

# 深度中國

開學伊始，江西贛州蓉江新區學生家長抵制預製菜（港稱即食餛飩包）進中小學校園事件引發了社會廣泛關注。根據內地媒體報道，有不少家長親自去學校送餐，甚至更有家長表示不惜辭職送飯。預製菜安全嗎？預製菜健康嗎？預製菜有標準嗎？在疫情期間火速發展起來的預製菜行業，至今仍未有足夠清晰的行業標準。不僅是在校園餐飲中，預製菜出現在外送、餐廳等消費場景中未有充分明示，也令消費者不滿。這個已經迅速發展到現象級的行業，正面臨前所未有的挑戰。消費者對於預製菜「明廚亮灶」的迫切要求，已經成為擺在行業面前無法迴避的問題。

◆香港文匯報記者 丁春麗 山東濟南報道

▶ 山東濟南一場預製菜產業博覽會上，預製菜產品琳瑯滿目。  
香港文匯報記者丁春麗 攝



◆ 消費者認真查看即食預製菜產品說明。  
香港文匯報記者丁春麗 攝



## 「預製菜進校園」輿情背後 公眾知情權最迫切

# 明廚亮灶訂標準 行業發展需規範



◆ 即食預製菜大受上班族歡迎。  
網上圖片

山東食安文化有限公司總經理、山東預製菜產業園體驗中心負責人楊立斌告訴香港文匯報記者，根據食用方法，預製菜分為「即食、即熱、即配、即烹」四種類型。目前輿論聚焦的預製菜則屬於即食、即熱預製菜，也被大眾稱之為「方便菜」「快手菜」。

在這一輪討論中被忽略的即配、即烹預製菜，事實上佔有預製菜市場的較大份額，使用場景多集中在中央廚房、商業後廚，亦或生鮮超市的淨菜區。即配、即烹預製菜就是把食材的清洗、切配、醃製等前工序在中央廚集中完成，後端使用時可以實現快速、標準出餐。

### 餐飲企：校園推廣成本高

「即食、即熱預製菜進校園只是個別現象，僅是從成本控制上來說不太可能。」王先生是濟南一家主營中小學生配餐的餐飲公司負責人，他給香港文匯報記者算了一筆賬，當地中小學生每人午餐標準為15元（人民幣，下同），即食、即熱預製菜的成本從十幾元到上百元不等，相對成本較高，一般配餐公司根本不會選擇這一類預製菜。

王先生指出，大型配餐公司基本都建立了自己的中央廚房，車間是統一管理，通過「互聯網+明廚亮灶」，接受家長以及食藥監等部門的隨時監督監控，配餐的衛生、安全、品質都有着嚴格的要求。根據管理要求，所有肉、菜、油都是源頭直供，食材來源可溯、去向可追。

山東法策律師事務所主任張法水律師告訴香港文匯報記者，校方應當充分尊重學生們的知情權和選擇權，秉持科學與審慎的原則。他建議制定出台預製菜針對不同年齡階段人群的國家標準，滿足不同人群的健康與營養的需求。

### 地方自訂標準差異大

數據顯示，2022年中國預製菜市場規模為4,196億元，2023年預計將達5,100億元，2026年將升至萬億元級別。截至去年底，中國的預製菜相關企業已有7.6萬家。

但香港文匯報記者在採訪中了解到，就連預製菜的概念，目前行業內還沒有一個清晰的定義。諸城外貿總經理田樹宏此前接受香港文匯報採訪時就表示，預製菜的即食、即熱、即烹、即配四大類分法顯然太過寬泛，概念不清晰、沒有統一的標準。

在山東省農科院農產品加工與營養研究所研究員王維婷看來，預製菜進校園事件對行業整體的規範

化、有序化發展將起到很好的督促和警示效果。目前，預製菜確實還存在加工理論基礎薄弱、儲運損耗高能耗大、復熱後品質難以穩定保持、功能性產品缺乏等問題。王維婷指出，也正是因為業內對預製菜定義的差異，導致整個行業標準還沒有正式推出。

根據香港文匯報查閱的資料，中國飯店協會在2022年發布了《預製菜生產質量管理技術規範》和《預製菜產品分類及評價》。山東、海南、浙江、遼寧、上海等省市也紛紛出台了預製菜生產許可審查指引方案。山東省市場監管局在經營範圍規範化系統還增加了「預製菜加工」「預製菜銷售」兩個經營範圍，全面規範預製菜生產企業市場准入條件。

### 長三角明確標籤規範

其中，長三角消保委聯盟聯合長三角三省一市（安徽省、江蘇省、浙江省和上海市）餐飲行業協會、部分預製菜龍頭企業去年底共同起草的《長三角預製菜點質量及服務評價規範》增加了新的亮點。該規範不僅從原材料、加工、包裝、貯存、配送、還原度以及食品安全指標等多方面提出了明確要求，還從保障知情權角度出發，對標籤規範予以明確。同時，還要求預製菜企業應在醒目位置標明產品名稱、製作加工信息、食用方法、貯存方法、保質期及最佳品嘗期等。

但是，與之相適應的全國統一的強制性標準，卻仍然處於缺位狀態。

### 律師：預製即製亟須明示

「我去酒店吃飯，從來沒有被告知哪些菜是預製菜。」北京的蔣小姐對此頗有微詞，「憑什麼吃的是預製菜，卻被包裝成了『大廚菜』，還同樣價位銷售。」餐飲業使用預製菜也早已是公開的秘密。浙江杭州一對新人在酒店定了一款價格不菲的婚宴套餐，但事後被告知，16道菜中竟有七成都是預製菜，此事亦引發了不少網友共鳴。

消費者的知情權和選擇權如何保障？張法水表示，根據《消費者權益保護法》，消費者享有知悉其購買、使用的商品或者接受的服務的真實情況的權利，也享有自主選擇商品或者服務的權利。如果餐廳向消費者提供預製菜，應盡到提示義務。消費者在知情的情況下，可以選擇消費或者不消費店家提供的預製菜。

## 教育部：缺乏有效監管 校園不宜推廣



◆ 內地規定學校食堂應當嚴格遵守法律、法規和食品安全標準。  
資料圖片

香港文匯報訊 據新華社報道，近期，一些地方「預製菜進校園」話題受到社會廣泛關注，對此，教育部有關司局負責人介紹，學校食品安全和營養健康事關學生健康成長，教育部長期以來會同相關部門，切實落實黨中央、國務院決策部署，嚴格落實食品安全法等法律法規，先後制定實施了《學校食品安全與營養健康管理規定》《營養與健康學校建設指南》等制度規定，不斷加強對學校食品安全和營養健康的管理。

食品安全法第五十七條規定，學校等集中用餐單位的食堂應當嚴格遵守法律、法規和食品安全標準；從供餐單位訂餐的，應當從取得食品生產經營許可的企業訂購，並按照要求對訂購的食品進行查驗。供餐單位應當嚴格遵守法律、法規和食品安全標準，當餐加工，確保食品安全。

這位負責人指出，黨和政府高度重視學校食品安全，十分關心學生健康成長，廣大家長期望孩子在學校吃得既綠色安全又營養健康。經研究，鑒於當前預製菜還沒有統一的標準體系、認證體系、追溯體系等有效監管機制，對「預製菜進校園」應持十分審慎態度，不宜推廣進校園。

## 預製菜 = 低價菜？

九轉大腸、糖醋鯉魚、辣子雞、水煮肉……9月中旬在山東舉行的預製菜展覽會上，面對3,000多款預製菜，來湊熱鬧的濟南市民陳女士覺得：恍如世間所有能吃的全都被做成了預製食品了。

「其實預製菜不是某一種商品，更多時候是一種解決方案和生活方式。」山東食安文化有限公司總經理、山東預製菜產業園體驗中心負責人楊立斌表示，展會上的大部分預製菜屬於即食、即熱預製菜，因其方便、快捷、穩定等特點，在外賣領域佔有一定市場份額。

比飯店便宜、比外賣方便、比小攤衛生……楊立斌說，這也使得即食預製菜越來越受家庭歡迎。但她指出，市場上也有價格較高的預製菜，如佛跳牆、鮑魚花膠雞等，價格多在100元人民幣以上，「購買預製菜要根據自己的經濟實力，豐儉由己。但也不能一味貪圖便宜。」楊立斌指出，以佛跳牆為例，除了湯底的原料不同，其中海參、鮑魚等主要原料的成本價格差距較大，除了考慮消費能力，她建議盡量選擇大品牌的產品。

### 即烹菜包仍是發展大趨勢

楊立斌認為，目前大眾關注的即食、即熱預製菜只是特定需求場景下的解決方案，其投資成本和周期也相對較低。「相反，大多數即烹、即配預製菜單次加工都以噸計，需以大宗採購為支撐，且中央廚房投資成本以數億計，投資周期長，資質審核嚴格。」楊立斌認為，從國家對預製菜的整體布局而言，即烹、即配預製菜仍然是發展的大趨勢。

## 預製菜 = 不健康？

# 專家：營養安全 科技支撐

山東省農科院農產品加工與營養研究所研究員王維婷告訴香港文匯報記者，只要有足夠的科技支撐，再加上標準化、規範化的生產加工，預製菜的口感和味道將更加穩定，安全性和營養健康是要高於家庭製作的菜品。為了給大眾提供更有營養、更健康的預製菜品，他們也已經做了諸如適宜於中式餐飲的原輔料篩選評價技術；高溫加熱過程中不利於健康的雜環胺類物質的減量控制技術；肉類預製食品適度殺菌工藝及綠色保鮮劑；可降解活性包裝材料開發技術等研究工作，後續也將不斷推向市場。

### 調味過量是目前研究重點

對於大眾非常關注的預製菜中防腐劑的問題，王維婷表示，《食品安全國家標準—食品添加劑使用標準》對防腐劑的種類、使用範圍和用量有着非常嚴格的標準和明確規定，而且相關檢測技術已經相對完善，市場監管措施也非常到位。這套標準同樣適用於預製菜的製作和管理。

但王維婷也說，預製菜中涉及的調味品比較多，調味品中的防腐劑和預製菜本身的防腐劑是否會出現「雞尾酒效應」，這也是科研工作人員關注的一個熱點。同時，部分預製菜產品為了迎合消費者口味，食鹽、糖、油等含量確實較高。目前，預製菜產品開發也是在不斷摸索國人消費口味，在保證口感品質的同時提高產品健康品質，這同樣給預製菜的產品開發提出了更高的要求。

# 業界：有平有貴 原料決定