

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



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,让消费者吃得更明白、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,这些你就不知道了。”

走访中,不少市民表示,不是完全不接

受预制菜,要根据场合、性价比等因素来考量。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,配以或不配以调味料包,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菜肴。

“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同时,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。”

新赛道上规范竞逐 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开展?

“《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要。”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药品科科长嵇嗣表示,该局将倡导这些经营主体明示预制菜,对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

用“明示”消解疑虑

保障公众知情权,是消除对预制菜质量的疑声的途径之一。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,我们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

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·

沪启文化合作 项目签约

本报讯 (记者黄海)沪启文化合作又有新成果,昨天,启东市江海湖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。

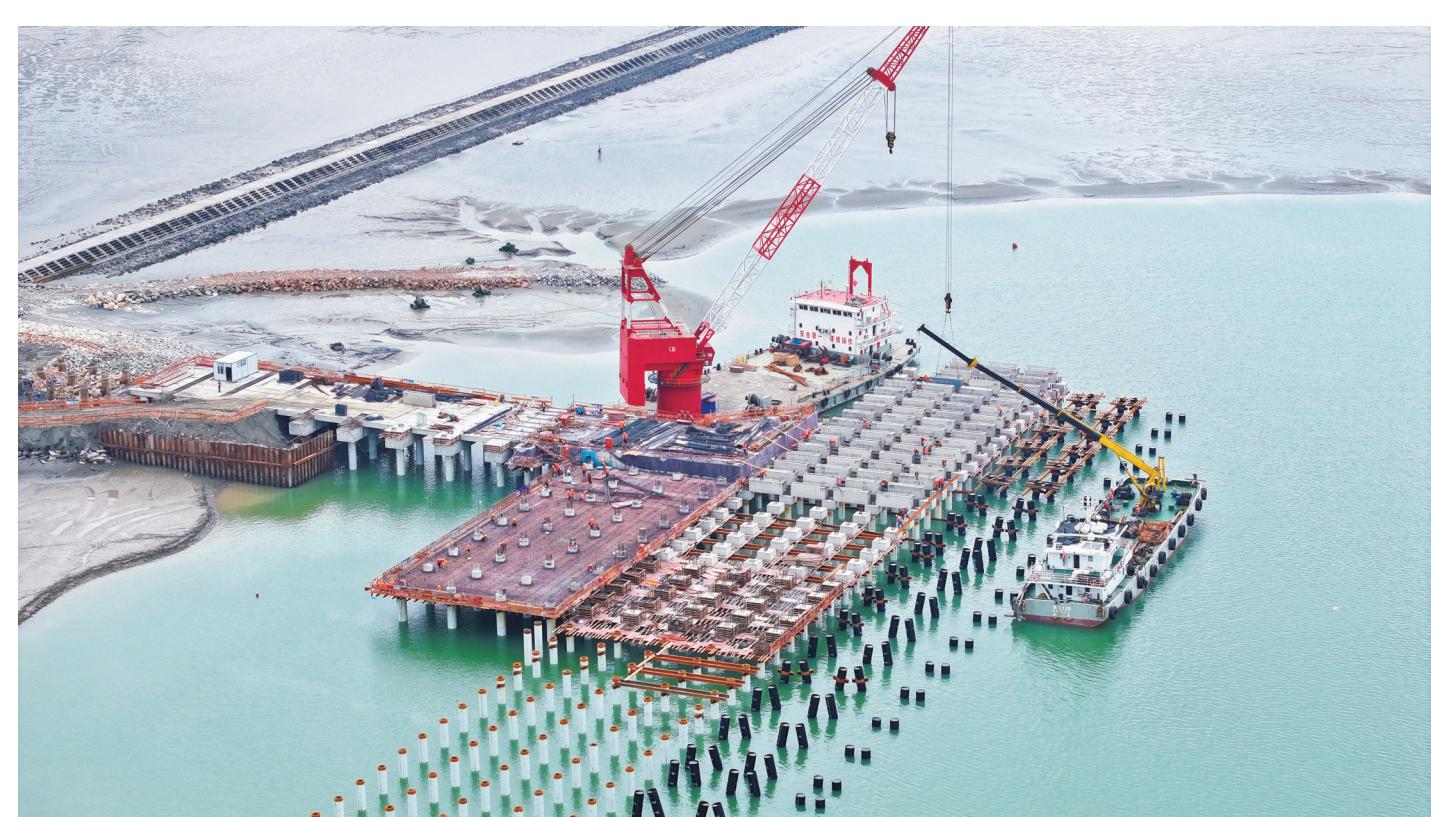
如洋对口协作 再添新成果

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态效益,共同探索新质生产力培育路径;健全“政府搭台、部门牵头、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、越走越亲。

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,结合东西下海通道建设现状,沿近岸海堤

和下海通道布置码头,规划岸线长度37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,乘上敷缆船出海。

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招引、承接和落地,同时打通港口物流供应链,为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。

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,仍不时有机动车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。

“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:“引进了打捆机,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运来,向东寅阳镇这边,镇上派来女干部朱海霞则全方位配合作业,仅三四天,就将临近江夏、常乐、临海桥村的田地秸秆回收个精光。“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:“今年加工量有望翻番,辐射农田8000多亩,销售压缩秸秆超1000吨。”本报记者 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 尤炼摄

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)有限公司浩洋港口海港码头累计接靠船舶568艘次,同比增长15.5%,到港海轮数量增多,频次加快。

南通浩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,全力服务辖区码头企业,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,凭借云技术的强大支撑,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、能评等手续,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”。着力在链上聚力,放大重大项目攻坚突破的集成效应,锚定重大产业项目、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 黄玲玲 本报通讯员 施莉莉