年明显缓解,但仍高于长期目标水平,且长期通胀预期不稳定。他说,美联储尚未在各项数据中获得可以开始降息的信心。

今年年初以来,美国通胀小幅反弹引发担忧。劳工部数据显示,2月美国消费者价格指数环比上涨0.4%,是去年9月以来最大涨幅。2月美国生产者价格指数环比上涨0.6%,涨幅较1月扩大0.3个百分点;同比增幅创2023年9月以来最大值。

降息路径不明

19名联邦公开市场委员会成员在经济前景展望中预测了今年降息路径。其中,9名成员预计降息幅度为75个基点,按照每次会议25个基点的速度计算则为三次降息,是委员会中最普遍看法。这可能意味着,近期通胀形势的小幅逆转尚未对美联储整体利率政策造成重大影响。但是,经济增长和顽固的核心通胀将令美联储更为谨慎地对待首次降息的时机和降息路径的选择。

鲍威尔在新闻发布会上重申对通胀水平仍然过高的担忧。他回避了是否会在5月或6月议息会议上降息的问题,称美联储不会为未来会议作任何承诺,将继续在每一次会议上分别作决定。他还表示,在合适的情况下,美联储会在更长时间内将联邦基金利率目标区间维持在当前水平。

根据美国消费者新闻与商业频道19日公布的一项调查结果,27位受访经济学家、策略师和基金经理就降息前景的看法分歧很大。其中一半受访者认为美联储首次降息时机可能过晚,另一部分受访者担心美联储会过早降息。

罗伯特·弗莱经济研究有限责任公司首席经济学家罗伯特·弗莱预计,联邦基金利率下调幅度可能大于预期,年底前或从当前的5.25%至5.5%之间下降至3.6%。他认为,美国经济在未来一年内衰退的可能性高达60%,实际降息路径将取决于美国经济衰退能否拉低通胀。

投资银行施蒂费尔金融公司首席经济学家林赛·皮埃格扎指出,鉴于通胀的黏性较预期更强,预计美联储将推迟至今年下半年才开始调整政策立场。

新华社记者许缘 熊茂伶