

青报 聚焦

国家六部门首次发文明确预制菜定义和范围 青岛多方发力为产业发展培育良好生态 预制菜：“青岛味”如何打出“特色牌”

□青島日报/观海新闻记者 李德银

预制菜产业正在迎来历史性变革。3月21日，国家市场监督管理总局等六部门联合发布了《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》)，首次在国家层面上明确了预制菜的定义和范围，并从标准体系建设、食品安全监管和推进产业高质量发展等方面提出要求，预制菜产业规范化发展的进程正在加速。

民以食为天，预制菜自带“流量基因”，这是许多消费品产业所不具备的。据统计，目前我国预制菜加工企业超过7万家，2023年产值突破5000亿元，正加速驶向万亿级赛道。

面对这一发展新赛道，青岛躬身入局。青岛提出，要建成全省乃至全国有重要影响力的预制菜产业高地。到2024年，基本建立科技含量高、生产加工能力强、国际市场竞争能力突出、上中下游紧密衔接的预制菜产业体系。

入局新赛道，把握新机遇，拥抱新未来，青岛预制菜产业在探索中前行。



商家在向消费者展示如何烹制预制菜。

“成长的烦恼”

预制菜并非新事物，早在上世纪八九十年代，随着麦当劳等国外连锁餐饮进入中国，预制菜悄然登上时代舞台。2000年前后，一批以肉禽、水产品等为原材料的冷冻食品半成品企业陆续出现。2014年前后，外卖平台快速发展，预制菜进入快速发展期。2020年，预制菜在疫情影响下迎来消费风口。2023年中央一号文件明确提出，提升净菜、中央厨房等产业标准化和规范化水平，培育发展预制菜产业，更为行业带来巨大利好。

然而，去年9月以来，预制菜话题持续在社交平台发酵，对这个朝阳产业产生一定冲击。近日出台的一纸《通知》，再次让预制菜站到聚光灯下。

目前，国内预制菜加工企业已超过7万家，其中，山东、河南等地相关企业数量位居前列，46.8%的预制菜相关企业成立在1至5年内。

起伏起伏，一路探索，对于青岛预制菜企业来说，这样的状态如影随形。

机器人大厨、五分钟出餐，在青岛火车站的第三空间美食智造中心，67平方米的店面内，预制菜与智能设备取代了过去人工厨房模式，食客们可自助选择冷柜中的预制食品，全程由烹饪设备在算法控制下精准烹制。

“这是我们历时两年研发的‘预制食品+智能设备’餐饮解决方案，实现了食品工业与物联网、信息技术等相融合。”青岛市预制菜行业协会副会长、青岛远见控股集团有限公司(简称“远见集团”)总经理牟伟深深耕食品领域27年，商业嗅觉颇为敏锐，早在预制菜产业初露端倪之时，他便果断入局。如今，远见集团已成为预制菜细分领域的佼佼者。

作为一名资深餐饮人，牟伟认为，《通知》的出台，相当于给预制菜界定了身份和范围，方便以后对预制菜行业采取有针对性的管理和扶持，不仅能更好保障食品安全、提高消费者信任度，还有助于推动预制菜产业长远发展。

“冷”“热”交织，是不少受访预制菜从业者的共识。这样的场景，在互联网、光伏、风电等产业，也曾经历过。

位于莱西的万福集团，多年来一直深耕预制菜产品海外市场，产品远销日本和东南亚。如今，万福集团积极拥抱预制菜风口，开启内循环模式，今年计划加大预制菜生产规模，在B端、C端同时发力。目前，5000吨预制菜加工工厂和3万吨油炸预制菜加工工厂均已竣工投产。

万福集团品牌运营部部长郑大川介绍，近年来，预制菜产业呈现出二、三产业深度融合的特点，前景被多方看好。但在产业发展过程中，预制菜也面临标准不统一、范围泛化、产业政策扶持范围不一致等问题，行业亟待规范发展。“目前，预制菜赛道正处于高速发展、高速增长、高速扩容的红利期，《通知》的出台，对于相关行业政策端、资本端、产业端以及消费端都是利好。”郑大川说。

青岛农业大学食品科学与工程学院教授凡升认为，此次针对预制菜的新规，回应了消费者、餐饮商家、预制菜企业普遍关切的一些问题，预制菜新国标为产业设定了明确的标准和准则，有助于消除市场乱象，规范企业生产行为，促使企业加强技术研发和创新，从而增强消费者的认知度和购买意愿。

新规首次界定预制菜“身份”

《通知》主要从预制菜是什么、怎么做、怎么运、怎么卖、怎么吃给出了指引，首次对预制菜的范围作出国家层面的界定——预制菜也称预制菜肴，是以一种或多种食用农产品及其制品为原料，使用或不使用调味料等辅料，不添加防腐剂，经工业化预加工(如搅拌、腌制、滚揉、成型、炒、炸、烤、煮、蒸等)制成，配以或不配以调味料包，符合产品标签标明的贮存、运输及销售条件，加热或熟制后方可食用的预包装菜肴。

这些菜不是预制菜

值得注意的是，基于上述标准，《通知》明确了不属于预制菜的情况。

一是连锁餐饮企业广泛应用中央厨房模式，其自行制作并向自有门店配送的净菜、半成品、成品菜肴，应当符合餐饮服务食品安全的法律法规和标准要求，中央厨房制作的菜肴，不纳入预制菜范围；

二是仅经清洗、去皮、分切等简单加工未经烹制的净菜类食品，属于食用农产品，不属于预制菜；

三是速冻面米食品、方便食品、盒饭、盖浇饭、馒头、糕点、肉夹馍、面包、汉堡、三明治、披萨等主食类产品不属于预制菜；

四是不经加热或者熟制就可食用的即食食品及可直接食用的蔬菜(水果)沙拉等凉拌菜不属于预制菜。

打出“特色牌”

一条来自中国南海深水无污染区的鱿鱼，冷链运至位于城阳区的加工车间，完成分割、裹粉、裹浆、裹糠，经180摄氏度油温精准炸制40秒后，单冻机速冻、拣选、称重、装袋、金探、装箱、入库……这是青岛浩源集团有限公司(简称“浩源集团”)裹糠鱿鱼圈的生产日常。

作为浩源集团海洋预制菜品类爆款产品，每年有400吨鱿鱼圈从这里销往位于南半球的澳大利亚，成为深受当地家庭喜爱的“口粮级”美食。从传统水产加工OEM(原始设备制造商)到自主研发品牌海洋预制菜，作为青岛较早涉足海洋预制菜出口的企业之一，已经有20多年发展史的浩源集团与预制菜渊源颇深。

浩源集团负责人吕弘凯介绍，预制菜看似简单，实则对工艺要求极高，“实际上，预制菜是中式菜肴的工业化，还需要很多理论、技术、产品和装备方面的创新，需要通过流程再造实现技术重构、产品重构、产业重构”。

为了“让青岛海味”更好适应“中国胃”，浩源集团近年来相继开发了香辣花甲、蒜香青口、深海鱼排、香酥鳕鱼条等更适

合中国餐饮模式的海洋预制菜产品，并依靠过硬的“出口品质”，迅速与便利店、餐饮连锁、团餐等B端客户达成合作。

《中国水产预制菜研究报告2023》显示，2022年中国水产预制菜行业规模达1047亿元，预计2026年将达到2576亿元。以浩源集团为代表的青岛海洋预制菜企业，正在成为水产预制菜行业的强力竞争者。

南方财经发布的“2023智造预制菜·新锐城市50强”榜单显示，4座沿海城市进入10强。其中，青岛是北方唯一入选10强的沿海城市。青岛，无疑是未来“海洋预制菜之都”的强力竞争者。这也是青岛角逐预制菜这一万亿级赛道的最大“特色牌”。

在中国海洋大学食品科学与工程学院院长、青岛海洋食品营养与健康创新研究院院长薛长湖看来，海洋预制菜产业在迎接风口的同时，依然面临一些发展难题，需要从政策、产业、科技、冷链物流等不同维度入手，完善理顺预制菜产业的产学研对接机制，加强科技工作者和企业协作，共同助力青岛海洋预制菜产业发展再攀新高。

找准发力点

根据《中国烹饪协会五年(2021-2025)工作规划》，目前国内预制菜渗透率只有10%至15%；而美国、日本预制菜渗透率已达60%以上，这意味着，国内预制菜市场仍有广阔空间。当下，青岛正从多方发力，为预制菜产业发展培育良好生态。

在产业布局上，青岛积极构建“2+7+N”架构。“2”是建设两个国际预制菜产业集聚区——在莱西创建中国(青岛)国际农产品加工产业园、在城阳创建中国(青岛)农业食品创新园。“7”为布局7个产业集群，分别是西海岸新区(康大)食品产业园、城阳特种食品产业集群、即墨(正大)现代食品加工产业集群、胶州(益海嘉里)现代食品加工产业集群、胶州(利群)智慧物流及供应链产业集群、平度粮油加工产业集群和莱西食品产业集聚区。“N”是N个农产品原料生产基地和预制菜加工项目。两个国际预制菜产业集聚区、7个产业集群以及N个农产品原料生产基地和预制菜加工项目相辅相成，有机统一，共同构建起青岛预制菜产业发展空间布局。

同时，青岛从培育全产业链、构建技术和标准体系、拓展消费市场三个方面发力，鼓励预制菜产业发展，加快建设全省乃至全国预制菜产业发展高地。青岛还提出加强市级政策支持、落实上级优惠政策、创新金融支持三项政策支持。

项目是高质量发展的生命线，预制菜产业也不例外。在青岛，一批预制菜产业项目正加速落地。

在莱西食品产业集聚区，特斯特预制菜及高端调味品研发生产基地项目于近日开工。该项目主要从事复配水分保持剂、复配增稠剂、香辛料的研发生产，项目达产后预计实现年产复配添加剂1万吨，香辛料1000吨，年产纤维素肠衣达2000万米到2500万米。

在胶州，上合新区预制菜产业园建设正如火如荼，上合预制菜绿色智能工业地产项目、上合新区预制菜复合调味料研发中心等项目加速推进，正全力构建“前端智慧、中端集聚、后端高效”产业生态，聚力打造“预制菜品国内国际双循环链接者”……

预制菜产业长久健康发展，离不开优质产业生态，更需要企业这一创新主体在新赛道上全力奔跑。

青岛构建“2+7+N”预制菜产业架构

“2”：建设两个国际预制菜产业集聚区——

在莱西创建中国(青岛)国际农产品加工产业园

在城阳创建中国(青岛)农业食品创新园

“7”：布局7个产业集群

西海岸新区(康大)食品产业园

城阳特种食品产业集群

即墨(正大)现代食品加工产业集群

胶州(益海嘉里)现代食品加工产业集群

胶州(利群)智慧物流及供应链产业集群

平度粮油加工产业集群

莱西食品产业集聚区

“N”：N个农产品原料生产基地和预制菜加工项目

青岛从培育全产业链、构建技术和标准体系、拓展消费市场三个方面发力。鼓励预制菜产业发展，加快建设全省乃至全国预制菜产业发展高地，青岛还提出加强市级政策支持、落实上级优惠政策、创新金融支持三项政策支持

利和味道 调理食品生产线 工厂生产车间。

万福集团预制菜加工车间。

部分预制菜样品。