

预制菜何时成为“阳光下的一盘菜”

行业大咖把脉：从藏着掖着到主动公示，难在“成本”还是“底气”

果然財經

9月15日中午，西贝在预制菜争议风波后发布致歉信，宣布了多项整改措施，同时欢迎顾客监督整改。记者在济南门店员工处获悉，总部已下发操作规范，员工正学习适应，10月1日前将完成整改。

此次争议，也把“预制菜”推向了风口浪尖。那么，餐饮品牌公示预制菜使用情况可行吗？难在哪儿？

张志恒 尹睿 济南报道

预制菜争议热度不减

9月13日，记者曾探访西贝莜面村济南领秀城贵和店，该店崔店长坦言，近日的预制菜风波持续发酵，导致客流明显下滑。

在此前的报道中，“冷冻有机西兰花保质期24个月”“直播后厨只炒素菜鸡蛋”等引发关注。西贝济南区域行政总厨武先生回应：“保质期长不代表使用久，西兰花一餐用2-3包，1-2天补新货，24个月是国标最长时限，非实际使用周期。”他还解释，早班员工8点到岗备工，牛肉到店即炖煮，不存在刻意避开炒菜的情况。

采访中，记者咨询了多位消费者，有消费者表示，不是反对预制菜，而是反对花着正餐的价格，却吃着预制的菜肴。

也有消费者表示，中餐的魅力就应该是现做，吃起来才踏实。消费者林先生表示：“去餐厅吃饭，我认为食材超过一天就属于预制菜。另外，只要不是现炒的菜，在我心里也算预制菜。”对于部分需二次加工、从包里直接取出就能上桌的菜品，他也认为可归为预制菜范畴。

一位餐饮从业人员对记者表示：“一些酒店、连锁店的预制菜比较多，一般自己会根据上菜速度判断。在连锁餐饮店就餐时，只要吃到的菜品卫生、各方面达标，是否预制菜，不用太担心。”

透明化探索难在哪儿

在预制菜争议持续发酵的当下，记者采访了山东预制菜产业联合会副秘书长赵欣，他从品质界定、透明化落地、标准现状及产业链价值等维度，为预制菜产业发展提供了清晰的思考框架。

罗永浩提出的“预制菜标识透明化”引发广泛共鸣，赵欣认可这一方向的合理性，但也从行业实际出发，指出落地过程中需突破三大难点。

首先是法律与标准空白。赵欣表示，目前国内尚无强制要求餐饮企业公示预制菜使用情况的法律法规，像老乡鸡一样的“区分标识”模式，更多是



发展预制菜产业，规范透明是关键。新华社发（资料片）

企业自发行为，而非行业硬性规定。“老乡鸡的做法值得推荐，但不能要求所有企业立刻复制。”赵欣坦言，行业需要时间形成共识，再通过政策引导或标准制定，将“自愿公示”逐步转化为“规范操作”。

其次是企业成本与能力差异。赵欣表示，餐饮是一个“门槛低、淘汰率高”的行业，不同规模企业的承载能力截然不同。大型连锁品牌，如西贝，有能力搭建中央厨房、建立溯源体系，公示预制菜信息相对容易；但对于夫妻店和初创品牌而言，“先建中央厨房再谈公示”显然不现实——他们甚至难以承担食材检测、包装标识等基础成本。

“要求小餐馆像连锁品牌一样公示，相当于让小作坊对标工厂标准，不符合行业发展规律。”赵欣说，“如果预制菜公示对一个门店的营收是有提升的，会有更多品牌去效仿。如果只是增加劳动量而没有增加营收，肯定没有几个企业愿意去做。”

最后是中餐复杂性与消费者认知偏差。赵欣表示，与肯德基、麦当劳等标准化西餐不同，中餐涵盖鲁川苏粤等不同风味，同一菜品（如宫保鸡丁、红烧肉等）在不同地域有不同做法，“预制”与“现制”的边界本身就模糊。“比如免浆鱼片，既是第三方供应的预制原料，也是门店加工的基础食材，这该如何定义、如何标示？”赵欣认为，透明化不仅需要企业清晰公示，还需要行业引导消费者建立理性认知，避免将“预制”等同于“劣质”。

尽管难点重重，赵欣表示看好透明化的长期趋势：“西贝与罗永浩的争议，其实推动了行业对透明化的关注。未来会有更多企业主动跟进，再通过产业协同、政策支持，逐步形成‘企业自愿、行业推动、国家规范’的递进格局。”

“优”与“劣”的关键标尺

“我们共同反对的是不好的预制菜，而非预制菜这个品类。”在谈及行业争议时，赵欣的态度明确而坚定。

在他看来，预制菜的核心价值应回归食物本质，需满足“安全卫生、健康营养、方便快捷、好吃美味”四大核心标

准——这是山东预制菜产业联合会在行业交流中反复强调的底线，也是区分“优质”与“劣质”预制菜的关键标尺。

赵欣介绍，什么样的预制菜是不好的预制菜？即过度依赖化学防腐剂、追求超长保质期以降低成本，却忽视营养流失与口感损耗的产品。

“2024年六部门对预制菜进行定义时，建议在预制菜中严禁添加防腐剂，核心也是推动行业从‘长保期’向‘短保期’转型。老百姓都不希望吃添加了防腐剂的预制菜。”他解释，长保期产品往往是通过添加剂抑制微生物；短保期模式，更依赖冷链技术、锁鲜工艺等物理手段，既保留食材本味，也减少化学物质摄入。

预制菜标准亟待明确

谈及预制菜标准，赵欣坦言“国家层面仍在探索”——目前国内尚无GB（国家标准）级别的预制菜通用标准，仅有部分政策文件对预制菜的定义、生产规范进行意见征询，官方定义尚未明确。但这不意味着行业“无标可依”，地方团标、行业行标已率先填补空白，且部分标准的要求远超“国标预期”。

“国标通常是‘底线标准’，即企业必须达到的最低要求；而团标、行标往往是‘高线标准’，是行业头部企业或地方产业为提升品质制定的更高规范。”赵欣解释，以山东的预制菜企业为例，为对接出口需求，很多企业的标准均符合欧盟、日韩等国际市场的检测要求，“这些标准虽然覆盖范围小，但对品质的把控更严格”。

赵欣同时介绍，从覆盖范围来看，当前地方标准呈现“品类细分、地域特色”的特点：有的针对单品类（如酸菜鱼、小酥肉），有的聚焦产业链环节（如预制菜冷链物流、包装规范）。

赵欣认为，这种“先地方后国家、先细分后通用”的路径，符合预制菜产业现状——毕竟中餐品类繁杂，难以用单一国标涵盖所有产品，“待地方与行业标准运行成熟后，再提炼共性要求形成国标，会更科学、更具可操作性。不过确实需要时间的不断验证和提炼，不是简简单单就能制定出来的。”

规范比全盘否定更重要

“从产业链看，预制菜不是‘选择题’，而是‘必答题’。”赵欣表示，预制菜的兴起，是经济发展、生活节奏加快、连锁餐饮扩张共同作用的结果，其本质是“产业链效率提升的体现”。

从上游来看，预制菜推动农业从“粗放种植”向“订单农业”转型。以白羽鸡为例，连锁餐饮对鸡肉的规格、口感有明确要求，倒逼养殖企业培育专用品种、建立标准化养殖体系；山东作为农业大省，水产、蔬菜、肉类等原料通过预制菜加工，附加值显著提升。“比如一斤猪肉做成小酥肉，通过淀粉、水的合理配比，出品率提升近一倍，既解决了猪肉卖不上价的问题，也为企业创造了更高收益。”赵欣举例说。

从中游来看，预制菜加速了食品工业与餐饮的融合。冷链技术的突破（如速冻锁鲜、低温配送），解决了食材保存难题，中央厨房的普及，则让“标准化出品”成为可能。米村拌饭、吉野家依赖预制半成品实现快速出餐，本质上都是通过工业手段，降低餐饮运营成本、提升效率。

“像肯德基，从来不是‘活鸡进店现炸’，而是通过产业链协同实现标准化，预制菜只是将这种模式延伸到中餐领域。”赵欣说。

从下游来看，随着生活节奏加快，消费者既希望节省烹饪时间，又想尽可能保留口感和健康，还要有一个合理的价格范围，这是个“不会平衡的三角形”，餐饮企业会有不同取舍，预制菜成为维持平衡的关键。

当然，产业链的成熟，不代表行业无短板。赵欣介绍，部分企业为压缩成本，使用劣质原料、违规添加添加剂，确实损害了行业口碑，但“这不是否定预制菜的理由，而是推动行业规范的契机”。他建议，未来应从三方面发力：一是加强监管，严查劣质产品；二是推动技术创新，提升锁鲜、减菌工艺；三是加强引导，让消费者理性看待预制菜。

“产业发展不能‘一刀切’，与其全盘否定，不如聚焦‘如何让预制菜更好’。”赵欣表示，预制菜作为产业趋势已不可逆转，唯有以品质为核心、以透明为为抓手、以标准为支撑，才能让这个行业真正走向成熟。

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。

中国人民大学食品安全治理协同创新中心研究员孙娟娟表示，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，通常都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，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和健康？

“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等。”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。

中国公共管理学院教授许光建表示，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。”

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。

中国连锁经营协会公开信息显示，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，争取推动出台更清晰、更具操作性的指引。

据新华社

防腐剂等安全问题如何监管

预制菜国家标准即将公开征求意见