

我省将打造20个预制菜产业集群

到2025年,建设30个现代农业产业园,多方位促进预制菜产业高质量发展

■海都记者 马俊杰 文/图

“打造预制菜产业集群、培育壮大预制菜龙头企业、支持仓储冷链建设、搭建预制菜公共服务平台、构建预制菜品牌营销渠道、建立预制菜产业保障制度……”11月14日,福建省商务厅等9部门印发《加快推进预制菜产业高质量发展的措施》的通知(简称《措施》),共21条。《措施》按照“做强闽菜大产业、畅通闽菜大物流、建设闽菜大市场、服务闽菜大民生,打造闽菜产业全链条”总体要求,提出到2025年,建设30个现代农业产业园、20个优势特色产业集群,多方位促进预制菜产业高质量发展。



福州已有专卖店线上线下销售预制菜

依山傍水山海通吃,建设预制菜产业基地

《措施》中提出,将实施区域差异化策略。充分发挥福建海洋经济优势,在福州马尾、连江、福清、漳州东山、诏安、宁德蕉城、霞浦、福鼎、莆田涵江、平潭等地发展以水产品为重点的预制菜产业基地;发挥福建省食品加工业的产业链优势,在厦门同安、南平光泽、泉州晋江、漳州台商投资区、

龙岩新罗及长汀产业园等地发展以肉产品为重点的预制菜产业基地;发挥福建省森林资源大省优势,在莆田、漳州、南平、三明、龙岩建立发展以蔬果净菜为重点的预制菜产业基地。企业培育方面将在生产、冷链、仓储、流通、营销等环节培育我省预制菜龙头企业。培育一批跨区域

的预制菜仓储冷链物流龙头企业。支持认定一批从事预制菜农业产业化省级以上龙头企业。培育“+旅游”新业态,鼓励龙头企业建设集生产、加工、科研、商贸、旅游、文化于一体的预制菜文化产业园、观光车间、观光工厂等,开展工业、农业旅游。支持农业新型经营主

体建设贮藏库、冷库、清洗、分拣、包装等农产品产地冷藏保鲜设施,提升农产品产地初加工能力水平。引导仓储冷链物流企业与预制菜生产企业对接,建设预制菜从田头到餐桌消费的全程闭环供应模式。到2025年,建设农产品产地冷藏保鲜设施150个,多方面提升农产品产地初加工能力。



参展商展示的预制菜(新华·图)

确保食材全流程可回溯 网售超亿元最高奖50万

促进预制菜网络销售。对利用电子商务第三方平台、自营平台,实现福建预制菜年网络零售额超过1亿元的企业,择优给予最高50万元奖励。支持预制菜企业对接阿里巴巴、京东、抖音等知名平台,提升网络推广力度。

依托“全闽乐购”、一二三供应链、元洪在线等平台 and 福州渔博会、菌博会、福品博览会等展会,举办形式多样的线上线下预制菜促销活动。支持开展预制菜企业供需对接会,集成推介八闽华侨美食文化,构建“福建省华侨美食风情文化节”特色美食展销节庆活动。依托重点侨乡和华侨

农场,兼容中外餐饮文化及华侨风情元素,生成推广一系列以国别地区为鲜明标签且富含“侨韵侨味”的特色预制美食。多形式全方位推广预制菜。《措施》中还提出,严格落实《中华人民共和国食品安全法》,按照标准体系打造预制菜。食品添加剂严格按照《食品添加剂使用标准》规定使用。明确食材全流程可回溯,保障冷链物流运输。鼓励有条件的地方组织有资质的第三方检测机构开展抽检,提高预制菜食品安全保障水平。预制菜食品安全抽检合格率稳定在98.5%以上。

■热点透视

新华

“30分钟一桌菜”“人人轻松当大厨”……如今,手抓牛大骨、孜然羊排等预制菜逐渐占据消费者餐桌“C位”,成为餐饮业消费亮点。农业农村部表示,预制菜消费需求旺盛,产业加速发展。数据显示,截至9月下旬,国内预制菜相关企业达6.5万家。2022年以来,新增预制菜相关企业1400多家。

预制菜越来越“热”

百度指数显示,2022年预制菜相关搜索同比上涨877%,其中“95后”群体搜索占比超三成。2022年上半年,京东预制菜成交额同比增长170%。在美团买菜、叮咚买菜等电商平台上,预制菜已经在商品分类中单列出来。

多地政府积极推动产业发展。今年以来,广东、山东等地出台支持预制菜产业发展政策。

中国饭店协会副会长金勇表示,目前对于预制菜还没有一个公认、统一的定义。业内普遍认为,预制菜是经预加工或预烹调制成,并进行预包装的成品或半成品菜肴。

按照中国烹饪协会等

单位发布的团体标准,预制菜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、预烹调等制成,并进行预包装的成品或半成品菜肴。

售卖给个人消费者的预制菜,只需简单加热或加工即可上桌,且菜品中包含一些难做的“大菜”“硬菜”,在年轻人中颇受欢迎。多家电商平台的数据显示,预制菜日常销量不断走高,节假日销量则成倍增加,如美团买菜中秋节期间预制菜销量环比增长50%。

不过,除了越来越多走入家庭,事实上,预制菜重要的销售对象其实是餐饮企业。

预制菜逐渐占据餐桌“C位”

预制菜进入餐厅和外卖引争议

“预制菜省去了原料采购、初加工等环节,有助于提升出餐率和翻台率,也减少了顾客的等待时间。”一位餐饮从业人员表示,用预制菜可以降低整体成本。因为预制菜有标准化、易复制等特点,可以保证菜肴的口味一致性。

一些专家认为,传统中餐的制作过程强调厨师作用,主厨的水准、状态决

定一家餐厅菜品的质量。预制菜中央厨房的出现,可以减少菜品中人为不确定因素的影响,实现大规模生产。

与此同时,对于预制菜进入餐厅堂食、外卖,存在不同看法甚至争议。日前,中消协发布《2022年上半年全国消协组织受理投诉情况分析》,预制菜菜品标识不详细,外卖、堂食中使用预制菜未告知等成为

投诉热点。

多个网络调查显示,大部分受访者不知道点餐吃的可能是预制菜,多数受访者不愿意在外卖和餐厅里吃预制菜,绝大多数受访者认为商家如使用预制菜应在消费者点餐前告知。

中国法学会消费者权益保护法研究会副秘书长陈音江表示,无论堂食还是外卖,经营者有责

任、有义务提前告知消费者菜品是预制菜还是现场做。

随着预制菜产业快速发展,预制菜的生产、安全以及管理等问题也广受关注。江苏省消保委今年2月发布的《预制菜消费调查报告》显示,目前预制菜市场存在质量参差不齐、口味有待提升、标识信息标注不全、种类形式单一、物流配送不规范等问题。

完善标准促进预制菜健康发展

广州酒家、眉州东坡等品牌餐饮企业陆续推出预制菜单品,味知香等专业预制菜企业加大产品研发,农牧水产企业、零售平台等纷纷入局。

今年,一些地方出台政策,大力推动预制菜产业发展。

目前,地方以及餐饮行业也发布多个预制菜相关规范和标准。江苏省餐

饮行业协会发布《预制菜点质量评价规范》团体标准;中国烹饪协会发布《预制菜》团体标准;中国饭店协会发布《预制菜产品分类及评价》《预制菜质量管理规范》两项团体标准。

金勇表示,预制菜产业要想实现高质量品牌化发展,应加快国家标准建设,明确预制菜定义和分类,提高预制菜准入门槛

和产品品质,构建包括原材料、储存、运输等在内的质量安全监管体系。

山东鸢都英合律师事务所主任高明芹建议,相关部门应对预制菜原料、加工工艺、包装、标识、储存、冷链运输、微生物指标、添加剂指标、农药残留指标等作出统一规定,引导预制菜生产进一步规范、标准化。