

从共享湘菜理论出发探讨预制菜产业健康发展的理论与对策

Analysis of problems and countermeasures on the high quality development of the prepared dishes industry based on the share theory of Hunan cuisine

杨代明¹ 王建辉^{2,3} 曾贤明¹ 李 晖¹ 曾宪峰⁴

YANG Dai-ming¹ WANG Jian-hui^{2,3} ZENG Xian-ming¹ LI Hui¹ ZENG Xian-feng⁴

(1. 湖南省产商品评审中心, 湖南 长沙 410004; 2. 长沙理工大学食品与生物工程学院, 湖南 长沙 410114; 3. 长沙理工大学预制菜现代产业学院, 湖南 长沙 410114; 4. 湖南志成食品技术服务有限公司, 湖南 长沙 410116)

(1. Hunan Provincial Product and Goods Assessment Center, Changsha, Hunan 410004, China; 2. School of Food Science and Bioengineering, Changsha University of Science and Technology, Changsha, Hunan 410114, China; 3. Modern Industrial College of Prepared Dishes, Changsha University of Science and Technology, Changsha, Hunan 410114, China; 4. Hunan Zhicheng Food Technology Service Co., Ltd., Changsha, Hunan 410116, China)

摘要: 预制湘菜起步早, 借助已构建成的完整的湘菜产业化标准体系, 初步形成了共享湘菜理论并成为连锁湘菜产业发展的指南, 确立了家常湘菜和连锁湘菜两个主攻方向, 但整体规模目前还不小。文章通过对湘菜到预制湘菜发展历程的梳理, 诠释了共享湘菜理论的基本思路, 辨析了预制菜的定义及其在各菜系中的认知差异, 剖析了预制菜产业健康发展面临的八大核心难题, 并提出了相应的对策建议。

关键词: 预制菜; 预制湘菜; 共享湘菜; 产业链; 湘菜连锁经营

Abstract: Chinese prepared dishes industry has developed rapidly in recent years. The industry of prepared Hunan cuisine started early. Till now, a complete standard system of Hunan cuisine industrialization has been constructed. The theory of shared Hunan cuisine has taken shape and is becoming a guideline for the development of chain Hunan cuisine. Home-style Hunan cuisine and chain Hunan cuisine have been regarded as the two main developmental directions. But the overall scale of prepared Hunan cuisine is not large. Based on the development history of Hunan cuisine, specially prepared Hunan cuisines, and related sharing of Hunan cuisine theories, experience and practices, this paper expounded the definition of prepared cuisine and cognitive

differences among different cuisines. Eight core problems of the industry were analyzed, and corresponding countermeasures were put forward.

Keywords: prepared dishes; prepared Hunan cuisines; sharing Hunan cuisine; industrial chain; Hunan cuisine chain operation

近年来, 中国预制菜产业发展迅猛。各地政府陆续制定相应政策引导各地预制菜产业做大做强, 在《中共中央、国务院关于做好 2023 年全面推进乡村振兴重点工作的意见》中更是明确提出, “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”^[1]。然而, 中国预制菜产业尚处于起步发展阶段。由于之前对预制菜的定义、属性和自身发展理论研究较少, 产业布局和发展还存在诸多问题。文章拟从湘菜产业化标准制订过程中形成的共享湘菜理论及其实践出发, 辨析当前预制菜的定义和预制菜产业背后的深层次问题, 并提出相应对策, 以期对预制菜领域的宏观调控管理、科研攻关和产业链发展提供参考。

1 预制菜定义的探索

1.1 预制湘菜概念的提出与完善

中国预制菜肇始于湖南。1993 年, 厨师王栏树在家庭式小作坊制作卤菜, 1997 年开始为餐馆和酒店提供鸡汁脆笋、扣肉、干锅牛杂、腊制品、青黄瓜皮、卜豆角、卜辣椒等酒店特色菜; 2003 年, 首个在长沙县跳马镇自建厂房

作者简介: 杨代明(1963—), 男, 湖南省产商品评审中心研究员级高工, 硕士。E-mail: 597353489@qq.com

收稿日期: 2023-01-07 **改回日期:** 2023-03-09

创办了中国第一个预制菜加工厂——长沙县湘特白竹食品厂,承接餐饮厨房中清洗、去味、切配、腌制、拖糊、过油等繁琐耗时的预处理工序,并将产品命名为“酒店特色菜”。因其能有效解决湘菜餐饮企业厨房占地面积大、占用人手多、上菜慢等导致餐饮成本高和效率低的痛点,“酒店特色菜”逐渐受到了餐饮业和食品加工业的双重关注。随之,彭记坊、聪厨、林结巴、荷味等品牌相继诞生,所生产的预制菜直接供应湘菜餐饮企业。2008 年王栏树在长沙燕山街、马王街和湖大校区二里半的农贸市场开过针对家庭消费的门店进行尝试,但因消费者还未认知,市场尚未开启,加之酒店特色菜还原度差强人意,戛然而止。

随着速冻技术与批量化生产设备的突破,预制湘菜的质量得以大幅提高。2015 年上半年,王栏树注册“王小余”商标,在全国成立了首个面向家庭和个体消费者(即 C 端)的王小余“免烧菜”电商平台,首次将“免洗、免切、免调味的酒店特色菜”命名为“免烧菜”。由于冷链物流配送成本高,消费者认知不足,经营 2 年后亏本 200 万元,将平台免费送给该经营团队。自此开始,预制湘菜的发展从初级阶段步入中级阶段,助推湘菜餐饮企业在连锁经营模式不懈探索中走向成熟,最终长沙戴氏餐饮管理有限公司于 2018 年成功摸索出“爆品+品牌”的连锁湘菜经营模式,助力湘菜在全国开店数量一直居于首位,反过来为预制湘菜走向 C 端开拓了广阔的市场前景。

经过 20 多年潜心发展,默默对接餐饮 B 端的预制湘菜,随着新冠疫情的爆发,走进了广大消费者的视野,并展现了其极大的方便性与可口性。拥有雄厚资金、商业嗅觉敏锐的沿海投资者迅速反应,对预制菜进行定义、包装和投资,掀起了中国预制菜投资狂潮,也大大促进了预制菜产业的形成。

早在 2009 年发布实施的湖南省地方标准《湘菜基本术语、分类与命名 第 1 部分:湘菜基本术语》^[2]中,就首次提出了预制湘菜这一专用名称,并将其定义为:“按照湘菜制作工艺加工熟制的,需低温储存运输的,仅需在餐饮制作间解冻或回温、拼配、调味即成湘菜的熟食品。”在 2013 年制定发布的《湘菜产业化标准体系架构》^[3]中进一步将预制湘菜定义为精加工性湘菜主配原料(湘菜主配原料分天然性、深加工性与精加工性三类)。在之后的一段时期,作者根据其运输贮藏配送方式称之为速冻冷藏湘菜。2018 年修订该标准时新增了连锁湘菜的定义:“以净菜、预制湘菜和湘菜复合调味包为主要原料制作,适合于湘菜连锁经营方式的创新湘菜。”同年发布实施的《净菜加工技术规范》^[4]中对净菜进行定义:对新鲜的植物性原料进行挑选、摘除或去皮去杂、切分和清洗,或对植物性干制品进行复水;或对新鲜的动物性原料进行宰杀、去毛或鳞片、剖腹去内脏、洗涤、按部位分割,或对水产干制品进行清洗、涨发;或再进一步进行调理处理,以获得直接用于预制菜加工或菜肴制作的未经熟制的原料。按加

工程度、加工方式不同分为净原菜、分切净菜、复水净菜、涨发净菜、调理净菜五类。2020 年制定发布实施的《食品安全地方标准 预制菜生产卫生规范》^[5]中,将进一步将预制菜的定义完善为:“以肉及肉制品、水产动物及其制品、蛋及蛋制品、食用菌及其制品、藻类及其制品、蔬菜及其制品、豆类及其制品为主要原料,经初加工、腌制或发酵、熟制等工艺加工而成,食用前需加热的菜肴制品。”据此,预制湘菜仅包括即烹预制湘菜(可以称为再烹菜)与即热预制湘菜(又称为免烧菜)两类。即配预制菜属于净菜,即食类预制湘菜在湖南称之为湖南熟食或湘味熟食,为普通食品,在 20 世纪 90 年代—21 世纪初是其发展的黄金时期,风行全国。可以通俗地说,预制菜是消费者可以通过食用感知到主要原辅料质量好坏的菜肴制品。

1.2 对预制菜定义的认知差异

预制菜产业的暴热与投资者推波助澜密切相关。为了凸显全国预制菜产业规模庞大,投资前景光明,投资者将即配食品、即烹食品、即热食品和即食食品统统纳入了预制菜的范畴,以便于投融资。这个概念被网络大量传播后,中国烹饪协会率先出台的《预制菜》团体标准沿袭了该说法:“以一种或多种农产品为主要原料,运用标准化流水作业,经预加工(如分切、搅拌、腌制、滚揉、成型、调味等)和/或预烹调(如炒、炸、烤、煮、蒸等)制成,并进行预包装的成品或半成品菜肴”,并将预制菜分为即食预制菜、即热预制菜、即烹预制菜和预制净菜^[6]。其他省份相继出台的政府相关文件基本上采纳了这一说法^[7-9]。

究其原因,这也与各地食品产业结构和菜系特点密切相关。在新冠疫情全球化趋势下,党的十九届五中全会通过的《中共中央关于制定国民经济和社会发展第十四个五年规划和二〇三五年远景目标的建议》提出,要加快构建以国内大循环为主体、国内国际双循环相互促进的新发展格局。沿海省份的食品产业因冷冻农产品出口所占比重较大,2019 年中美贸易战使冷冻海鲜净菜出口受阻,广东将生鱼片做成海鲜烧烤在广州市餐饮推广成功,找到了内销市场的发力方向,为进一步扩大内需,这些冷冻海鲜加工企业转而面向餐饮业提供净菜冷链配送或生产预制菜,广东省政府出台政策^[7]加以推动,故而将净菜纳入了预制菜范畴。另外,山东、广东、江苏、福建、浙江等省份相应所属的鲁菜、粤菜、淮扬菜、闽菜、浙菜等,海鲜是这些菜系的主要原材料,烹调会使其失去部分鲜味,以活体分割、速冻休眠、或再用少量食盐等调味料短时腌制的净菜(作者认为是净原菜、分切净菜和调理净菜)提供给餐饮或家庭再烹调,方能保持其菜系风格特征,使海产品净菜加工形成了一定规模,所以,将海产品净菜纳入预制菜范畴符合菜系风格要求。川菜是以火锅为主要特征的菜系,围绕火锅产业化已布局多年,因火锅原料主要为净菜(作者认为是净原菜、分切净菜、复水净菜和涨发净菜)和复合调味料(火锅底料、调味油),因此,

将净菜纳入预制菜也符合川菜发展的需要。

2 湘菜标准化与共享湘菜理论

2.1 构建了完整的湘菜产业化标准体系

目前,湘菜的连锁化经营倒逼湘菜的工业化发展,而标准化是工业化的前提。到2022年,湖南省已科学构建了完整的湘菜产业化标准体系(DB43/T 808—2013),共制定了432项标准,其中:湘菜基础标准15项,湘菜特有原辅料标准(包含特色农产品、加工食品及其检验方法)117项,湘菜菜点标准300项。

首先,作者领衔制定了湘菜基础标准,清晰梳理了湘菜文化渊源。从2008年迄今,先后发布了《湘菜基本术语、分类与命名 第1部分:湘菜基本术语》(DB43/T 421.1—2009)、《湘菜基本术语、分类与命名 第2部分:湘菜分类与命名》(DB43/T 421.2—2009)、《湘菜烹调技术基本操作规范》(DB43/T 422—2010)、《湘菜产业化标准体系构架》(DB43/T 808—2018)、《净菜加工技术通则》(DB43/T 470—2018)、《湘菜连锁经营技术规范》(DB43/T 1634—2019)、《食品安全地方标准 预制菜生产卫生规范》(DBS43/ 010—2020)等湖南省地方标准,分别对湘菜进行了定义,创新了湘菜的分类方法,系统梳理了湘菜烹调方法与烹调技法,定义了净菜、预制菜、连锁湘菜,还从湘菜饮食文化视角阐释了湖湘文化独特气质,为湘菜产业化标准体系构建、湘菜菜点标准的有序铺开与制定打下了坚实基础。

其次,就如何构建湘菜产业化标准体系提出了明晰的思路(见图1):将一锅湘菜分成几锅湘菜串联起来做。第一锅湘菜是净菜加工,在田边;第二锅湘菜是预制湘菜、复合调味料包的加工,在工厂;第三锅湘菜是餐饮厨房烹调,如宾馆、酒楼、连锁店等。通过湘菜全国连锁或全球连锁获得批量需求,并制定以连锁湘菜高质量要求作为产业链之间的接口标准,对接净菜加工企业和预制湘菜加工企业,拉动湘菜产业链有序运行,从而打破第三产业与第一产业、第二产业之间的流通壁垒,促进湘菜标准化、工业化和产业化。与此同时,可以逐步构建从田间到餐桌的湘菜产业链食品质量安全溯源系统,保障湘菜产业链的质量与安全。

2.2 提出了共享湘菜理论

要实现湘菜共享,必须满足4个条件,即菜点味美品质稳定(即湘菜要标准化);有厚重的历史故事(即湘菜要富有文化);可随时随地点餐即食(即湘菜餐饮要方便化);价格适宜大众消费(即湘菜消费要大众化)。因此,共享湘菜包含了5个共享:湘菜美味共享、湘菜文化共享、湘菜技术共享、湘菜利益共享和湘菜全球共享。

湘菜只有味美,才能留住消费者的胃和扩大消费量,所以,湘菜美味共享是湘菜全球共享的冲锋队。湘菜不同于其他工业品,是具有生命意义的食品,除了美味之

外,还有鲜活的文化渊源,能使湘菜的美味记忆更长久、更深刻,由此,湘菜文化共享是湘菜全球共享的助力器。湘菜连锁经营是以湘菜连锁经营模式及运行体系等共性技术和单个菜点连锁化烹饪个性技术等连锁湘菜高新技术为支撑的,需要一、二、三产业共同投入科研技术力量来协作攻关,解决湘菜全球共享进程中的技术难题,故湘菜技术共享是湘菜全球共享的擎天柱。不管怎样,湘菜能达到全球共享,是湘菜产业链上的核心企业共同协作完成的,只有形成了互利共赢、利益均沾、相互成长的合理分配机制,才能拧成一股绳向前冲,可见,湘菜利益共享是湘菜全球共享的力量源泉。湘菜全球共享是终极目标,是湘菜能够像肯德基、麦当劳一样吃遍全球,是以上四个共享的引擎。

湘菜美味与湘菜文化是不可分割的,湘菜菜点既是湘菜文化的载体,又是湘菜美味的传播体。最有效的途径是通过连锁湘菜有丰厚利润的规模扩张来实现湘菜美味共享和湘菜文化共享,为预制湘菜的定制加工、特色初级食用农产品的订单农业提供源源不断的需求,实现单品规模化生产,为湘菜利益共享提供保障;而支持连锁湘菜持续扩张的,是通过互惠互利实现湘菜产业链利益共享,促进湘菜产业链上的利益攸关方不断地在各自领域进行技术创新,达到远程、有序、快速批量提供高质量的预制湘菜、湘菜调味品和特色食用农产品,构建成订单农业和定制加工格局,以吸引更多的相关产业资源有序汇聚,锻造出一条运行质量高、连锁融洽通畅的湘菜产业链,从而赋能湘菜连锁经营快速持续扩张到全国各地乃至全球。反过来,通过湘菜全国连锁乃至全球连锁,形成单个原材料巨大批量需求,促进预制湘菜、湘菜调味品和特色食用农产品生产的规模化和专一化,加剧了资本、技术、人才和政策的聚集,加速了机械化、自动化和智能化的步伐与水平的提高,使湘菜技术共享和湘菜利益共享更加牢固、持久,最终实现湘菜全球共享(见图1),实现湘菜全球共享的目标。为此,湘菜产业链上的利益攸关方应通过共建、共融、共创,缔结一个庞大的湘菜连锁经营产业集群,其特征为:

(1) 湘菜餐饮端的湘菜经营实现无限连锁化,即在全国乃至全球开湘菜连锁店,数量庞大。

(2) 食品加工端的预制湘菜(含餐饮复合调味料)生产实现工业化与专一化,即实现预制湘菜大单品生产的机械化、自动化和智能化。

(3) 农业端的特色初级食用农产品种植养殖实现单一化、规格化和规模化。

由此可见,共享湘菜的实质(见图1)是:通过湘菜的美味共享和文化共享,实现大规模湘菜餐饮门店的横向连锁经营扩张;通过湘菜产业链上的利益共享达到湘菜技术共享,实现湘菜全产业链的纵向连锁支撑赋能,练就湘菜无限连锁经营能力,构建完善可靠的湘菜连锁经营

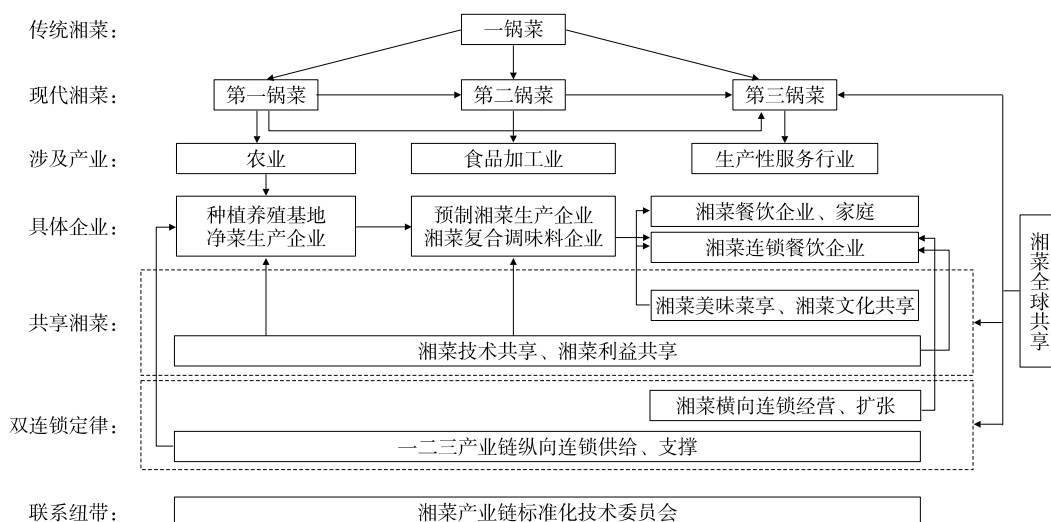


图 1 共享湘菜与湘菜产业链关系示意图

Figure 1 The relation between sharing Hunan cuisine theory and industrial chain of Hunan cuisine

标准化体系和强大的合作互赢的由一、二、三产业构成的湘菜产业链供给体系,助推“湘菜出湘”,实现湘菜全国共享,进而走出国门进行连锁经营,最终实现湘菜全球共享。可见,纵横两个方向连锁的交汇点为连锁湘菜餐饮企业总部,通过连锁形成了纵横两个维度的 T 字形湘菜产业质量结构,湘菜产业链的高质量有序运行为共享湘菜的实现提供动力源泉,这就是共享湘菜二维连锁定律(又称双连锁定律)。

2.3 确立了预制湘菜深耕的赛道

2.3.1 成为家常湘菜的帮手,走入寻常百姓家(C端)

《湘菜产业化标准体系构架》(DB43/T 808—2018)中关于家常湘菜的定义是:口味偏重、中辣偏强、适合湖南人家庭日常食用的湘菜^[3]。它的特点是朴实无华、经济实惠、特色鲜明,包括具有乡村田野风味的农家菜和地方湘菜。受到“宅经济”、消费升级等因素的影响,消费者对于预制菜的需求急速增加。现阶段的家庭已分化成 90/00 后超前消费型和 60/70 后节约型两类家庭。前者生活节奏快,大部分上班族没有足够的时间烹饪,且不具备基本的烹饪技艺,购买免烧菜回家即热即食,为“吃光用光身体健康”一族,是即热预制菜消费的主力军;后者愿意亲自下厨,但嫌预处理过程繁琐,即烹预制菜正好解决了这一问题。这两类人群大多经济充裕,消费体量足够大,可以充分发掘其消费潜力。所以,预制菜生产企业可以面向消费者个人群体(C端)进行即烹预制湘菜和即热预制湘菜的产品升级、延长保质期研发投入、采用抖音直播等新型营销方式、实施预制湘菜“爆品+品牌”的品牌战略直达消费者,以深挖预制湘菜个体与家庭消费市场。

2.3.2 与连锁湘菜携手,赋能餐饮连锁经营(B端) 在湘菜产业链中,连锁湘菜是预制湘菜的客户端。农业端种植养殖出来的高品质特色初级食用农产品经过烹饪做

成湘菜菜肴,才能被消费者敏感的味蕾所感知,由此可以看出,湘菜是特色高质量食用农产品的伯乐!加之连锁湘菜品牌辐射范围广,对品质要求高,并要求提供的食用农产品规格、品质一致,所以,连锁湘菜能够助推食用农产品规模化和规格化种植养殖,助力乡村振兴;连锁湘菜走向全国共享乃至全球共享,全力推进湘菜预制化、工业化生产,保障预制湘菜不失去湘菜地道美味,加速食品工业产生革命性变化。反过来,规模化农业和强大的预制湘菜加工业又强力支持连锁湘菜安全高品质的高速扩张,形成磨合联动、运行有序的湘菜产业链,从而达到湘菜全球连锁的目标。

3 预制菜产业健康发展面临的问题

3.1 食品安全问题

确保食品安全是预制菜产业健康、快速发展的底线。首先,预制菜的原材料是农产品,目前中国农产品的种植养殖尚未实现大规模的集约化经营,要实现从田间到餐桌的食品安全还存在诸多瓶颈。其次,预制菜在腌、熏、炸、烤等加工过程中可能会产生亚硝酸盐、丙烯酰胺、苯并(a)芘等有害物质^[10-12],在贮藏过程中因其营养物质丰富极易受到微生物的污染。再者,预制菜与一般食品不同,大多数是由两种及以上食用农产品作为主配原料,经过烹饪制成的混合体,如辣椒炒肉,既有动物性的猪肉,又有植物性的辣椒块。其安全性指标按照食品安全国家标准中的某一类执行,还是需要制定新的食品安全标准呢?又如辣椒炒肉的致病菌限量是执行熟肉制品还是即食蔬菜制品,抑或是两者相加呢?或者要考虑两种或多种不同商品类型的致病菌之间抑菌性或增强性还是和谐共生?考虑诸如此类情形,预制菜的分类可以单独设一个食品类别,以便有效精准地进行食品安全监管。

3.2 品质保障问题

预制菜的本质是菜肴,不是过度加工的普通食品,要保持烹调后菜肴的本味,即质地与风味的保持。速冻或冷藏再加冷链配送是目前解决这一品质问题的通用方法,但对于中国菜而言这还远远不够。即烹预制菜因预加热时间短、杀菌不彻底而导致货架期短,不利于远距离运输销售;即热预制菜则因速冻后回温加热时间长,不利于开拓更大的消费场景;冷藏预制菜虽质地保持较好,但也存在货架期过短、风味易丧失等缺点,对接B端市场主要是快速解冻复原问题,对接C端则是一个制约性难题。所以,预制菜的保质保鲜是亟待且不易攻克的难题,亟需开展原创性物理冷杀菌技术的基础研究,加快专利转化和专用设备的研发与制造。

3.3 方便化的问题

预制菜可节省消费者的烹饪时间,其中免烧菜无需厨房烹饪即可享受中国菜的美味,丰富消费者上下班或旅途中的饮食生活。目前动物性预制菜多采用速冻技术保质保鲜,食用时需解冻、加热升温,耗时30 min以上,即便采用现有的微波解冻,也难以复原菜肴应有的风味。此外,目前冷链配送能力和覆盖范围难于满足产品对时效性的要求。因此,要扩大预制菜消费市场,需进一步提高预制菜的方便性,加强预制菜快速复热保质技术的研究,完善冷链物流体系的建设。

3.4 工业化的问题

中国菜历经两千多年的沉淀与发展,形成了独具特色的八大菜系,其进化程度远远高于西方,涌现了成千上万种美味佳肴,而每道菜的品质特点与风味类型均以其独特的烹饪技艺作为支撑。因此,预制菜在批量生产中需解决单个菜品或某类菜品或某个烹饪工艺的机械化生产问题。为了提高劳动生产效率、降低生产成本、确保预制菜产品安全、质量高且稳定,自动化生产和智能化加工是必然趋势。由此可见,要实现预制菜工业化尚需大量政策、资金和人才的投入。

3.5 人才培育问题

食品加工业离不开机械制造业,由于现行高等教育的专业划分过细,食品加工工艺人才食品机械制造知之甚少,食品机械制造人才不熟悉食品加工技术,导致目前食品加工装备难以满足种类繁多的食品工艺的个性化技术要求,食品装备适配性低、通用性差,严重阻碍了食品加工业的机械化和自动化进程。

现代食品加工业源自家庭和餐饮烹饪,在中国经过近百年的发展演变,早与烹饪分道扬镳。食品加工人才的培育主要依靠高等院校的食品专业,而烹饪人才则依赖于职业院校的培养和社会上厨师的技艺传承。预制菜的工业化恰恰需要两者相互融合,取长补短,共谋发展。由此可见,3个学科的平行设置和3类人才的平行培育,

是造成中国食品工业跟不上世界发达国家的一个非常重要的原因。不久前,科技日报就提出:高校专业细分是趋势,但“细中有综”才是人才培养的目标,亟待培养一批既懂烹饪技法、又懂食品加工技术兼顾食品机械的高素质专门人才。这方面可向德国等先进制造国家学习人才培养的经验。

3.6 食用农产品种植养殖的规格化与规模化问题

预制菜是中国菜产业链承上启下最重要的环节。现代农业最显著的特征是规模化种植和养殖,只有机械化才能实现农业规模化生产需求,从而减轻劳动强度,降低生产成本,提高生产效率和市场竞争力,才能实现专业化分工。然而,中国目前仍有50%左右的农村人口,分田到户的农村土地承包责任制极大地阻碍了规模化种植养殖的形成。

预制菜加工企业是批量采购初级食用农产品最有力的精准客户,因其对初级食用农产品的质量和规格提出了一致性要求,以提高出品率、降低单位成本和保证质量稳定。这就要求食用农产品在种植养殖规模化的同时进行规格化生产,这才是促使双方均能获益的订单式农业。

预制菜仍归属菜肴范畴,预制菜的品质与食用农产品的质量息息相关。所以,预制菜产业的健康发展有利于各地特色食用农产品的规格化生产、规模化扩张和高质量发展,是促进乡村振兴的有力推手。但餐饮业发展归商务部门,工业发展归工业信息化部门,农业发展则属农业农村部门。各负其责的行政体制,缺乏贯通产业链各产业间的支持政策,导致3个产业间基本上无标准有效衔接,至今尚未能形成相互链接且运行畅通的产业链规模化,即定制加工和订单农业。如何快速有效地促进连锁餐饮企业推进定制加工、预制菜加工企业推行订单农业,改变农业生产方式,推动农业高质量发展,仍是预制菜产业高速发展中所面临的一个重要课题。

3.7 餐饮连锁经营的全球化问题

预制菜的出现源于为餐饮企业提供净菜和半成品服务(初级阶段),以实现降本增效。经过20多年的发展,预制菜已由不能吃、不好吃的初级阶段升级到加热即可吃、还能吃的中级阶段。目前仍有大部分预制菜进入餐饮市场,主要原因来自餐饮连锁经营的推介^[13]。中国餐饮连锁经营模式探索的成功,极大地推动了预制菜的发展,为中餐全国连锁乃至全球连锁经营打下了坚实基础。但如何培育壮大连锁餐饮企业,以拉动对预制菜加工企业的定制加工需求,实现预制菜专一化规模生产,需要抓住中餐连锁经营这个牛鼻子,系统性谋篇布局、政策引导、市场推动,以达成中国菜产业链有效联动和高质量发展,助力中国文化更深刻地融入各国人民的日常生活中。

3.8 舆情应对问题

预制菜是一个新兴产业,在其成长过程中必然遇到

各种问题,其中食品安全是老百姓关注的重点,但传播媒体的企业化又为食品安全的科学传播过程平添了诸多利益交织的堵点。预制菜的突发不良事件会对整个产业造成巨大的负面影响,所以舆情应对是摆在政府与企业面前的重要课题。此外,各级食品行业协会、食品学会、科研院所等社会团体作为舆情预警、舆情处置不可或缺的第三方,目前在应对食品安全舆情的过程中发挥的作用极其有限,应将其培育成长为预制菜产业健康发展的技术性服务机构,充分发挥其在食品安全科学传播中的积极作用。

4 预制菜产业健康发展的建议

预制菜产业所面临的问题是一个系统性问题,不仅是在现有食品工业中增加一个食品类型那么简单,需要新政策、新机制和学科融合,需要制度重塑、产业联动、行业互助、社会共举方能解决。

湖湘特色食材资源丰富,湘菜包容性强、适用性广,且湘菜产业化标准体系已建成,湖南省预制湘菜产业的发展具有得天独厚的优势^[14],已将净菜和湘味熟食(即湘菜休闲食品)排除出预制湘菜的定义范畴,为相关政策支持指明了正确的方向。

要清晰认识到湘菜产业链与湘菜供应链有着本质的区别:湘菜产业链是以湘菜餐饮服务业需求为龙头,与其上游的食品加工业、初级食用农产品种植养殖业的生产者共同形成相互依存、相互成长、相互壮大、相互繁荣的有序链接、高效运转、荣辱与共的供需链条,湘菜餐饮企业与湘菜供应企业之间是平等的伙伴关系,通过利益共享实现共赢,通过技术共享相互赋能;湘菜供应链则是食品加工业、初级食用农产品种植养殖业为湘菜餐饮服务业提供湘菜烹饪原辅料的供应链条,湘菜餐饮企业与湘菜供应企业之间是不平等的君臣关系,以自我为中心,在供需不平衡时,强势的一方往往会采用抬价或压价以获取利益最大化,利益相争导致两败俱伤,容易断链或断供。所以,文中只提菜系产业链而非菜系供应链。

4.1 制定中国菜产业链高质量发展管理办法或预制菜产业专项规划

针对餐饮业、工业和农业归属于不同的行政体制,导致产业间相互封闭难以畅通,必须建立并强化政府部门间的联系。建议国家制定中国菜产业链高质量发展管理办法,围绕中国菜产业链制定相衔接的扶持政策。省级政府可优先制定跨三个部门的预制菜产业专项规划,成立相应菜系产业链办公室与菜系产业链标准化技术委员会,统筹制定相应支持政策,布局预制菜产业园区建设。同时,建议教育部门设立更为完备的学科综合、产业融合的预制菜教育学科,以及注重综合素质的人才培养制度,为预制菜的高质量发展提供具备多项技能的综合素质人才支撑。

4.2 设立各菜系产业链专项综合基(资)金,持续有序支持预制菜产业高质量发展

(1) 设立菜系产业链标准化专项资金,布局各菜系产业链,特别是搭建预制菜产业化标准体系架构,支持预制菜安全、预制菜分类等基础标准的制定,资助菜系产业链高质量团体标准制修订工作,为政府专项产业资金精准落实提供标准化依据。

(2) 设立自科基金预制菜专项,支持预制菜加工关键共性技术和基础研究,形成一批原创性专项技术或专利。就湘菜而言,基础性研究包括湘菜食品化烹饪研究和食品湘菜化加工研究两个方向,两个方向的研究相互融合促进,才是预制湘菜加工业良性发展的必由之路。湘菜食品化烹饪是指将湘菜连锁门店的菜肴烹调中传统湘菜烹饪分解为净菜、预制湘菜与湘菜复合调味料包、最终熟制的三段式标准化工艺技术路线,并进行工厂化改造以保持湘菜美味不变的烹饪过程。食品湘菜化加工,是指食品生产加工企业应以保持湘菜美味特别是质地与风味特质为目标,模仿湘菜连锁品牌的菜肴烹饪工艺,进行预制湘菜或湘菜复合调味料加工工艺设计、新型食品加工设备设计制造、保鲜技术及其新型保鲜材料研发,以形成有安全保障的规模化连锁湘菜生产能力的加工过程。

(3) 设立预制菜产业发展战略专项资金,支持预制菜关键加工设备研发与制造、自动化和智能化生产装备的制造或改造;支持连锁餐饮企业、预制菜加工企业和规模化规格化特色食用农产品生产企业上市融资发展,建立强势品牌推广制度,使之成为产业链上核心主导企业和乡村振兴的主力军;支持以菜系产业链标准化为基础餐饮需求为牵引打造全产业链宣传推广、选购销售、线上线下一体的电商平台建设,配合三部门合力打造一个具有影响力的区域性或全域性的中国菜各菜系全产业链展销会或博览会,促进地方特色展会与电商品牌建设。

(4) 设立特色食用农产品专项规格化集约化资金,支持对接预制菜菜肴高质量标准的食用农产品集约化经营、规格化种植养殖的生产基地或公司,甚至可包括地方政府,并支持这些基地或企业进行冷链物流配送的基础设施建设。

4.3 加快制定预制菜分类国家标准和预制菜食品安全国家标准

针对目前预制菜定义及分类不统一、监管存在难度等产业现状,建议加快制定预制菜国家标准,将预制菜单独列为一类食品来规范,对预制菜进行科学定义。

(1) 建议预制菜界定在即烹类和即热类范围内,将其命名为再烹菜和免烧菜,以便为政府科研专项攻关、产业发展资金和扶持政策找准定位,避免资源浪费和滥用引导资金。

(2) 为了与食品安全国家基础标准相衔接,建议以主

配料对预制菜进行分类:动物性预制菜、植物性预制菜与混烹类预制菜。动物性预制菜只有动物性主料,可细分为畜禽类预制菜、动物性水产预制菜;植物性预制菜只有植物性主料,可分为蔬菜类预制菜、藻类预制菜、食用菌类预制菜和粮食类预制菜;混烹类预制菜是既有主料又有配料,以主料与配料共同命名的,如辣椒炒肉。

(3) 围绕预制菜全产业链制定预制菜食品安全国家标准,对食品添加剂的使用、真菌毒素限量、污染物限量、农兽药的残留、微生物的控制和标签标识的管理等进行规范,为预制菜产业的健康发展保驾护航。

4.4 逐步建立“从农田到餐桌”的中国菜产业链食品安全全程实时追溯系统

采用发达国家保障食品安全的先进做法,从连锁餐饮企业开始,加速规划从食品监测查处向强化中国菜产业链全过程监控的食品质量安全监管模式转变。根据共享湘菜理论,通过湘菜的全球共享,构建以湘菜全球连锁的横向扩张形成对湘菜原辅料的规模需求,以拉动湘菜产业链上预制湘菜和食用农产品种植养殖的规模化加工与规格化种植养殖,实现定制加工和订单农业^[13]。在此背景下,逐步建立湘菜产业链食品质量安全全程追溯系统,有效地控制各环节食品安全风险,及时进行食品安全预警和应对食品安全突发事件。

4.5 针对地方政府增设产业结构质量奖

鼓励和引导每一届地方政府持续支持某一特色地方产业高质量发展,做大做强特定产业。共享湘菜理论中提到:通过连锁湘菜门店的横向连锁扩张和湘菜产业链的纵向连锁支撑的二维连锁T型结构,是支持湘菜产业有序发展的高质量结构。这种结构是典型的高效的社会经济结构,即一、二、三产业间以生产性的第三产业(即服务业)为核心驱动,各种资源充分利用和协同,人财物各要素有序配置而构成的,能够拉动一、二产业向一个方向有效运行的经济体系。这个高质量结构只有地方政府才有能力进行主导,因为其结构质量是通过提供相应的政策条件和建立某种链接方式将生产性的一、二、三产业联成有机整体,形成架构有序、结构牢固的产业链,从而以较小的投入和最小的消耗吸引各种资本、技术、人才等力量的投入而产生更强的生产力和获得更大的生产效益。

可见,结构质量是政府宏观质量调控的抓手,是地方政府高质量发展的“纲”,没有这个优质的“纲”,光有提高产品和服务质量的“目”,在财力、人力、物力有限的情况下无法形成有效合力。每一届政府如果不能持之以恒地推进当地某一特色产业规划实施,进行持续改进,就不可能形成优势品牌和强大的产业集群。由于行政布局上的短视,每一届政府之间缺乏有效的衔接与承接,这也是中国大多数地区目前的状况,是阻碍这些地区高质量发展的致命短板。

如果针对地方政府增设产业结构质量奖,以奖励地方政府通过制定专项战略规划与设立产业链专项综合发展资(基)金等支持政策,并集中人、财、物一以贯之地持续扶持当地某一特色产业由小到大、由弱变强的努力;根据其取得的成就,通过权威部门组织的社会经济运行质量综合评定颁奖;对获得产业结构质量奖的地方政府班子给予重奖,并与相关补助资金、职务晋升等挂钩;同时,上级政府的专项资金以一定优势比例向获奖地方政府倾斜拨付,引导地方政府全力打造1~2个优势产业,带动地方经济发展,提高财政收入和就业率,并确保质量安全。这种奖励可以有效地弱化政府、行政部门首脑手中的权力,提高行政施政效率,可以集中精力搞经济建设。

参考文献

- [1] 中华人民共和国中央人民政府. 中共中央、国务院关于做好2023年全面推进乡村振兴重点工作的意见[EB/OL]. (2023-01-02) [2023-02-15]. http://www.gov.cn/xinwen/2023-02/13/content_5741370.htm.
Central People's Government of the People's Republic of China. Opinions of the CPC central committee and the state council on the key work of comprehensively promoting rural revitalization in 2023 [EB/OL]. (2023-01-02) [2023-02-15]. http://www.gov.cn/xinwen/2023-02/13/content_5741370.htm.
- [2] 湖南省质量技术监督局. 湘菜基本术语、分类与命名 第1部分: 湘菜基本术语: DB43/T 421.1—2009[S].长沙: 湖南省质量技术监督局, 2009.
Hunan Provincial Bureau of Quality and Technical Supervision. Fundamental terms and classification and names of Hunan Cuisine Part 1: Fundamental terms of Hunan cuisine: DB43/T 421.1—2009 [S]. Changsha: Hunan Provincial Bureau of Quality and Technical Supervision, 2009.
- [3] 湖南省市场监督管理局. 湘菜产业化标准体系架构: DB43/T 808—2018[S]. 长沙: 湖南省市场监督管理局, 2018.
Market Supervision Administration of Hunan Province. Framework of Hunan cuisine industrialization standard system: DB43/T 808—2018[S]. Changsha: Market Supervision Administration of Hunan Province, 2018.
- [4] 湖南省市场监督管理局. 净菜加工技术通则: DB43/T 470—2018[S]. 长沙: 湖南省市场监督管理局, 2018.
Market Supervision Administration of Hunan Province. Technical general rule for processing of fresh-cut meat and vegetable: DB43/T 470—2018 [S]. Changsha: Market Supervision Administration of Hunan Province, 2018.
- [5] 湖南省卫生健康委员会. 食品安全地方标准 预制菜生产卫生规范: DBS43/ 010—2020 [S]. 长沙: 湖南省卫生健康委员会, 2020.
Health Commission of Hunan Province. Local standards for food safety Hygienic standards for prepared dishes: DBS43/ 010—2020 [S]. Changsha: Health Commission of Hunan Province, 2020.

- [6] 中国烹饪协会. 预制菜: T/CCA 024—2022[S]. 北京: 中国烹饪协会, 2022.
- China Cuisine Association. Prepared dishes: T/CCA 024—2022[S]. Beijing: China Cuisine Association, 2022.
- [7] 广东省人民政府. 广东省人民政府办公厅关于印发《加快推进广东预制菜产业高质量发展十条措施》的通知: 粤府办〔2022〕10 号 [EB/OL]. (2022-03-25) [2023-02-15]. http://www.gd.gov.cn/zwgk/wjk/qbwj/yfb/content/post_3893116.html.
- People's Government of Guangdong Province. Notice of the general office of the Guangdong provincial people's government on issuing the "ten measures to accelerate the high-quality development of Guangdong prepared cuisine industry": Guangdong provincial government office No. 10, 2022[EB/OL]. (2022-03-25) [2023-02-15]. http://www.gd.gov.cn/zwgk/wjk/qbwj/yfb/content/post_3893116.html.
- [8] 河南省人民政府. 河南省人民政府办公厅关于印发河南省加快预制菜产业发展行动方案(2022—2025 年)的通知: 豫政办〔2022〕97 号 [EB/OL]. (2022-10-26) [2023-02-15]. <https://www.henan.gov.cn/2022/10-26/2629095.html>.
- People's Government of Henan Province. Notice of the general office of the Henan provincial people's government on issuing the action plan for accelerating the development of prepared cuisine industry in Henan province (2022—2025): Henan provincial government office No. 97, 2022[EB/OL]. (2022-10-26) [2023-02-15]. <https://www.henan.gov.cn/2022/10-26/2629095.html>.
- [9] 山东省人民政府. 山东省人民政府办公厅关于推进全省预制菜产业高质量发展的意见: 鲁政办字〔2022〕138 号 [EB/OL]. (2022-11-16) [2023-02-15]. http://www.shandong.gov.cn/art/2022/11/16/art_107851_122119.html?from=singlemessage.
- People's Government of Shandong Province. Opinions of the general office of the people's government of Shandong province on promoting the high-quality development of prepared cuisine industry in Shandong province: Shandong provincial government office No. 138, 2022[EB/OL]. (2022-11-16) [2023-02-15]. http://www.shandong.gov.cn/art/2022/11/16/art_107851_122119.html?from=singlemessage.
- [10] 任惠敏, 张博, 邓娜, 等. 预制湘菜主要潜在危害物及减控技术研究进展[J]. 长沙理工大学学报(自然科学版), 2022, 19(4): 118-130.
- REN H M, ZHANG B, DENG N, et al. Research progress on main potential hazards and reduction and control technology of Hunan-flavored prepared dishes[J]. Journal of Changsha University of Science & Technology (Natural Science), 2022, 19(4): 118-130.
- [11] 刘丹文, 黄师荣, 戈杜, 等. 不同烹饪加工豇豆在冷藏过程中亚硝酸盐含量及抗氧化性能的变化[J]. 食品与机械, 2016, 32(9): 109-112.
- LIU D W, HUANG S R, GE D, et al. Changes in nitrite contents and antioxidant properties of cowpeas processed by different cooking methods during refrigerated storage [J]. Food & Machinery, 2016, 32(9): 109-112.
- [12] 隋大鹏. 烹饪过程中丙烯酰胺产生的机理及控制方法研究进展[J]. 食品与机械, 2013, 29(1): 247-249.
- SUI D P. Research on formation mechanism of acryl amide in cooking and methods for food safety control [J]. Food & Machinery, 2013, 29(1): 247-249.
- [13] 杨代明, 陈然, 陈耕, 等. 中国湘菜标准: 第五分册 连锁湘菜[M]. 长沙: 湖南科学技术出版社, 2022: 1-267.
- YANG D M, CHEN R, CHEN G, et al. Chinese Hunan cuisine standard: Volume Five, chain Hunan cuisine[M]. Changsha: Hunan Science and Technology Press, 2022: 1-267.
- [14] 王建辉, 刘妙, 陈彦荣, 等. 预制湘菜产业现状及发展路径分析[J]. 中国食品学报, 2022, 22(10): 10-26.
- WANG J H, LIU M, CHEN Y R, et al. Analysis of current situation and development path of prepared dishes industry in Hunan [J]. Journal of Chinese Institute of Food Science and Technology, 2022, 22(10): 10-26.

信息窗

澳大利亚通报修订澳新食品法典中的婴儿配方奶粉法规

2023 年 4 月 25 日, 澳大利亚发布了修订《澳大利亚新西兰食品标准法典》提案 P1028, 该提案的主要目标是修订和澄清守则中的相关标准, 以确保婴儿配方奶粉产品的安全性和适用性。修订内容如下:

1. 重新起草标准 2.9.1 和附表 29 中的相关规定, 涉及婴儿配方奶粉产品子类别(婴儿配方奶粉、后续配方奶粉和婴儿特殊医疗用途产品)的不同要求;
2. 修订营养成分值;
3. 修订食品添加剂、污染物和加工助剂许可;
4. 增加对 SMPPi 的定义, 并对标准 2.9.5 特殊医疗用途食品的营养成分、销售限制和独立标签许可的

相关内容进行修订;

5. 修订和制定关于安全相关标签(包括使用和储存说明、警告声明和年龄相关声明)、信息提供(包括营养信息、阶段标记和禁止代理广告)和 SMPPi 标签;
6. 阐明新食品添加到婴儿配方食品中的要求的修正案。

此次修订拟于 2024 年发布, 过渡期为 5 年, 预计 2029 年开始实施。该通报的征集意见截止日期为 2023 年 7 月 7 日。

(来源: <http://news.foodmate.net>)