



预制菜火爆出圈,奔向万亿市场——

## 食品安全存隐忧 行业标准须规范

近期,在人民网投诉平台上,不少用户“吐槽”了购买预制菜时遇到的“糟心事”。比如,来自黑龙江的“网友用户49867827”表示,自己食用网购的自发热火锅时发现,一只完整的蚂蚁嵌在粉条里面,在多次与客服沟通后,未能获得相应道歉和补偿。

疫情以来,在“宅经济”的拉动下,预制菜产品火爆“出圈”。与此同时,相关产品潜在的食品安全、商业诚信等问题也备受关注,争议不断。

### 五分钟一道菜,实现做饭自由

“五分钟一道菜,八分钟一个汤。对我来说预制菜能实现‘做饭自由’!”家住天津的王力说,平时自己到超市采买,购物车里最多的就是烧卖、灌汤包、豆沙春卷之类的预制早餐,最近他又通过电商平台入手了包括佛跳墙、炸酥肉在内的预制“大餐”,准备在家宴请好友。

预制菜,是把食品原料经过预加工做成半成品或者成品,再根据需要配上各种辅料。如王力所说,一定程度上,预制菜保留了菜品在新鲜度和色香味方面的“原貌”,加之食用方便、种类多样等优点,不少忙于工作的“上班族”都愿意把预制菜端上自家餐桌,享受一顿“快手”大餐。

与此同时,有行业报告显示,大概80%的预制菜早已通过堂食和外卖的渠道,悄悄潜入了食客们的口中。天眼查数据显示,预制菜相关企业6.6万余家,其中,2022年新增注册企业1020余家。艾媒咨询预测,预计到2026年我国预制菜市场规模将突破万亿元。

中国科学院大学经济与管理学院教授孙毅指出,对于餐饮企业而言,

预制菜可以在提高出菜速度、丰富餐品种类的同时,大幅节省人工成本、房租成本和原材料成本,因而降本增效是餐饮企业使用预制菜的重要驱动力。

### 预制菜行业标准暴露短板

大好前景下,预制菜产业同样面临着不少争议和质疑。记者了解到,有消费者反映自己买到的预制菜缺斤少两、食材变质,此外冷链运输环节等也是消费者投诉较多的问题。有健康专家更是明确提示,一些预制菜高油、高盐、材料包装不安全,不宜长期食用。

预制菜绝不是“想卖就能卖”,有关预制菜规范发展的探索正在不断加强。中国烹饪协会、中国饭店协会等协会团体发布了《预制菜产品分类及评价》《预制菜质量管理体系》等团体标准,对预制菜的技术要求、贮藏管理等内容提出标准指引;广东率先制定了《预制菜术语及分类要求》《粤菜预制菜包装标识通用要求》等5项预制菜地方标准。

“尽管国内预制菜生产企业众多,但总体来看,行业仍呈现小、散、弱的态势。”北京市律师协会理事、北京汇祥律师事务所主任李超峰表示,预制菜是新兴行业,亟须出台相关行业标准、国家标准等来规范企业的制作、经营等问题,为生产企业、销售平台划定红线,为事前监督提供依据。特别是对一些资质不全甚至没有资质、设备

不达标、安全隐患大的生产企业,要从源头治理,将食品安全隐患消灭在萌芽状态里。

孙毅也表示,下一步,预制菜行业应该建立相应的市场准入机制和行业生产标准,通过提升准入门槛和质量标准,推进行业规模化、集约化、品牌化发展。还要通过政策引导预制菜企业的科技和研发投入,利用科技手段提升预制菜在营养、口味、贮藏等方面水平,推进行业转型升级。还要重视对冷链物流等底层基础设施投入,从而提升产品配送效率、保障生鲜产品安全。

### “加热”卖出“现炒”价?

2日,中国消费者协会发布的《2022年上半年全国消协组织受理投诉情况分析》显示,预制菜产品标识不详细,外卖、堂食中使用预制菜未告知等成为投诉热点,消费者知情权、选择了《预制菜术语及分类要求》《粤菜预制菜包装标识通用要求》等5项预制菜地方标准。

“尽管国内预制菜生产企业众多,但总体来看,行业仍呈现小、散、弱的态势。”北京市律师协会理事、北京汇祥律师事务所主任李超峰表示,预制菜是新兴行业,亟须出台相关行业标准、国家标准等来规范企业的制作、经营等问题,为生产企业、销售平台划定红线,为事前监督提供依据。特别是对一些资质不全甚至没有资质、设备

不达标、安全隐患大的生产企业,要从源头治理,将食品安全隐患消灭在萌芽状态里。

孙毅也表示,下一步,预制菜行业应该建立相应的市场准入机制和行业生产标准,通过提升准入门槛和质量标准,推进行业规模化、集约化、品牌化发展。还要通过政策引导预制菜企业的科技和研发投入,利用科技手段提升预制菜在营养、口味、贮藏等方面水平,推进行业转型升级。还要重视对冷链物流等底层基础设施投入,从而提升产品配送效率、保障生鲜产品安全。

### “加热”卖出“现炒”价?

2日,中国消费者协会发布的《2022年上半年全国消协组织受理投诉情况分析》显示,预制菜产品标识不详细,外卖、堂食中使用预制菜未告知等成为投诉热点,消费者知情权、选择了《预制菜术语及分类要求》《粤菜预制菜包装标识通用要求》等5项预制菜地方标准。

“如果消费者属特意来品尝厨艺,经营者未提前明确告知其使用预制菜,那么经营者的做法就违背了消费者的真实意愿,侵犯了消费者的知情权与选择权。”李超峰说,此外预制菜

的制作还应该符合《民法典》《食品安全法》等法律法规。

今年2月,江苏省消保委发布的《预制菜消费调查报告》显示,在13069份有效问卷中,超八成(81.97%)的消费者有购买预制菜的经历。其中27.54%的消费者表示购买的预制菜未标注菜品名称及主要食材,23.61%的消费者则表示自己购置的预制菜未标注菜品的分量,16.45%的消费者遇到了在购买预制菜时未标注其生产日期或保质期的问题,还有16.40%的消费者表示部分预制菜存在未标注菜品价格的问题。

对此,李超峰指出,预制菜行业在未来管理中亟须厘清几方面问题:一是尽快明确预制菜官方定义,形成国家层面的预制菜大市场;二是制定统一的包装标识规范,建立统一的质量检测标准;三是根据预制菜特殊的运输方式,针对冷链仓储、运输进一步明确标准;四是对于销量高、市场广的品牌预制菜要进行抽检,召开专家质检会;五是相关部门应明确预制菜企业的市场准入、退出机制,建立考核评估制度。

“只要做到信息透明,消费者自然会‘用脚投票’。”孙毅认为,解决上述问题,最行之有效、成本最低的方式,是建立预制菜信息公开制度。分级、分类地对餐厅菜品的原材料及制作过程进行标识,在此过程中,企业可能也会在市场机制的作用下对菜品价格与样式进行相应调整。

据人民网

## 约8万游客滞留三亚 妥善做好服务 快速阻断传播

据央视新闻6日消息 正值暑期旅游旺季,海滨城市三亚出现疫情。此次三亚疫情聚集性明显,已出现省内扩散和外溢;毒株为奥密克戎变异株BA.5.1.3。如何看待海南这次面对奥密克戎变异株疫情以来,遇到的最大,也是最复杂的一次疫情?怎样快速阻断传播,尽早实现动态清零?

海南省三亚市副市长何世刚说,估算大概有8万多名的游客留在三亚,在这个艰难时刻,三亚作为旅游城市,更要对滞留在三亚的游客,有更多的关心和做好相关服务。从目前数据分析来看,现在感染者主要是当地居民,对如何做好滞留游客的工作,有两个方面。

第一,从目前病例分布来看,在三亚湾和亚龙湾这两个地方,刚

好也是游客最集中的地方,所以强化了对三亚湾和亚龙湾的管控,要求必须有24小时的核酸阴性证明才能进入,这样的话能够保证游客比较集中的地方免受或者减少病毒感染的可能性。

第二,要求文旅等涉旅的部门,包括酒店协会等企业,一定要努力为游客做好服务和安抚情绪,把相关政策告诉游客。同时在文旅部门设立专班,安排专线,专门受理游客的各种诉求,协调他们涉旅的问题,妥善给他们做好服务。

海棠湾和亚龙湾实际上都是比较相对独立的单元,所以在路口设了卡口。外地的游客到了以后,仍然可以凭核酸阴性证明以及抵达三亚的机票和火车票进入到所预定的酒店,并且办理入住,游客进出都需要有核酸检

测证明。所以一定要力保这些目前还没有发生疫情的,还没有发生病例的,而且又是游客比较多的地方要严加管控,避免他们受到疫情传播的影响。

三亚疫情外溢,从这次发现奥密克戎变异株来看,国内并没有流行,前两个月都是旅游高峰期,有上百万游客进入三亚,经过基因测序比对,可以排除病毒是从国内游客大量输入而传入的,所以面对新的病毒,我们从全国疫情防控的大局,从省级层面,也要做好外贸溢和扩散的工作。目前来讲,据了解这次病毒已经传播到重庆、广东,以及海南省内的8个市县。海南省有以下几方面的做法:在省级层面已经成立了外贸溢的专班;升级了离开三亚市的措施,要求离开三亚市必须要有48小时两次核酸阴性证明,这样的话避免病毒能够被带到别的地方去。

据新华社堪培拉8月6日电 澳大利亚国立大学日前发布公报说,该校科研人员参与的一项研究发现,免疫系统中一种特定的蛋白质可杀灭包括耐药菌在内的细菌,这可能有助于未来研发新型药物,治疗包括脑膜炎、肺炎和败血症在内的传染病。

研究表明,这种名为“鸟苷酸结合蛋白”的蛋白质具有直接结合并杀灭特定类型细菌的潜力。研究人员说,这种蛋白质可以像“斧子劈木头”一样,将细菌破坏掉,致其死亡。除为新疗法奠定基础外,这类蛋白质还可与现有的抗生素结合使用,能为医生在治疗某些类型的传染病时提供更多选择。

公报说,这类蛋白质的发现为应对抗生素耐药性提供了潜在解决办法。多年来,抗生素的滥用导致细菌耐药性问题越发严重,一些传染病的疗效也相应变差。本次研究发现,“鸟苷酸结合蛋白”可以杀灭不同类型的耐药菌,包括可以引起脑膜炎、肺炎和败血症的耐药菌。

研究人员介绍,人类免疫系统配备了可以消灭细菌的“武器”,当细菌进入身体时,免疫系统会触发防御反应。这种新发现的免疫系统内的蛋白质,其作用可以被提取和利用,用来治疗一系列传染病,同时不会对身体细胞产生负面影响。



昨日,考古人员对陕西神木石峁遗址皇城台新近出土的石雕进行测量。遗址主体为距今约4000年的石砌城址,城内面积逾400万平方米,是目前我国发现的最大的史前城址。

新华社照片

## 推进健康老龄化 守护最美夕阳红

帮助下,享受了一次“网络问诊”带来的便利——省去来回路上辛苦的奔波,在手机上用网络视频与医生“面对面”对话,药物送上门。

规划提出,“整合推进老年健康智能服务提质扩面”。早在2019年12月,市六院在南通地区率先推出“互联网+护理”服务以来,市民即可享受“足不出户、视频问诊、送药到家”服务。一些老年人由于腿脚不便,无法来院看病就诊,便捷的互联网医院在常态化疫情之下大受欢迎。随着小程序功能的优化,老人们可享受的互联网医疗服务也越来越全面——如今,在该院进行网络诊疗不仅能够享受医保支付,对于卧病在床、需要拆线换药的老人病患,医院还提供贴心的上门服务,为老服务可及性大大提高。

“对于需要长期用药的常见病、慢性病患者而言,在线复诊、送药上门等服务,就是连续性治疗的重要渠道。”市六院党委书记纪金琰斐介绍,“南通六院智慧医院”小程序

序专门设立了慢病管理版块,通过该版块进入“医防协同智慧慢病防治系统”,可以更加方便地对老年人血压、血糖、运动时间、睡眠时间等数据进行监测;过往的慢病随访记录、体检报告等信息在小程序上也一目了然,老人们不光可以将病历或报告分享给医生,免去转述病历报告的繁琐,还可以就其中的某项指标在线向医生发起咨询并请求帮助。据了解,“医防协同智慧慢病防治系统”系国内首创,真正落实国家新医改制度,依托该智慧系统,将家庭医生制度真正落到实处、做实医联体及分级诊疗工作,形成慢病防治与智慧养老深度融合,在主城区狼山、任港、幸福、秦灶四家社区卫生服务中心试点运行成功,并将在崇川区全面推广使用。

规划还提出了“深入推进老年医学研究和临床技术推广应用”。作为上海大学附属南通医院,下一步,市六院将持续推进与上海大学合作共建的老年医学研究院建设工作,更好地发挥平台的支撑作用,积极推动

老年健康领域科研成果的转化。

### 中医药助力医养融合 个性化护理服务受欢迎

“徐老最近的身体怎么样?有没有哪里不舒服?”“谢谢蔡院长关心,经过一段时间的中药调理,我感觉好多了。”4日一大早,南通安体护理院院长、市名老中医蔡明华正在各个病房忙碌地查房。徐老先生今年已是90岁高龄,多年前的一场中风导致其下半身瘫痪,终日卧床不起,腿部肌肉渐渐萎缩。入住安体护理院后,蔡明华为徐老制定了个性化诊疗方案。经过数个疗程的针灸治疗及中药调理,老人的身体状况明显好转,瘫痪的症状也减轻了。

规划明确提出:构建全程融合的中医药老年健康服务体系,包括扎实推进中医药预防保健、开展中医药特色医养结合服务。如今,在南通安体护理院,中医药老年健康服务已成为特色医养结合的生

实践——除日常的诊疗护理外,该院还为入住的老年病患提供针灸、推拿等特色中医服务。

工作间隙,蔡明华指向窗外的植物向记者介绍:“这是一种名叫麦冬的中药,具有养阴滋补的功效;旁边就是蜂巢,我们自己养殖蜜蜂,酿制的蜂蜜营养价值也很高。”一些老人因长期服用抗生素,身体产生了抗药性,此时则可改用中药调理。78岁的王大爷因肺部感染患上肺炎,长期在医院接受药物治疗,身体渐渐产生了耐药性,感冒、发烧的次数也越来越多。转入安体护理院后,医生通过鼻饲中药汤汁的方式,帮助王大爷调理身体状况,不到三个疗程便控制住了老人的病情。

“在我们护理院,中医药发挥了不可替代的作用。”蔡明华表示,随着《南通市“十四五”健康老龄化规划》的出台,她将继续发挥余热,把毕生所学用于诊治老年病患,进一步弘扬祖国传统医学。

本报记者 俞鑫城 冯启榕

(上接A1版)甚至社会工作者及患者家属也可以加入我们的团队。”龚亚驰表示,多学科整合能够解决老人人一体多病的难题,大大提高了老年病患的就诊效率。

细微处见真章。如今,在市一院老年医学科入口处,设立了营养膳食模型,标记着各种食物的名称、重量、脂肪、蛋白质等信息。科室负责人顾言告诉记者,为了更加形象地向老人展示各种食物的营养成分,引导他们养成健康的膳食观念,老年医学科专门为老人日常所吃的各类食物准备了模型,放在了展示台上,由医务人员进行营养知识的讲解。

顾言还透露,市一院迁址中创区新院后,老年医学科的环境将会得到进一步的提升,老年病患也能够享受更加优质完善的医疗服务。

互联网+智慧医疗  
探索为老服务新模式

几天前,年过六旬的李奶奶在孙子的