

明确产品范围、要求不添加防腐剂、强调生产过程标准化——

规范发展，让预制菜方便更放心



坚决不做预制菜

三分钟端出一道“硬菜”，半小时变出一桌大餐……预制菜近几年“遍地开花”，不仅吸引资本争相涌入，也招来各种讨论和争议。

继今年3月市场监管总局等六部门联合发布《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》(以下简称《通知》)，首次明确预制菜定义和范围后，前不久，省市场监管局等六部门也下发通知，对加强预制菜全程食品安全监管，促进产业高质量发展提出具体要求。

告别“野蛮生长”，预制菜行业如何向着规范化、标准化前行，让消费者吃得明白、更放心？记者走访了相关部门和商家、消费者。

有人抵触有人欢迎 消费者期待商家“明示”

晚餐时间，食客陆续走进市区某商业广场的一家湘菜店。店门口的广告牌上，“现炒现卖 坚决不做预制菜”的字眼格外醒目，进门处张贴着“保证所有菜品新鲜不做预制菜”的承诺，身着印有“明火现炒 拒绝预制”制服的服务员将一道道热气腾腾的菜品端上餐桌。

在南通工作的湖南人刘先生是看到“不做预制菜”的招牌进店消费。“湘菜主打的就是一个鲜嫩香辣，现炒的才香，一盘料理包加热而来的湘菜是没有灵魂的。”他认为，预制菜缺少锅气，对使用预制菜的饭店，他“踩雷”一次就不会“二刷”。

公开与预制菜“割席”，已经成为餐饮商家揽客的一种方式。记者调查发现，宣传不做预制菜的，既有高档私房菜馆，也有平价快餐店。不仅是在实体店，打开外卖平台，也能发现不少商家特别标注了“拒绝复热”“全是现炒”“拒绝预制菜”等字样。

商家的宣传，某种意义上也反映出消费者对预制菜的态度。不过，并非所有人看到“预制菜”就会摇头。

市民朱女士经常网购一些即食预制菜，“现在入夏了，厨房里炒个菜像蒸桑拿。菜做完，油烟也吸饱了”。在她看来，正规渠道销售的预制菜不仅方便省力，而且相对安全。“一些苍蝇馆子倒的确是现炒现做，但原材料从哪儿进的，后厨干不干净，这些你就知道了。”

走访中，不少市民表示，不是完全不接

受预制菜，要根据场合、性价比等因素考量。比如，接受年夜饭、婚宴中使用预制菜的人相对少，但对快餐店、野餐露营中出现的预制菜接受度良好。再比如，如果餐饮商家使用的是预制菜，则人工等成本更低，对应的菜价也应更低。

无论能否接受预制菜，“知情”是消费者普遍的期待。绝大多数受访者希望餐饮、零售商家都能明示使用预制菜、公开食材溯源信息，保障消费者知情权和选择权。

首次明确定义范围 “不添加防腐剂”成为亮点

究竟何为预制菜？此前，对于预制菜的定义众口不一，较为模糊。

今年3月，市场监管总局等六部门发布的《通知》首次明确预制菜的定义：不添加防腐剂，经工业化预加工制成，配以或不配以调味礼包，符合产品标签标明的贮存、运输及销售条件，加热或熟制后方可食用的预包装食品。

“目前一些餐饮商家宣传的‘不做预制菜’，只是强调一个‘现炒’的概念，实际上其使用的一些食材可能还是预制菜。”市市场监管局食品生产处处长徐冀辉说，厘清预制菜定义范围后，能促进商家规范宣传。

长久以来，预制菜都被跟“科技与狠活”挂钩，消费者甚至将其与“垃圾食品”画上等号。因此，《通知》一出，“预制菜不添加防腐剂”就引发广泛关注。

南通泰和食品有限公司是一家预制菜生产企业，也是叮咚买菜、盒马鲜生等新零售平台的供应商。公司总经理张丽娟介绍，公司推崇“清洁标签”，不添加防腐剂，少添加添加剂。在预制菜加工过程中，选取少添加或零添加的辅料，制作时也做到“不主动添加”。今年公司主打“4天短保”的时令预制菜产品，在最大程度保留风味的时候，让消费者“吃得干净”。

“防腐剂不是保鲜的必要条件。”张丽娟介绍，细菌等微生物是加速菜品腐败的原因之一。泰和食品一方面通过投入机械化设备来减少人为带入细菌，另一方面，严格进行环境物理灭菌。比如，使用过滤过的洁净水作为生产用水，车间内配备空气净化系统，操作台面和操作人员手部每40分钟消毒一次。包装环节，通过向盒中充入二氧化碳和氮气的混合气体，达到抑制细菌

繁殖、隔绝氧气的效果，从而延长保质期；通过料包分装来防止不同菌落交叉感染。

“没营养”也是预制菜备受诟病的原因之一。对此，徐冀辉介绍，食品加工程度越深，营养损失确实越多，但流失掉的主要是维生素、微量元素等，而蛋白质、脂肪、碳水化合物等不会随着加工深度和时间而流失。“今后我们将加大相关科普宣传，帮助消费者认识了解预制菜，消除误解，不再谈预制菜色变。”

新赛道上规范竞速 做大做强预制菜产业

小小一盘预制菜，一头连着农业发展和乡村振兴，一头连着餐饮业转型和消费变革。

随着“培育发展预制菜产业”在2023年首次写入中央一号文件，预制菜迎来发展“风口”。根据《2023年中国预制菜产业发展蓝皮书》，2023年中国预制菜市场规模为5165亿元，同比增长23.1%，到2026年有望突破万亿元。

南通是食品生产大市，食品产业年产值700多亿元。据市市场监管局前期摸排，全市范围内符合《通知》中定义的预制菜生产企业约有50家。在产业迅速扩张的背景下，如何促进行业规范提升，推动预制菜产业健康发展？

《通知》强调了工业化的生产主体，从原料、技术创新研发、生产工艺装备等方面对生产企业提出了更高要求。同时收窄了

我市一餐饮商家打出“不做预制菜”的招牌。

预制菜的范围，将净菜、中央厨房产品以及包子、水饺等主食剔出预制菜范畴。”徐冀辉说，这一方面消除了生产分类上的重叠，使得监管更加精准，另一方面也提高了“准入门槛”，将淘汰掉一部分落后企业，规范行业发展，提振市场信心。

站上预制菜的热门赛道，一些企业已经迈开步伐。“老三样”已经跟不上消费者的需求。”张丽娟介绍，跟随季节变化，泰和食品每个月都会推出5—6种新品，春季有马兰头、青雪菜、春笋等制作的菜品，夏季主推冷吃的糟卤产品，秋冬则以滋补汤煲、火锅为主。企业与江南大学、扬州大学建立了产学研合作，持续开发多样化的产品，迎合不断变化的市场。

标准化、工业化是预制菜产业的发展方向。去年8月，我市召开预制菜产业健康发展交流会，提前展开谋划。“目前，预制菜国标正在起草制定，当原料、生产工艺、储存运输等都得到细化规范，监管才有据可依。”徐冀辉介绍，下一步，该局将对照国家要求及相关标准，加强生产许可管理，督促企业加强日常管理，落实主体责任，同时加大监督检查力度，严厉打击违法行为。

在崇川区，预制菜主要出现在批发、零售以及餐饮经营等环节。崇川区市场监管局食品监管科科长嵇嗣表示，该局将倡导这些经营主体明示预制菜，对标明经营预制菜的企业，定期查验进货来源、组织检查抽检，后续还将针对网店、外卖平台销售的预制菜产品开展“你点我抽”抽检活动。

本报记者 王玮丽 沈雪梅

短 评

保障公众知情权，是消除对预制菜质疑的途径之一。市场监管总局等六部门联合发布的《通知》中也提出，推广餐饮环节使用预制菜明示。

对于预制菜的“明示”，可以从餐饮环节前移到生产环节。目前，我市在多家餐厅推广明厨亮灶，消费者能够通过实时视频看到后厨操作画面。“明厨亮灶”模式，也可以探索在预制菜生产企业进行推广，让公众通过检测、生产等环节的实时视频，对企业进行监督。公开菜品溯源报告，也是“明示”的一

用“明示”消解疑虑

个切入口。前不久，某餐饮品牌发布《菜品溯源报告》，主动公开了供应商明细、菜品食材追溯卡等信息，收获一波好评。预制菜品是由什么原料做的、怎么做的？营养成分、检测结果如何？消费者充分知晓这些信息，才能最大程度地信任预制菜。

此外，消费者还有一些担忧。比如，明示的信息是否“掺水”，不主动明示的主体，是否能规范经营生产行为。期待未来通过加强诚信体系建设、强化行业监管，真正打消人们的这些顾虑。

·王玮丽·

秸秆打捆机“吃饱”记

5月31日上午，阴雨绵绵，位于启东市惠萍镇与寅阳镇交界处的农武村一片临时空地上，仍不时有机动三轮车装运来整车油菜秸秆，仅两三个小时，就堆积成了小山。

“等天好，马上打捆作业。”现场，指挥卸载的启东前前秸秆回收专业合作社负责人施锦前解释，“雨天打捆，秸秆过潮，影响品质。”堆场另一侧，寅阳镇干部朱海霞则表达另一种心境：“引进了打捆线，全镇秸秆有出路，空气得净化、水面防污染，好事一桩。”

3年前，家住惠萍镇东兴镇村的施锦前看好秸秆开发市场前景，与无锡某科技燃料企业合作，在本村创办前前秸秆回收专业合作社，随后，合作社装备的打捆流水线将村内及周边区域油菜秸秆尽数“吃”进，还实现村内外30名劳力的就业增收。

合作社秸秆打捆机叫得欢畅，却消除不了施锦前心中的丝丝担忧。原来，近年来，随着附近农村耕地集约化、规模化程度以及秸秆还田利用率的大幅提升，当地夏收废弃秸秆主体仅剩一家一户分散种植的油菜，且面积偏小、总量不多，于是，施锦前的打捆机前年起开始陷于“饥饿”状态。不但开工不足、效益下降，成本增高，还因供货不足惹得客户抗议。而另一方面，相邻寅阳镇的农村，油菜秸秆仍普遍堆放田间，成当地基层干部心头之患。只是，远距离采收成本高，非合作社所能承受。

今年夏收开启，就在施锦前纠结秸秆打捆机能否如期运行时，寅阳镇相关负责人抛来“绣球”：“把打捆机搬到与惠萍镇接壤的农武村，兼顾两镇回收，保证合作社‘吃饱喝足’。”双方一拍即合，5月24日，在寅阳镇政府的帮助下，前前合作社顺利将打捆机东迁到农武村。由此，向西惠萍镇这边，油菜秸秆依然通过村级清收队源源而来，向东寅阳镇这边，镇上派来夏干部朱海霞全方位配合作业，仅三四天，就将临近江夏、常乐、临海桥村的在田秸秆回收个精光。“未来几天，镇上逐批次清收其他村田头秸秆，直至消除所有焚烧隐患。”朱海霞说。

有了两个镇的货源，施锦前消除了后顾之忧：“今年加工产量有望翻倍，辐射农田8000多亩，销售压缩秸秆超1000吨。” 本报通讯员 姜斌 周泽宇 本报记者 唐佳美



昨天，旅客在南通机场办理乘机手续，准备出行。1—5月，南通机场累计运送旅客1595906人次，同比增长14.97%；完成货邮24259.47吨，同比增长40.16%。

记者 尤炼捷

1—5月中天钢铁码头到港海船同比增长15.5%

本报讯（通讯员丁炜 张凡冬 记者吴霄云）据统计，在南通海上交通指挥中心、港航调度中心（简称海上“两中心”）的严密监控和精心服务下，2024年1—5月份，中天钢铁集团（南通）有限公司海洋港口海港码头累计靠船船舶568艘次，同比增长15.5%，到港海轮数量增多，频次加快。

南通海洋港口有限公司码头位于海门东灶港一港池，是通州湾新出海口的标志性项目，2021年12月交工验收。该码头有8个5万吨级通用泊位，泊位总长度2034米。南通海上“两中心”主动探索创新，科学调度船舶、强化信息预警、构建意见反馈机制，持续提高服务水平，为南通沿海企业水上运输提供有力保障。

南通海上“两中心”将深化交通指挥和港航调度一体化运行优势，全心服务辖区码头企业，为服务地方港航企业贡献海事力量。

通州国有企业经营性资产 信息管理平台上线

本报讯（通讯员王伶俐 张京京 记者黄艳鸣）记者近日从通州区国资中心获悉，通州国有企业经营性资产信息管理平台正式上线，标志着通州国有企业经营性资产集中管理迈入了数字化智能化时代。

此次上线的经营性资产信息管理平台，将企业集中运营的经营性资产数据全面整合融入，搭建起一个全面、智能、高效的管理体系，在业务流程上颠覆了传统的管理模式，实现了资产建档、运营、收缴等核心业务在线闭环管理。同时，凭借技术的强大支撑，实现对各类经营性资产的全领域、全时空监控，从资产状态到经营动态的即时反馈，能大大提高资产运营管理的透明度和精准度，其数据处理能力也为资产运营管理决策提供了强有力的数据支持。

招商引资有精度 项目建设有速度

（上接A1版）走进海门港新区，振江新能源大兆瓦海上风电装备产业基地的钢结构厂房立柱林立，一派热火朝天的建设景象。振江风电项目总投资50亿元，今年1月6日正式开工，主要从事海上大兆瓦转子、定子系列产品的生产制造，风电塔筒、钢管桩、导管架的生产制造，海上电机总装，漂浮式平台的生产制造及组装等。该项目从洽谈到签约落户用时不到1个月，企业负责人介绍，项目一期总装车间预计6月底竣工，达产后预计年应税销售120亿元。

落户不久的半影光学（南通）有限公司副总经理张兴飞说，去年3月底，朋友将他引荐至海门，政府和企业很快对接，考察、洽谈一气呵成。在海门开发区，半影光学创下了又一个项目落地速度之最。根据项目的实际需求，海门为半影光学推荐了复旦复华科创园，租用园内1600平方米厂房，并派出专人帮助公司办理注册、安评、环评等手续，落实相关政策。就这样，总投资5亿元的半影光学项目从洽谈、签约到厂房落实、开工装修，仅用时1个月。

第二季度是全力冲刺年度目标“双过半”的重要时段，海门将紧盯一批重点项目，跑出项目攻坚“加速度”。着力在链上聚焦，放大重大项目攻坚突破的集成效应，锚定重大项目、产业链龙头项目、重大产业平台等，深入挖掘产业上下游优质企业资源，以“二次招商”释放重大项目乘数效应，加快构建“百亿领航、五十亿带动、十亿支撑、亿元集群”的项目矩阵，为优势产业发展按下“快进键”。

本报记者 黄天玲 本报通讯员 施莉莉

沪启文化合作 一项目签约

本报讯（记者黄海）沪启文化合作又有新成果，昨天，启东市江海澜湾旅游度假区与派嗨拜浪（上海）网络科技有限公司就江苏启嗨音乐合作项目举行签约仪式。

江苏启嗨音乐合作项目由派嗨拜浪（上海）网络科技有限公司投资建设，该公司是国内知名的嘻哈文化综合娱乐平台。旗下拥有国内首届嘻哈音乐节IP“AYO! 音乐节”和嘻哈音乐厂牌“AYO Music”，精准覆盖数千万嘻哈粉丝，深受年轻人青睐和好评。

该项目将重点打造专业演唱场地及周边配套，涵盖演出现场、新媒体、音乐出版、艺人经纪、视觉设计、影像制作、电子商务七大板块，项目业务拓展至潮流展、嘉年华、服饰设计等众多领域。

如洋对口协作 再添新成果

本报讯（记者陈嘉仪）近日，如皋市党政代表团赴陕西省洋县开展对口协作工作。

活动期间，两地政府及结对帮扶相关镇（街道）签订了“江南大学技术转移中心洋县分中心合作协议”“如洋协作有机产业协同示范区框架协议”以及“结对帮扶协议”等。以产业协作为重点，两地将在有机产业、现代材料、生态文旅、康养服务等领域持续深化合作。

自2017年以来，如洋双方互访、社会力量互助成为常态。下一步，如皋将坚持“优势互补、产业共兴、互利共赢”原则，切实提升两地产业协作的广度深度和质效效益，共同探索新质生产力培育路径；健全“政府搭台、部门牵手，结对帮扶、平台合作”的运行机制，推进两地在经济、科技、人才、卫生、教育等领域有效融合，使两地越走越近、越走越勤、越走越快。

加速提升洋口港“大进大出”集疏运能力

金牛码头区W1泊位桩基工程结束



本报讯（记者徐书影）5月31日上午，天气转晴，位于洋口港近岸浅滩海域的金牛码头项目区一派繁忙景象，237名工人在各自点位上紧张有序地进行钢筋绑扎、混凝土浇筑、构件安装等作业。目前，该项目已完成整体进度的30%，其中W1泊位684根管桩、84根引桥灌注桩已全部架设完毕，标志着W1泊位桩基工程结束，正式进入上部结构施工阶段。

洋口港金牛码头区毗邻临港工业区，结合东西海通道建设现状，沿近岸海堤

和东海通道布置码头，规划岸线长度3.7公里，拟建设13个万吨级及以下通用散杂货泊位。其中，一期工程总投资约23亿元，规划建设2个5万吨级通用泊位和1个5万吨级多用途泊位，设计年通过能力408万吨。眼下，工程进展最快的W1泊位已完成总工程量的70%。

“该泊位重点服务配套远东海缆项目，目前我们正对照年内具备交付条件的目标任务，全力以赴抢工期、赶进度。”项目负责人随超越介绍。从位置上看，W1泊位与

远东海缆项目400多米长的钢铁桁架构成一字形布局，未来，远东生产的海底电缆可直线“拉”送至码头，乘上数艘船出海。

坚持基础设施工程精准匹配产业发展需求，金牛码头的建设是洋口港“产业港”定位的生动写照之一，投用后，将助推如东沿海港口向腹地产业布局靠拢，协助开发区完成重大项目的引引、承接和落地，同时打通港口物流供应链，为已落户企业产品走出去、原料运进来提供新的海上通道，加快提升洋口港“大进大出”集疏运能力。