

基于预制菜安全与质量水平提升建议

温少文* 梁译文 林嘉诚 周刘梅

(广东省标准化研究院)

摘 要: 近年来,随着人们生活节奏和方式的改变,预制菜行业迅速崛起,并持续保持高速增长,市场发展潜力大。本文深入探讨了预制菜行业的发展现状及未来趋势,针对行业内存在的产品质量、安全监管及创新技术等问题的进行了全面分析。结合行业实际情况,提出了一系列发展建议,包括建立健全预制菜标准体系、加大质量安全监管力度、强化品牌建设、推动技术创新以及加强行业自律等。以期通过这些建议,有助于提升预制菜行业的整体质量和安全水平。

关键词: 预制菜, 质量, 安全, 标准体系, 生产

DOI编码: 10.3969/j.issn.1674-5698.2024.02.017

Suggestions for Improving the Safety and Quality of Premade Cuisine

WEN Shao-wen* LIANG Yi-wen LIN Jia-cheng ZHOU Liu-mei

(Guangdong Institute of Standardization)

Abstract: In recent years, with the change of people's pace and way of life, the premade cuisine industry has risen rapidly, and continues to maintain rapid growth, and the market development potential is huge. In this paper, the development status and future trend of the premade cuisine industry are discussed, and the problems of product quality, safety supervision and innovation technology in the industry are comprehensively analyzed. Combined with the actual situation of the industry, a series of development suggestions are put forward, including establishing and improving the standards system of premade cuisine increasing quality and safety supervision, strengthening brand building, promoting technological innovation and strengthening industry self-discipline. It is expected that these recommendations will help to improve the overall quality and safety level of the premade cuisine industry.

Keywords: premade cuisine, quality, safety, standards system, production

0 引 言

近年来,随着人们生活节奏的加快和生活方式的改变,预制菜在各类场所的使用频率也逐渐提高。数据显示,2022年中国预制菜市场规模达4196

亿元,同比增长21.3%^[1]。由于市场需求不断增长,预制菜行业呈现出蓬勃发展的趋势。然而,随着生产规模的扩大,安全质量问题日益凸显,如何保证预制菜的安全和质量成为了社会关注和亟待解决的问题。因此,本文旨在探讨预制菜行业存在问题

基金项目: 本文受国家市场监督管理总局科技计划项目“基于水产预制菜安全与质量标准化研究”(项目编号: 2023MK099)资助。

作者简介: 温少文,通信作者,工程师,主要从事标准化研究。

梁译文,硕士,主要从事标准化研究。

林嘉诚,硕士,主要从事标准化研究。

周刘梅,工程师,主要从事标准化研究。

及发展建议,为预制菜食品筑牢安全防线。

1 预制菜发展现状

1.1 术语概念

预制菜品类繁多,相关术语一直未能明确界定。中国烹饪协会将其定义为“以一种或多种农产品为主要原料,运用标准化流水作业,经预加工(如:分切、搅拌、腌制、滚揉、成型、调味等)和/或预烹调(如:炒、炸、烤、煮、蒸等)制成,并进行预包装的成品或半成品菜肴^[2]”,包括即食、即热、即烹、即配等不同类别。

1.2 政策支持

在政策层面,国家和各省市都在积极推动预制菜产业往高质量发展。从时间维度上看,广东省于2022年3月发布了《加快推进广东预制菜产业高质量发展十条措施》,提出要加快建设在全国乃至全球有影响力的预制菜产业高地,推动广东预制菜产业高质量发展走在全国前列。浙江省于2022年9月印发的《浙江省农业农村重大项目投资激励实施办法》中,明确指出重点扶持总投资5000万元以上的重大农业农村产业项目,其中就包括预制菜产业。上海市市场监督管理局于2022年12月发布了《上海市预制菜生产许可审查方案》(沪市监规范〔2022〕24号),是全国首个针对预制菜领域生产许可审查的规范性文件,明确了8大类23小类食品纳入预制菜范围,并对速冻、冷冻、冷藏、常温预制菜确认了相应生产许可分类目录及审查依据。随后,浙江省、辽宁省、山东省、海南省等地相继发布或公开征求预制菜相关的食品生产许可审查方案,各省市纷纷聚焦预制菜生产行业发展。至2023年2月,中央一号文件《中共中央 国务院关于做好2023年全面推进乡村振兴重点工作的意见》发布,其中第19条提出“提升净菜、中央厨房等产业标准化和规范化水平,培育发展预制菜产业”,这一重要指示为预制产业的可持续发展提供了明确的政策导向和重要推动力。

1.3 企业分布

预制菜产业在我国具有较为广泛的市场前景,

企业数量较多且分布较为集中。根据2023年3月发布的中国预制菜生产企业百强榜数据,预制菜大型企业的地区分布主要集中在广东、上海和北京,这些地区的企业数量都超过了10家。榜单靠前的企业分别是安井食品、百胜中国、聪厨、福成五丰、国联水产等。从企业类型来看,食品加工类企业在预制菜行业中占据主导地位,数量最多,占比达到53%,而餐饮行业和农林牧渔行业分别占比22%和18%。从产品食用方式来看,即烹类产品占据了较大的比例,占比达到44%,而即配类、即食类和即热类产品的占比分别为25%、17%和14%^[3]。由此可见,食品加工类企业是预制菜企业的主力军,这其中又以即烹类预制菜产品最受市场欢迎。

1.4 标准化发展

标准化与行业高质量发展息息相关,一定程度上体现了行业的发展水平。目前,我国尚未发布预制菜有关的国家标准和行业标准。从地方标准研制情况来看,截至2023年10月,全国各地市级地区市场监督管理局已发布15项地方标准(见表1)。而随着预制菜行业的迅速发展,我国多个社会团体积极参与预制菜相关团标研制工作,据数据统计,截至2023年6月8日共有87项团体标准发布。值得一提的是,粤港澳大湾区标准化研究中心于2023年12月7日发布的公示中,有14项预制菜标准纳入“湾区标准”清单标准项目中,形成一批粤港澳三地共同认可的高品质粤菜预制菜产品“湾区标准”。在标准化试点方面,广东率先启动全国首个预制菜全产业链标准化试点,以标准化为手段推动农产品食品菜品三位一体协调发展,推进预制菜全产业链融合化、全流程标准化、全环节品质化。

2 预制菜发展过程中的问题和挑战

2.1 生产不规范,质量参差不齐

由于缺乏统一的标准和规范,预制菜的质量管理体系存在很大的差异。不同的企业采用不同的配方、生产工艺和设备,导致产品的质量和安全难以得到保障。根据有关实验数据显示,在16,000余个预制菜产品中,有54.9%产品执行的标准为

表1 预制菜地方标准汇总表

序号	发布时间	地区	标准
1	2022年5月	南宁市	《预制菜术语》《预制菜分类》《预制菜冷链配送操作规范》
2	2022年11月	保定市	《预制菜术语》《预制菜分类》《预制菜冷链配送规范》
3	2022年12月	重庆市	《预制菜产业园区建设指南》《预制菜生产加工行为规范》
4	2023年9月	宁德市	《预制菜加工技术规范 鲈鱼》
5	2023年9月	石家庄市	《预制菜配送中心运营服务规范》
6	2023年10月	潍坊市	《预制菜加工技术规范 第1部分：通则》《预制菜加工技术规范 第2部分：即食预制菜》《预制菜加工技术规范 第3部分：即热预制菜》《预制菜加工技术规范 第4部分：即烹预制菜》《预制菜加工技术规范 第5部分：即配预制菜》

行业标准(SB/T 10379-2012《速冻调制食品》), 33.4%产品执行的是企业标准, 11.7%产品执行的是其他标准。在这些产品中, 含有限量添加剂的预制菜占比为43.4%。其中, 含有1~3种限量添加剂的预制菜占比为29.3%, 含有4~6种限量添加剂的预制菜占比为13.1%, 而含有6种以上的限量添加剂的预制菜占比为1.0%^[4]。

根据上述的信息可见, 许多预制菜企业正在执行SB/T 10379-2012《速冻调制食品》, 然而这项标准并不完全适用于预制菜产品的生产、经营。该项标准中的理化指标仅涉及过氧化值指标要求, 整体质量要求不高。部分企业可能为了延长产品保质期或改善口感, 添加过量的食品添加剂, 这种过量使用可能会对人体健康构成风险隐患。此外, 在现有的预制菜标准中, 目前只涵盖地方标准、团体标准和企业标准, 针对质量评价或产品分等分级的标准较为缺乏, 质量问题也使消费者十分担忧。

2.2 质量安全监管不足, 安全问题频发

预制菜行业的质量安全监管存在明显的不足。由于预制菜与其他产品概念的混淆, 给监管工作带来了很大的困扰, 进一步加大了理清市场秩序的难度。目前, 尽管部分省份已经发布了预制菜生产许可审查方案, 但还有很多省份缺乏具体的政策或执行措施。很多企业在质量控制方面缺乏完善的体系, 导致产品的质量水平参差不齐^[5]。更为严重的是, 由于缺乏有效的监管措施, 一些不良企业可能会使用低质量的原材料或添加剂, 这不仅影响了产品的品质, 还可能对消费者的健康构成威胁。物流配送及售后也频繁出现问题, 给消费者带来了诸多不便。

2.3 产品研发创新力不足, 同质化现象严重

预制菜行业的技术创新相对较少, 这使得市面上的预制菜品种相对单一, 大多数是酸菜鱼、烤鱼、麻辣小龙虾等, 这些同质化的产品使得消费者在选择时缺乏多样性。许多企业仍然使用传统的生产工艺和设备, 这使得产品的质量和安全性难以提升, 并且限制了行业在市场中的竞争力。

3 预制菜发展建议

3.1 建立健全预制菜标准体系, 提升质量水平

标准化在推进新产业发展中发挥着基础性、引领性作用。构建预制菜全产业链的标准体系, 对涵盖原材料采购、加工处理、贮存、运输以及销售等环节实施规范化和标准化管理, 有助于提升预制菜产品的质量和安全水平。国家和行业应加快预制菜生产标准、供应标准、加工标准、品质标准等相关标准的制定与实施, 推动预制菜产业实现“从田头到餐桌”全链条标准化生产^[6], 实现预制菜全流程品质可控可管, 进一步保障食品安全和品质稳定。

3.2 加大质量安全监管力度, 保障食品安全

食品安全是食品行业监管体系的核心, 守护的是人民群众“舌尖上的安全”。政府应提升对预制菜行业的质量安全监管力度。通过制定相关的法规和标准, 实施严格的监督和管理, 确保企业的生产和销售活动符合规定。规范企业对于食品添加剂、食品营养强化剂、新食品原料的使用, 以预防潜在的食品安全风险。对于违反规定的企业, 应施以严厉的处罚, 以维护市场的公平竞争和消费者的权益。企业应加强内部管理建设, 建立健全食品安全追溯管理制度, 并实施生产、配送过程中的危害

分析与关键控制点或食品安全管理体系,以确保食品安全的有效控制。

3.3 发挥地方特色, 强化品牌建设

结合当地特色,明确发展定位,打造优势化预制菜品牌。中国饮食文化丰富多样,各地区菜系特色各异,如:鲁菜、川菜、粤菜、闽菜、苏菜、浙菜、湘菜、徽菜等,预制菜发展可结合这些区域性品牌,进一步增加菜品多样性,突出地方特色,并推动地方一、二、三产业融合发展^[7]。另外,各地想要提高预制菜行业的竞争力,还应结合当地特色,明确产业发展定位。如:湖北恩施提出了打造“硒+预制菜”产业的理念,充分发挥硒资源优势,以富硒绿色食品为主要原料,持续拓展预制菜产品种类,并通过研制《富有机硒绿色营养预制菜》团体标准,以标准化手段延长地方特色富硒产业链条。

3.4 推动技术创新, 助力产业升级

技术创新是推动产业不断向前发展的内生动力。在预制菜加工领域中,可以运用现代科技研发新型的预制菜产品,如:利用生物工程、食品添加剂等手段,制造出更加美味、营养、健康且安全的预制菜产品。在食品生产环节,引入智能化生产设备和技

术,实现自动化、高效率的生产方式,有效提高生产效率和产品质量。在流通环节,利用现代物流技术和物联网技术,可以实现预制菜的快速、安全、高效的流通,进一步提高产品的市场竞争力。此外,在消费环节,通过智能化的消费者反馈机制,及时收集消费者对预制菜的反馈和需求,进行大数据分析,以便对产品进行持续改进和优化,

3.5 加强行业自律, 规范行业发展

社会多方形成全社会监管循环,推动行业行稳致远。为确保预制菜行业的自律与健康发展,政府和行业协会应建立一套完善的行业规范,包括行业标准、道德规范和法律法规等。通过这套规范,政府和行业协会可以加强对预制菜行业的监管,确保其有序发展和良性竞争。同时,应充分发挥行业协会等组织的积极作用,加强企业间的沟通和协作,提高企业的责任意识和自律能力。为确保消费者的信心,还应加强信息公开和信息披露,及时向社会公众发布行业信息,增强行业的透明度和公信力,营造良好的监督环境,以维护预制菜行业的稳定和发展。

4 结语

预制菜的安全与质量是行业发展的生命线。通过采取有效的措施提升预制菜的安全与质量水平,可以促进预制菜行业的可持续发展,并为消费者提供更好的产品和服务。在未来的发展中,预制菜行业应继续关注标准体系推进、安全质量管理、品牌建设、技术创新,不断完善和提升预制菜质量水平,以满足消费者对安全、健康和营养的需求。还应加强与其他相关领域的合作与交流,共同推动预制菜行业的稳健发展。

参考文献

- [1] 艾媒网. 艾媒咨询: 2022 年中国预制菜产业发展白皮书 [EB/OL]. (2023-03-03)[2023-11-29]. <https://www.iimedia.cn/c400/92015.html>.
- [2] 中国烹饪协会. T/CCA 024-2022, 预制菜[S]. 2022.
- [3] 胡润百富. 2023首届中国国际(佛山)预制菜产业大会·胡润中国预制菜生产企业百强榜[EB/OL]. (2023-03-03)[2023-11-29]. <https://hurun.net/zh-CN/Info/Detail?num=F1C3ESQLK103>.
- [4] 中文互联网数据咨询网. 町芒研究院: 2022预制菜行业研究报告[R/OL]. (2022-08-15)[2023-11-29]<http://www.199it.com/archives/1478181.html>.
- [5] 胡家敏,曾普升,胡悦欣,等. 国内外预制菜发展现状与展望[J]. 热带农业工程, 2023, 47(05):64-67.
- [6] 贺阳. 亟待建立预制菜行业国家标准[N]. 中国商报, 2023-10-12(005). DOI:10.38304/n.cnki.nzgsb.2023.001462.
- [7] 董慧媛,刘少和,张伟强. 广东省预制菜产业化发展路径研究[J]. 广东农工商职业技术学院学报, 2023, 39(01):18-21.
- [8] 王静香,张忠明,李纪岳,等. 我国预制菜产业发展特点与趋势预判[J]. 粮油食品科技.