

# 饮食“新宠”预制菜如何把好安全关

■中国城市报记者 刁静平

根据中国连锁经营协会发布的数据,有超九成的连锁餐饮已入局预制菜市场,如西贝、吉野家预制菜的使用比例达到了85%以上。一桌满汉全席,使用预制菜可能只需要15分钟。

预制菜发展迅速的同时,一些网友也在担心预制菜是否会有食品安全问题。预制菜存在哪些食品安全隐患?如何保障行业健康有序发展?针对预制菜产业食品安全及行业发展,记者展开采访梳理报道。

## 直击品质与效率的饮食痛点

“下班回家不想点外卖,又不想做饭的时候,经常会从冰箱里拿出提前购买的预制菜,几分钟就可以吃上一顿热饭,比一些餐厅来讲更加卫生,而且操作起来方便快捷,保质期长,一周可以买上几顿囤着。”北京市民温兰馨告诉记者,预制菜就像她在忙碌工作和烹饪之中的平衡点,她每周都会吃上两三次预制菜。

上海白领张娴也深有体会,近期上海疫情防控要求,隔

离期间她开启了预制菜新世界的大门,“从主食到轻食,从西餐到中餐,电商平台上预制菜种类丰富多样,口味也不输餐馆。”

速冻饺子、速食小火锅、加热后就可以食用的盖浇饭……预制菜能够满足都市消费者对品质与效率的双重需求,直击都市人在“吃”上的痛点。实际上,高铁盒饭、飞机餐等就是采用这种方式为乘客提供食物的。近年来,随着快餐时代的来临和疫情条件的限制,越来越多的人开始关注并食用预制菜。

所谓预制菜,是指以农、畜、禽、水产品为原料,配以各种辅料,经预加工(如分切、搅拌、腌制、滚揉、成型、调味)而成的成品或半成品。根据深加工程度和食用方便性,预制菜可分为即食食品、即热食品、即烹食品、即配食品。

当然,打动消费者的不仅是品质和效率,还有预制菜的价格。记者查阅电商平台预制菜的价格,以西贝牛大骨为例,电商平台上500克牛大骨的销售价格在80元左右,而在门店下单同等分量售价至少翻了一倍。可以看出,省去了人力和店面租金等成本支出,预制菜

在价格方面具备天然优势。

据央视财经消息,3月全国预制菜销售额增长同比超过100%,上海区域近半个月预制菜销售额同比上涨250%。尤其是小酥肉、糖醋排骨类的预制菜品,销售额占整个预制菜市场的比例超过60%。

## 如何确保舌尖上的安全

你以为花大价钱去餐厅能吃到大厨精心烹制的美味菜肴,可实际上它们可能是提前做好好的预制菜。

预制菜食品安全是否有保障?回答这个问题,首先要了解预制菜是怎么制成的。一位餐饮行业从业人员向记者介绍,预制菜与普通菜的区别主要在于加工方式。“商家提前把食物做熟,然后冷冻保存,消费者只需简单加热就可以食用,高温烹饪本身就是杀菌过程,再使用液氮等速冻技术能够大幅度抑制微生物繁殖,整个过程中并不需要额外添加防腐剂。此外,只要符合国家标准,合理使用添加剂也不会对人体造成危害。消费者无需对预制菜健康营养方面产生过多焦

虑,甚至抵制它。”他说。

需要注意的是,由于我国地区之间当地居民饮食习惯及口味不一致,且预制菜产品依赖冷链运输,有一定的覆盖半径,因此行业多为中小企业,多数停留在作坊式生产加工模式,只能应对少量客户,产品单一,标准化程度低。

“具体而言,预制菜企业的生产规模和发展水平不尽相同,一些企业属于行业初期发展阶段,生产技术落后、生产环境不达标、产品质量不过关,企业难以把控生产过程中存在的食品安全问题。除生产环节外,运输环节也时出纰漏,例如冷库温度影响食品口味、堵车增加了运输时长从而影响产品品质等。”上述从业人员表示,预制菜产业还需进一步规范。

记者注意到,早在去年5月,农业农村部已出台《关于加快农业全产业链培育发展的指导意见》,指导农商直供、预制菜肴、餐饮外卖、冷链配送等业态发展。为促进预制菜行业健康发展,4月15日,中国烹饪协会牵头起草的《预制菜产品规范》已完成征求意见稿,目前正在向社会公开征求意见。

## 为餐饮业提供转型变革新契机

餐饮品牌入局预制菜似乎是水到渠成的事。实际上,一些头部玩家的布局动作起初是为了在疫情中“自救”——推出预制菜以抵消堂食消费者减少的部分亏损。据统计,目前预制菜to B端(企业用户)与to C端(消费者)比例大概在8:2的阶段,也就是说,餐饮业是预制菜的主要消费渠道。

一位零售企业负责人向记者透露,近两年以来,疫情对餐饮业冲击巨大,消费升级叠加疫情催化,预制菜进入C端用户视野,对餐饮业的变革转型提供了新的发展机遇。而鲜食一直是便利店的重要盈利点,由于具备“最后一公里”的优势,便利店、商超也是预制菜与消费者之间的重要渠道。他预测,未来C端消费还将继续提升,市场发展更趋于成熟阶段。

未来疫情转好,新入局的玩家将不断增多,被资本和疫情催热的预制菜行业,真的能够代替外卖和菜市场吗?

艾媒咨询分析师认为,预制菜在我国属于刚起步阶段,随着消费升级、冷链物流布局,及互联网多元化营销的助力下,预制菜市场将向B、C端同时加速发展,之后将以20%的增长率逐年上升,2023年中国预制菜规模约为5165亿元,2026年市场规模将达10720亿元。

《2021年中国预制菜行业研究报告》中提出,在C端和B端的双层需求推动下,厨房工业化革命应运而生,通过类似中央厨房的工厂,生产制造大量预制菜并推向市场,简化了厨房烹饪环节,从而降低烹饪成本,提高烹饪效率。

有业内人士指出,随着行业转型发展,预制菜赛道将更加注重“长跑能力”,未来自动化规模化生产的企业将具备先发优势,迅速扩张产能、占领市场。同时,供应链和数字化等硬核实力是竞争的关键,渠道竞争逐步转变为品牌竞争,预制菜行业有望拉动餐饮业乃至消费内需持续增长。

## “光明号”健康快车即将再启航

4月21日,中国铁路北京局集团有限公司北京车辆段对“光明号”健康快车进行出发前的检查、整备工作。

今年是“光明号”健康快车开行25周年,作为国内唯一流动的、专门从事慈善医疗活动的眼科火车医院,健康快车开行以来累计行程遍及全国28个省、市、自治区,停靠196个站点,共计让22万多名白内障患者重获光明。今年的健康快车将分别于4月下旬和5月初连续开行两列,目的地为甘肃省定西市和河南省商丘市。

中国城市报记者 全亚军摄



# 12批医疗器械不合格 涉及西尔欧、新华医疗等企业

■中国城市报记者 邢灿

近日,记者从国家药监局获悉,为加强医疗器械监督管理,保障医疗器械产品质量安全有效,国家药监局于近期组织对椎间融合器、半导体激光治疗机等5个品种进行了产品质量监督抽检,共12批(台)产品不符合标准规定。

被抽检项目不符合标准规

定的医疗器械产品包括德州金约应医疗器械有限公司生产的椎间融合器2批次;CAO Group, Inc. 西尔欧集团生产的半导体激光治疗机1台;武汉金莱特光电子有限公司生产的二氧化碳激光治疗机1台;威海威高医疗影像科技有限公司生产的手持式超声诊断设备1台。

此外,还包括手术无影灯7

台,分别为常州美亚医用照明有限公司、河北谊安奥美医疗设备有限公司、恒挚医疗设备(上海)有限公司、山东康怡医疗器械有限公司、山东欣雨辰医疗设备集团股份有限公司、山东新华医疗器械股份有限公司、上海吉顺医疗器械制造有限公司生产。

抽检产品的不合格问题主要

包括设备或设备部件的外部标记、控制器件和仪表的准确性不符合标准规定,表面粗糙度不符合标准规定,以及手术无影灯总辐照度、中心照度不符合标准规定等。

对抽检中发现的上述不符合标准规定产品,国家药品监督管理局已要求企业所在地省级药品监督管理部门,按照《医疗器械监督管理条例》《医疗器械生产监督管理办

法》和《医疗器械召回管理办法》等要求,及时作出行政处理决定并向社会公布。省级药品监督管理部门要督促企业对抽检不符合标准规定的产品进行风险评估,根据医疗器械缺陷的严重程度确定召回级别,主动召回产品并公开召回信息;督促企业尽快查明产品不合格原因,制定整改措施并按期整改到位。