**关于进一步加强食品安全的建议**

领衔代表：潘沈益

附议代表：成央珍

“预制菜进学校”引发的争议已多次成为今年的热点话题。“预制菜不是不安全，而是更安全。”某一线监管人员更是直截了当，“就生产工艺来说，按标准生产的预制菜更能守住食品安全底线。”那各种食品按标准生产和让消费者看到标准和信任标准就很关键了。

基于以上情况，建议：

1、严格生产许可管理。以预制菜为例，当前，标准不全已经成为预制菜发展的关键问题。由于缺乏强制性的统一执行标准，市场上的预制菜品质良莠不齐，出现菜品质量难保证、标识不详细、价格差异大等等问题。目前，慈溪还没有生产预制菜的企业。今后对申请预制菜生产的企业，应严格按照《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《食品生产许可证管理办法》、《食品经营许可和备案管理办法》等法律法规和食品安全标准，对预制菜生产经营者进行严格审查，从生产源头为预制菜食品安全把关。

2、保障消费者知情权。根据中国连锁经营协会《2022年中国连锁餐饮行业报告》现实，大约85％的预制菜最终从堂食和外卖的渠道流向消费者餐桌，餐厅和外卖商家使用预制菜料理包在餐饮界已经是很普遍的现象，但是市面上没有一家餐厅是告知消费者的，完全剥夺了消费者的知情权。根据消费者权益保护法的规定，消费者享知悉其购买、使用的商品或接受服务的真实情况的权利。餐厅应该把预制菜的信息公开透明的标注在菜单页，包括预制菜的配料表，生产/有效日期、生产商等。这点应该也适用于现在火爆的外卖、奶茶、咖啡等快餐饮品，让消费者吃得明白，喝得明白。

3、让消费者信任标准。食品添加剂在这几年被广大消费者了解，也被过度的解读。现代食品工业离不开食品添加剂，全球各个国家和地区都允许使用食品添加剂，在标准限度内使用食品添加剂的安全性是有保证的。还是以预制菜为例，预制菜有庞大的市场需求基础，当前，对于预制菜也有被过度“妖魔化”的现象，并非含有添加剂的预制菜都对健康有害。当前不应只关注预制菜是预制还是现做，同样应该把焦点放在预制菜的生产供应方、流程是否合规、信息公开程度等方面，让消费者全面了解预制菜的生产过程和流通环节，让他们更加放心地选择和购买相关食品，也促使企业更加注重产品的质量和安全。