



近日,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》),其中特别提到,大力推广餐饮环节使用预制菜明示。对此,济南落地情况如何?济南餐饮市场、监管部门又将如何应对?

文/片 记者 李梦瑶 杜春娜

走访发现尚未有餐厅公示是否用了预制菜

“我花了很多钱,是为了吃大厨做的菜,用新鲜的食材在饭店里完成加工,但现在预制菜已经渗透到外卖和饭店。”近日,3·15曝光的梅菜扣肉事件再次把预制菜推向风口浪尖,其在餐饮行业的渗透也让不少消费者担忧,自己在店内堂食的是不是预制菜。

近日记者走访济南多家餐饮店,发现目前没有一家餐饮店对使用预制菜情况进行公示。

在济南世茂广场某知名连锁餐饮店,工作人员称,店内菜品有一些是公司统一配送的。“像九转大肠等比较复杂的菜品,现场制作来不及,公司送来半成品,我再淋上料汁。”

“部分菜品是半成品。”记者在探访中发现这样的情况不是个例。

在历下区某大型超市内一楼餐饮区,一连锁餐饮店内,记者注意到,后厨工作人员正在将金枪鱼从包装袋内倒在操作台上。但店长表示,店里仅咖喱鸡拌饭是预制菜品,其他拌饭都是半成品现场加工,不属于预制菜的范畴。“公司会每两天通过冷链将食材配送到店,食材一般是切片、腌制好的,到店里再加热。”记者称想去后厨看看,这位店长表示不太方便。他说,因为部分商场不允许使用火灶,所以很多店使用电器替代火灶,但用电不支持复杂的炒菜。

在一烤鸭店,记者随机问一道酸菜鱼是否属于半成品时,该店工作人员表示,鱼片是买的现成切好的,汤底是用的半成品调料,但该店也并不认为这道酸菜鱼是预制菜。

更有餐饮企业表示,他们品牌从配菜到料包,全部都由中央厨房统一配餐。店家表示,“这就回答了为什么有顾客提到,不同门店同一菜品口味都一致的疑问,是为了保证各门店菜品制作的标准化。”

“我们要保证25分钟之内上菜。”在另一家餐饮店,工作人员表示,在客流量大的时候,提前处理好一些半成品对于提高上菜效率有帮助。“中央厨房对食材集采,集中处理,大大提高了效率。”

“中央厨房”和“云供应链”配餐是部分连锁餐饮企业提到的概念,而在预制菜新国标中却明确了一点,连锁餐厅央厨出品不属于预制菜。

并非不能用预制菜 而是强调知情权

“预制菜新规的出台对于早已自建中央厨房的餐饮品牌而言,是个好消息。”济南本土连锁餐饮企业山东凯瑞商业集团市场营销中心总监侯明敬表示,“作为品牌方来说,新国标可以让其正面回应消费者,门店不使用预制菜。”

“新国标的出台,是对餐饮行业和预制菜生产企业的一次洗牌。”济南预制菜产业协会副会长、山东(济南)



记者走访济南多家餐饮店,目前没有一家对使用预制菜情况进行公示。

预制菜新国标上线,大力推广餐饮环节使用明示

是不是预制菜,餐饮店有点说不清道不明

预制菜产业园体验中心运营负责人杨立斌认为,新国标明确了预制菜范围,对餐饮行业而言,新国标有助于推动中央厨房在餐饮业的进一步普及。

而对于完全使用预制菜的餐饮企业来说,也将完全暴露于市场之下,由市场的优胜劣汰决定它们的未来走向。

既然《通知》要求餐饮商家公示预制菜使用情况,这也意味着,有关部门在监管中,首先要判断是否使用了预制菜。济南市市场监管局餐饮服务食品安全监督管理处工作人员表示,界定这一点,也关键看它是否有自有的中央厨房。

工作人员称,《通知》出台前,对预制菜没有一个明确界定,他们在检查过程中即发现餐饮企业使用预制菜,也只会对其食品安全进行检查,要求预制菜必须是有资质和相关检验报告;同时对储存条件也有相应要求。

“并非不能使用预制菜,而是强调消费者的知情权,这是我们下一步检查的重点。”这位工作人员表示,他们将在近期启动餐饮企业预制菜公示有关的专项行动,推动商家使用预制菜时要明示。如果使用

预制菜,但在宣传上却说是“现做”的,这一点肯定是违规的。

根据《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,也享有自主选择商品或者服务的权利。如果餐厅使用预制菜,应尽到明示、提醒义务,食客可以选择消费或者不消费,反之则涉嫌侵害消费者的知情权和选择权。预制菜假冒现做菜更涉嫌虚假宣传和消费欺诈。

产业迎“大浪淘沙” 将逐步趋向于堂食

“预制菜这个风口在过去两年迎来爆发式涌入,新国标出台让行业迎来一次冷静思考。”杨立斌说。

记者注意到,预制菜新国标首次在国家层面明确预制菜的定义和范围。大力推广餐饮环节使用预制菜明示,保障消费者的知情权和选择权。还提到要健全预制菜标准体系建设,统筹制定严谨、统一的覆盖预制菜生产加工、冷藏冷冻和冷链物流等环节的食品安全国家标准以及预制菜术语、产品分类等质量标准并加强预制菜食品安全监管。

“尤其是明确预制菜不能使用防腐剂等,可以预见的是,在加大检查力度之下,一些小作坊、小生产商将会‘退场’,而一些实力强、创新能力强的企业有望发展成全国性大品牌。”杨立斌表示,据她了解,随着科技的进步,预制菜行业也在不断升级,许多企业纷纷采用先进的生产设备和工艺,不仅提高了生产效率,也保证了产品的安全性和卫生标准。

中国农业大学食品学院副教授朱毅在接受采访时表示,像婴幼儿奶粉要无限趋近母乳一样,预制菜也要无限趋近堂食,大众还是对预制菜有着不安全、不健康的刻板印象,规定出台后,从某种程度上可以扭转消费者的观念,打消他们的顾虑。

“任何行业都有‘害群之马’,我们不能提到预制菜就谈虎色变,一棒子打死,要给新事物成长的空间。”杨立斌也提醒。

从事餐饮行业的侯明敬则表示,餐饮企业能否长久发展下去,预制菜并不是主要因素。“大家一直强调菜品的口味和锅气,而我们只有不断创新、升级口味,才是让门店发展下去的长久之计。”而这一点,对于餐饮品牌而言,可能还有很长一段路要走。

■相关新闻

市场监管总局等六部门联合发布的《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》,明确了预制菜的范围、标准体系建设、食品安全监管和推进产业高质量发展等4个方面。这对于预制菜行业发展有何影响,“鲁式”预制菜如何跑赢万亿赛道?带着这些疑问,记者展开了调查。

见习记者 胡玲玲
记者 王开智

业内 不含防腐剂利好行业

消费者对“科技与狠活”的担忧,使得自带“黑红体质”的预制菜,时常被卷入舆论的漩涡。

新标准的落地,首次在国家层面明确预制菜的定义和范围:以食用农产品等为原料,经工业化预加工,加热或熟制后方可食用的预包装菜肴,且不得添加防腐剂。中央厨房制作的菜肴,仅经清洗、去皮、分切等简单加工未经烹制的净菜类食品,以及速冻面米食品、方便食品、盒饭等主食类产品等被排除在预制菜范围之外。在业内人士看来,一方面,划分范围渐趋细致,这便于进一步制定分类术语、加工技术规程规范。另一方面,此举将淘汰一批不合格的“小作坊式”入局者,有助于行业健康发展,同时也是对去年“预制菜进校园”舆情的积极反馈。

“预制菜面向B端(主要面向连锁餐厅、酒店等),注重给出解决方案,面向C端(消费者),提供

一种可能的生活方式。”山东(济南)预制菜产业园体验中心运营负责人杨立斌介绍,预制菜“新国标”出现,对于行业来说,像是注入了一剂强心针,从设备更新、技术改革方面明确未来的生产方向,也让消费者知晓“预制菜”不是“低价菜”“劣质菜”,尽可能跳出单次负面事件的影响,理性看待预制菜。

前景 预制菜规模将破万亿

据《2023年中国预制菜产业发展蓝皮书》,预制菜市场规模预计2026年将突破万亿。目前,中国预制菜正处于蓝海阶段。《中国烹饪协会五年(2021—2025)工作规划》显示,我国预制菜渗透率仅为10%—15%,而美国、日本预制菜渗透率已达60%以上,相比之下我国预制菜行业集中度亟待提升。受冷链运输、销售渠道和资金等方面限制,我国的预制菜行业虽然市场参与者众多,但总体上仍存在规模企业较少、产品同质化现象明显等特点,竞争格局尚未定型。

在万亿市场的赛道上,山东跑通了新路子。

企查查数据显示,截至3月初,我国现存预制菜相关企业6.35万家,山东以8216家预制菜相关企业位居榜首。山东是农业大省,也是农产品加工大省,冷链配送能力强大,具有发展预制菜的基础和条件,在组团出海“掘金”方面颇具优势。

在菜品研发上,还涌现出了一批“鲁式”预制菜肴。山东庆源合饮食文化集团的王先之就是从厨师转型做起食品厂,发展为现在的行业翘楚,在他看来,预制菜中,应当含有厨师的思维。“鲁菜讲究食物本身的味道,在研制过程中,为了还原最初的口感,会经历一些失败,需要总结经验,持续创新。”

“销售周期和销售半径变长,这是发展食品工业的初衷。食品工业化并不是一个贬义词,能够走到标准化、规模化加工这一步,意味着背后已经形成了规范和监管体系。”杨立斌认为,新标准发布后,预制菜将转变为有挑战性、有门槛的赛道,注重营养搭配,实现个性化定制将会是未来的发展方向。“如今,大家都已经接受西式快餐的预制化,再多给中式预制菜一些时间,让消费者能够亲身感受和检验。”

「鲁式」预制菜如何跑赢万亿赛道