



本报记者 商政君 摄

首次被写入中央一号文件—— 预制菜线上线下销售火热

■本报记者 徐子涵/文

2023年中央一号文件明确提出，培育发展预制菜产业。预制菜首次被写入中央一号文件，产业发展可谓机遇无限。我市这个产业也在不断壮大，很多企业正准备进入。而在销售端，从美团、饿了么、水美蓝轻等线上电商，再到菜市场、大润发、比邻鲜等线下商超，到处可见预制菜的身影。可以说，预制菜正变得越来越“热”。

作为“新晋网红”，预制菜会给我们的生活带来了什么样的影响？火热之后，又是否能成为我们的“放心菜”呢？

方便快捷 消费者餐桌上的新变化

何为预制菜？预制菜就是以农、畜、禽、水产品为原料，配以各种辅料，在工厂已经洗好、切好、搭配好的半成品菜，采取冷冻或真空包装保存，消费者购买后只需开袋加热或者简单烹饪就可食用。

通俗点来说，预制菜就是“懒人菜”，也叫现成菜。

因为定义理解的不同，人们常将预制菜与方便菜、净菜等概念混淆，较为主流的观点是预制菜包括四类：一是开包即食食品，如泡椒凤爪、火腿肠等；二是加热食品，只需简单加热即可食用，如一些料理包；三是即烹食品，经过加工的半成品材料，可以立即入锅，即“熟料+热调料”；四是即配食品，炒制变熟后食用，即“生料+热调料”。

“其实预制菜的雏形很早就出现了。”预制菜从业者周慧认为，无论是作为丽水人“味蕾记忆”的泡精肉，还是开盖即食的卤鸭掌、泡椒凤爪，本质上都可以称为预制菜。

对预制菜的定义理解可能不同，但消费者对它们的青睐是相同的。

正交谈间，顾客张先生走进了周慧的店里，几乎每样商品他都买了一点，“约了几个朋友在家吃饭，我先买一些预制菜品回去，快捷又方便。”

作为一名“90后”，张先生平时也会比照攻略做菜，但厨艺不甚理想，用他自己的话说就是“发挥不够稳定”，加上要工作、带娃，有时候连买菜的时间都很难挤出来。

而现在品类越来越丰富的预制菜，让张先生有了更多的选择。

“有些我烧不来的菜，就会去买来试试。”张先生说，“和酒店餐馆的味道一样，网上自己买还便宜。”虽然大多数时候都是在线上平台采购，但有时张先生也会在线下商超购买预制菜，“一份15块的梅菜扣肉，梅干菜多、扣肉肥瘦相间，比自己买菜做省时省力多了。”

预制菜烹饪和消费的便捷性，极大满足了现代人快节奏的生活需求，在“想下厨房但没时间”“想吃好的但怕麻烦”之间寻找到了一个平衡点，因此，越来越受到消费者尤其是年轻消费者的青睐，成为食品消费市场的新宠儿。

政策出台 助推预制菜行业发展

今年年初，江浙沪皖三省一市市场监管局联合发布了《关于印发〈长三角预制菜生产许可审查指引〉的通知》，在全国率先制定了一体化的预制菜生产许可审查指引，让长三角区域预制菜生产有了统一的操作规范。

在缙云县东方镇的丁家厨食品有限公司的生产车间里，生产线上正产出腌腊肉制品、酱卤肉制品、蔬菜罐头等预制菜。据公司负责人田小红介绍，上月底公司已通过食品生产许可现场审查，这也是《长三角预制菜生产许可审查指引》发布实施后，全市第一家主打“预制菜”品类的食品生产企业。

2月13日公布的2023年中央一号文件，首次明确提出培育发展预制菜产业。这更坚定了田小红对预制菜行业未来发展的信心：“我们很早就开始做这块了，现在有了政策的指引，我觉得一定会大有可为。”

“我们准备在工艺设备上强化和更新改造，生产方面逐步使用一些相对自动化的设备。”在产品的选型定位上，田小红准备在乡愁产业上做文章，“梅干菜是我们的传统产业链，经过深加工，把梅干菜制作成蔬菜罐头，让每一位在外的缙云游子都能通过味蕾一解乡愁。”

“在销售端，除了稳住已有的餐饮、连锁便利店这些大型B端客户以外，也准备发展个人消费者C端市场。”田小红介绍说。

与田小红不同，从事食品加工生意的李际东主打线上平台。

“今年是我们从事定制包装预制食品的第三个年头，产品主要通过我市‘水美蓝轻’平台销往全国各地。”据李际东介绍，他们的产品食材原料全都采购自丽水本地农户，丽水良好的生态环境

培育出的优质农副产品，广受顾客的好评与青睐。

产品中以鲜笋、塔菜、鲜肉酱最为畅销，“今年一开年，就收获了大量订单，有时候天都黑了还在发货。”虽然忙碌且辛苦，但李际东的脸上一直挂着笑意。

强化监管 让预制菜成为“放心菜”

食品安全关乎大家的身体健康和生命安全，是老百姓安全感的核心。在预制菜行业快速发展的过程中，人们对其安全、卫生状况的担忧也逐步显现。

“预制菜是数字化经济迅猛发展、社会分工不断细化、生活节奏越来越快、便利程度越来越高的产物。如何让老百姓吃得放心、吃得舒心，是我们工作的重心。”市场监管局食品流通处相关负责人表示，从四个方面对预制菜这一新兴食品的流通做安全监管：一是依法依规监管，严格执行预包装食品、食用农产品食品安全监管相关法律、法规和规定。二是强化主体责任。督促食品经营企业履行食品安全“第一责任人”责任。三是规范各项制度。经营者要向上游厂商获取执照、许可证、检验检疫证明、进货票据等。四是加强过程控制。主要是通过日常检查、抽查检测等方式，对食品进行安全把关。

除了加强预制菜在流通环节的食品安全监管，对生产加工源头的监督也尤为重要。比如，针对丽水丁家厨食品有限公司的“预制菜”生产许可申请，市场监管部门提前介入，靠前服务，提供从设备布局、许可单元申请、产品送检到材料准备的全程指导服务，解决企业在申办食品生产许可中存在的困难和问题。最终，这家公司顺利通过现场审查。

消费者在购买预制菜时，应当擦亮眼睛，选择到有相应经营资质的商家处购买。同时，要保留相关的票据，以便在发生纠纷时作为维权的凭证。只有注意这些，才能确保“舌尖上的安全”，让预制菜真正成为“放心菜”。



本报记者 商政君 摄



责任编辑 徐子涵

■二审 潘凤群 ■终审 金小林

■版面设计 王少剑