

# 关于预制菜 必须厘清的几个问题

□新华社“新华视点”记者 王雨萧 赵文君 宋佳

近日，预制菜再次站上“风口浪尖”。关于预制菜的讨论引发广泛关注。9月15日，相关餐饮企业宣布将多款餐品改为门店现做。

这场从网络线上延伸到线下的全民讨论，无疑为消费者深化对预制菜的认识，以及促进保障食品安全起到推动作用。

让预制菜真正成为“阳光下的一盘菜”，还有哪些问题必须厘清？

## 问题一：如何定义预制菜？

“新华视点”记者注意到，“怎样才能算预制菜”，是此次网上关于预制菜争论的焦点问题之一。

业内人士指出，此前预制菜的概念较为宽泛，即食、即热、即烹、即配四大类都被归为预制菜范畴。

2024年3月，市场监管总局等六部门出台《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》，首次在国家层面明确预制菜的定义和范围进行了明确。

根据该通知，预制菜不允许添加防腐剂，不包括主食类食品，也不包括可直接食用的蔬菜（水果）沙拉等凉拌菜。此外，中央厨房制作的菜肴，也不属于预制菜。

“通知对预制菜概念做了‘减法’，将预制菜与净菜、中央厨房等产业进行了边界划分，有助于防范部分商家打着预制菜的旗号蹭流量、扰乱市场等行为。”中国农业科学院农产品加工研究所创新团队首席科学家张春晖说。

“根据现行标准，中央厨房配送的餐食并不属于预制菜范畴，这和大众普遍认为的‘预包装、经过预加工的食品就是预制菜’的概念存在差异。”北京金问律师事务所律师主任黄才华说。

中国人民大学食品安全治理协同创新中心研究员孙娟娟指出，经营者关注产品本身，而消费者关注生产方式，这是产生认知差异的根源之一。

## 问题二：商家使用预制菜该不该告知，如何告知？

不少消费者在采访中表示，自己已不抵触餐厅使用预制菜，但必须给预制菜“亮明身份”，充分保障消费者的知情权和选择权。

消费者权益保护法规定，消费者享有知悉其购买、使用的商品或者接受的服务的真实情况的权利。去年市场监管总局等六部门也明确提出，大力推广餐饮环节使用预制菜明示。

目前，多地已在推进预制菜明示方面进行了积极探索——

2025年4月开始施行的《粤菜预制菜包装标识通用要求》规定，在产品名称上标示“预制菜”或“预制菜肴”，并要求预制



工人在安康市石泉县一家预制菜生产企业车间内工作。

↑在湖南宁乡经开区一家预制菜企业食品检测中心，工作人员在检测食品成分。

菜产品名称中提及的某种原料或成分应标示该种原料或成分的投料量或其在成品中的含量；

2025年4月，上海市市场监管局在答复政协提案时明确表示，在部分餐饮企业中先行试点，适时再在全市推广预制菜的明示工作；

2025年5月，湖南省市场监管局表示，将进一步研究合理管用的使用预制菜告知方式，通过引导餐饮行业协会行业自律、试点推广等举措，加大推广餐饮环节使用预制菜明示力度……

“从中央到地方，这两年都在加大力度推动预制菜明示工作，进行了不少有益的实践和探索。”中国人民大学公共管理学院教授许光建说。

黄才华表示，虽然一些文件明确提出推广预制菜明示，但并非作为强制要求，明示更多是靠餐饮企业的自觉行为。“实际操作中，很多商家担心引起消费者反感。因此使用预制菜时，企业明示的意愿普遍较低。”从事餐饮行业20余年的高女士对记者说。

业内人士认为，由于缺乏快速检测手段，监管部门也难以进行有效监管。“目前监管方面没有具体的管理条例和细则，平台方也无法限制或强制餐饮商户打标。”一家平台企业相关负责人表示。

目前，也有一些餐饮企业开始积极尝试预制菜明示告知。例如某品牌企业就根据实际加工情况，将菜肴分为“餐厅现做”“半预制”“复热预制”三类，受到消费者好评。一些连锁餐饮企业的点单小程序上已经出现“新鲜肉类、蔬菜制作”或“央厨制作”等标识。

## 问题三：防腐剂、添加剂等安全问题如何监管？

预制菜的工业化生产流程，让不少消费者对防腐剂、添加剂等问题存在担忧。

“总觉得预制菜有很多添加剂，担心长期吃会对身体有影响。”消费者朱先生说。

孙娟娟表示，事实上，无论是预包装食材还是新鲜食材，餐饮操作都有对应的食品安全要求。

渝乡辣婆婆创始人李进飞告诉记者，根据市场监管总局等六部门发布的通知，预制菜不允许使用防腐剂，而且预制菜通过冷冻、冷藏等贮存条件和杀菌处理，也没有使用防腐剂的技术必要性。

“预制菜生产中通过使用速冻锁鲜、惰性气体包装保鲜、保鲜卡等物理保鲜技术，解决了大部分保鲜需求，正规企业生产的预制菜通常会规范使用食品添加剂。”中部某省一家预制菜企业的负责人说。

“包括预制菜在内的预包装食品，其食品添加剂的使用都有着严格规范，不能超出食品添加剂的品种、剂量。”首都保健营养美食学会会长王旭峰说。

王旭峰说，也有部分企业为了满足一些消费者对“重口味”的喜好，在预制菜中添加增味剂、增香剂；有的企业对灭菌、冷链物流运输条件等把控没那么严格，可能增加滋生细菌的风险。

那么，相比预制菜，热锅现炒的菜肴是否更加安全健康？

“热锅现炒同样存在风险，如烧烤、油炸等过高温度增加致癌物含量，或是由于食材不够新鲜，产生亚硝酸盐等有害物质。”王旭峰说。

在北京工商大学食品与健康学院特聘教授罗云波看来，菜品健康营养的关键不在于是否预制，而在于食材本身，以及制作方式、环境和流程是否规范、卫生、合理。

许光建表示，对预制菜安全性的争论，本质上是公众对食品安全的关切。“这种关切不只是针对预制菜领域，对堂食现炒、夫妻小店、‘苍蝇馆子’等同样应加强

严格规范管理。”

## 问题四：预制菜未来如何发展？

2023年，预制菜首次写入中央一号文件，文件明确提出“培育发展预制菜产业”。近两年的地方政府工作报告中，“预制菜”也成为被多次提及的高频词。

“美国、日本等市场预制菜渗透率达60%以上，无需将预制菜视为洪水猛兽，关键是如何促进产业规范健康发展。”许光建说。

许光建建议，相关部门加快研究制定统一的国家标准，为预制菜生产、运输、处理等全流程提供标准参照，明确规范预制菜食品安全要求；同时，鼓励相关企业在速冻锁鲜、真空包装、冷链运输等环节进行技术创新，持续提升预制菜品质。

中国连锁经营协会公开信息显示，根据协会了解，目前国家卫健委牵头的预制菜国家标准即将公开征求意见。协会将持续配合研究和完善行业标准体系，特别是预制菜在餐饮中的标识等方面，争取推出更清晰、更具操作性的指引。

促进预制菜实现良性发展，还需要加强行业监管力度。

此前，市场监管总局相关司局负责人曾表示，将督促企业严格落实食品安全主体责任，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。同时，加强预制菜食品生产许可管理，组织开展预制菜监督抽检和风险监控，严厉打击违法违规行为。

“科研机构、行业协会等组织也应加强科普宣传，引导消费者建立对预制菜的科学认知，用理性的消费选择推动市场和行业不断进步。”中国连锁经营协会副会长王洪涛说。

（新华社北京9月15日电）

# 社 会 民 生

责任编辑：潘淑萍  
视觉编辑：白雨露

## 2025年河北福嫂家政 师资技能交流竞赛举办

本报讯（长城网·冀云客户端记者刘澜澜）9月12日至9月13日，2025年河北福嫂家政师资技能交流竞赛在河北师范大学家政学院举办。本次大赛由河北省人才服务中心、中国华北家庭服务业人力资源市场、河北师范大学家政学院联合承办。旨在进一步提升我省家政行业师资的教学能力和业务水平，助力河北省家政服务业标准化、职业化、规范化发展。

竞赛共设置婴幼儿发展引导员师资和健康照护师两个赛项，竞赛由课件制作及教案编写、规定课题现场试讲两部分组成，全面考察参赛者的专业技能与教学能力，来自全省34名优秀家政师参加了比赛。

比赛中，选手们以娴熟的实操技能、精准的课程讲授展现河北家政师的精神风貌。经过激烈角逐，最终评选出各赛项的一、二、三等奖及优秀奖。本次竞赛是第二届京津冀家政人力资源服务节的活动内容之一。

## “益起行 益起动”守护河道一公里 环保公益活动（石家庄站）举办

本报讯（记者胡晓梅 李佳琦 通讯员康明晓）“益起行 益起动——守护河道一公里”环保公益活动（石家庄站）近日在石家庄梦幻沙雕风景区举办。本次活动以“守护河道与爱鸟护鸟”为主题，在河北省河湖长制办公室指导下，由中华环保联合会主办、河北环保联合会与河北省志愿服务联合会共同承办，吸引了来自社会各界的150名志愿者积极参与。

活动现场，志愿者代表宣读了《守护河道一公里倡议书》，倡导市民从自身做起，践行绿色低碳生活。志愿者们参观了滹沱河野生鸟类摄影展，了解区域生态变迁与保护成效，随后分组开展河道清理实践，在约6.5公里的滹沱河段累计清理垃圾10公斤，有效改善了岸边环境。

此次活动不仅提升了河道周边的环境质量，也增强了公众对水体及鸟类保护的认识与参与，进一步传播了生态文明理念，营造了全社会共同守护母亲河的良好氛围。

## 国庆中秋假期运输车票开售

本报讯（长城网·冀云客户端记者周亚彬）记者从国铁集团获悉，9月15日起，铁路12306开始发售国庆中秋假期运输车票。

铁路国庆中秋假期运输自9月29日开始，至10月10日结束，为期12天，全国铁路预计发送旅客2.19亿人次，10月1日为客流最高峰日。

今年国庆中秋双节合并放假8天，预计旅游、探亲、学生客流等出行需求交织叠加，铁路客流呈现总量大、首尾时段高度集中和首尾长途多、中间中短途多的特点。

假期运输期间，全国铁路将实行高峰运行图，日均计划开行旅客列车约1.3万列。9月29日至10月2日、10月7日至10月9日高峰时段将安排开行夜间高铁。铁路12306将兼顾长短途需求，及时向客流集中的车站投放票额，用好候补购票、在线选铺、起售提醒等功能，最大限度满足旅客出行需求。

学生预约购票服务实行常态化运行，符合条件的学生旅客可通过铁路12306“学生预约购票服务”专区购买学生优惠票，在开车前第20天至第17天提前填报预约需求。学生、儿童等旅客动车组列车优惠（优待）票价按执行票价优惠打折。同时提醒旅客，国庆中秋假期车票紧张，尽量错峰出行，在直达车票售罄的情况下，可选择同车接续、中转换乘等方式购票出行。

# 一条运河，如何将吴桥杂技送往天南地北？

□长城网·冀云客户端记者 崔上

“小小铜锣悠悠，学艺把戏江湖走。南京收了南京去，北京收了北京游。南北二京都不收，条河两岸度春秋。”这首在吴桥艺人中口耳相传的锣鼓，道尽了吴桥杂技艺人与“条河”的不解之缘，也藏着吴桥杂技扎根运河的密码。

当漕运的商船扬起帆，吴桥杂技艺人的行囊里，装的不只是道具，更是半部中国杂技史。他们沿着大运河漂流，就像蒲公英的种子，落在南京的茶肆，飘到北京的天桥，在天津的市井扎下根须。这哪里是卖艺？分明是用血肉之躯在江河湖海间写就的史诗。

吴桥杂技研究者杨双印告诉记者：“杂技艺人随商船南下北上的过程中，不断学习、吸收各地民间文化精华，并将其加入杂技表演中。例如，现代杂技中的硬气功、刀

山家桥等惊险项目，就融合了武术的元素。同时，运河带来的南北商贸，又让吴桥艺人吸收了戏剧的程式、曲艺的叙事，以及西洋马戏的奇巧。”

自唐宋时期，每年农历九月初五，运河都会见证一场江湖盛会——黄镇九月庙会。据说那一天，杂技人的舟船靠岸，认师拜友的拱手礼映着波光，千百种绝活在水边碰撞。这是运河给予杂技的浪漫，既要顺流而往闯天地，也要溯洄而归守根脉。

真正的江湖，从来不止于一方水土。当世界现代杂技之父孙福有带着他的“中国国术马戏团”穿越欧亚大陆，飞鸟划过的弧线连起了东方与西方。原来最好的文化交流，不需要翻译。一个空翻，一次顶碗，便是天下通用的语言。

现在，在吴桥，已形成了老、中、青三代

梯队分明的杂技技艺传承格局。“上至九十九，下至刚会走，吴桥耍杂技，人人有一手”的古老歌谣，已成为吴桥杂技生生不息的真实写照。年轻一代艺人既传承老一辈的精湛技艺，又融入现代艺术理念，将杂技与舞蹈、戏剧、全息投影等元素相结合，推出杂技剧《江湖》等创新节目，让传统杂技更符合当代观众审美需求。

这就是吴桥杂技的江湖气魄，从“走码头”的流浪到“自成江湖”的自信，从南北二京的漂泊到五大洲的绽放。如今第二届中国吴桥国际杂技艺术节的灯火已然亮起，你愿否与我共赴这场江湖之约？看古老技艺在新时代如何再惊天下！



杂技演员现场表演。



扫码看视频

长城网·冀云客户端记者 崔上 摄

# 河北：关爱新就业群体 2.0版暖新驿站启用

本报讯（长城网·冀云客户端记者刘澜澜 实习生李世玉）9月10日，工商银行石家庄桥西支行2.0版暖新驿站正式揭牌启用。走进驿站，饮水机、微波炉、充电设备、应急药箱、雨具、沙发等设施一应俱全，能为快递员、网约配送员、货车司机、网约车司机等新就业群体提供休息、阅读、防诈骗公益课堂等多项服务。

这家暖新驿站，是动员链接社会资源参与支持社会治理、落实金融支持社会发展决策部署的一个缩影。今年以来，省委社会工作部和工商银行河北省分行围绕新兴领域党建、基层治理、志愿服务、暖新驿

站等方面开展了多次深入交流，双方签订了战略合作协议，积极探索合作路径方法，为新就业群体提升更强的社会归属感、职业认同感，为全省社会工作与工商银行系统，以及更多职能部门开展合作事项提供样板。

这样的暖新阵地并非个例，经省委社会工作部统筹指导，全省已建成暖新驿站、司机之家等服务站点6000余个，打造友好开发区、楼宇、商圈、市场、校园、社区等友好场景5000余个，有力有效解决了快递员、网约配送员、货车司机、网约车司机等新就业群体进门难、上楼难、停车难、充电

难、用餐难、洗浴难等愁盼问题，让小驿站释放大温暖。

工商银行河北省分行相关负责人介绍，全省工商银行系统将对700余家营业网点分期分批进行“暖新驿站”改造升级，与全省驿站实现统筹管理，依托工行网点和社区商圈织密网络，打造“15分钟志愿服务圈”——驿站不仅提供休息、饮水、充电等基础功能服务，还会结合新就业群体需求，补充热饭、应急药品等功能，为新就业群体筑起温馨港湾，成为他们“第二个家”。

除此之外，工行河北省分行还针对新兴领域定制服务，提供专属信贷、便捷结

算、融智融商解决方案，为他们的生活提供坚实的金融保障。

以“心”暖“新”，新就业群体是城市美好生活的创造者、守护者，越来越多的新就业群体加入共建共治共享的社会治理格局。省委社会工作部负责同志表示，将打通层级、区域、行业等界限，充分链接更多社会资源，引导社会各界持续营造关爱新就业群体的浓厚氛围，建好管好用好暖新驿站，优化提升友好场景建设，更好凝聚服务新就业群体，全面做好新时代社会工作，以高效能治理促进全省经济社会高质量发展和高水平安全。