



多份集体提案为预制菜发展出谋划策——

以“传承+创新”为驱动 加强预制菜新产品新技术研发

2023年1月，预制菜产业被写入广东省政府工作报告。报告中提到，要全面推进乡村振兴，要培育壮大预制菜等新业态。广东省政协十三届二次会议于22日开幕，新快报记者梳理发现，多个民主党派提案聚焦预制菜发展。面对当前预制菜存在的问题，多份集体提案纷纷献计献策。

■采写:新快报记者 陈慕媛 ■图片:新华社

●民革广东省委员会

建议加强预制菜产业链整合与创新

“在新的发展背景和要求下，广东预制菜产业发展面临新的形势和挑战，需要加强产业链整合与创新合作、加大研发投入和人才培养、加强市场营销、降低物流成本，提高运输效率，促进广东预制菜产业更加稳定和可持续的发展。”民革广东省委员会带来《关于促进我省预制菜产业链整合与创新，抢占发展新赛道的建议》。

在产业升级过程中，广东预制菜产业存在明显的不足。首先是市场主体规模效应的发挥受到传统加工模式限制。当前，广东预制菜行业整体上仍以中小规模企业为主，市场集中程度较低，区域特征明显，市场范围小，产业链不完善，预制菜产业规模效应尚未完全发挥。

其次，产业专业研发能力因缺乏人才而提升较慢。预制菜专业研发人才稀缺，导致产业创新动力后劲不足。提案还指出，部分经营主体以及相关单位不重视产品加工人才培训，地域特色文化没有充分发挥而使得品牌影响力较

低，冷链运输成本较高导致物流配送能力不足。

为此，民革广东省委员会建议创建全产业链协同合作平台，发挥联盟效应。探索建立园区质量安全联合标准及定制保险，依托产业园区建立涵盖基础设施、文化推广、仓储物流、市场营销等一系列环节的公共服务平台，保障公共资源安全稳定。

同时，依托中央厨房预制菜工业互联网平台，聚合产业上下游各类服务机构，与电商平台合作，拓宽预制菜线上和线下的销售渠道。

提案还建议根据行业人才的培训需求，建立完善的人才培训制度，依托本地专业职业学校广东省粤菜师傅培训基地等机构建设预制菜人才实训基地，实施针对性培养计划。搭建桥梁，使企业与当地高校、科研院所等建立产学研合作，构建“厨师+博士”“企业+研究所”的人才培养模式，使技能型人才与工业化人才结合。



■一名采购商走过冰冻预制菜食材冷冻柜。

威水史

预制菜产业指数省份排行榜 广东居首

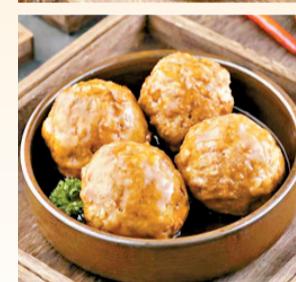
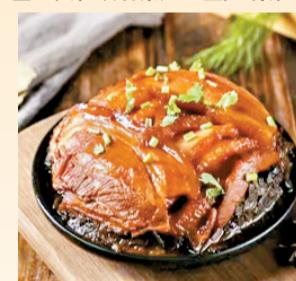
广东拥有深厚的饮食文化底蕴，预制菜产业的地域特色突出，近年来出台较多政策支持，产业基础发展坚实。成效也喜人，比如在餐饮大数据研究与测评机构NCBD发布的2022中国预制菜产业指数省份排行榜中，广东排名第一。

根据企查查数据，截至2023年6月，我国现存预制菜相关企业6.2万家，其中广东预制菜相关企业为0.49万家。根据“2023胡润中国预制菜生产企业百强榜”，在预制菜企业TOP100中，广东占20席，数量位居全国第一。

也有数据显示，2022年我国预制菜市场规模为4196亿元，预计2023年将达5100亿元，2026年将升至万亿元级别。其中广东已经成为全国预制菜发展的核心区之一，集聚预制菜相关企业超过6000家。



■工人在预制菜加工生产线作业。



■预制菜企业推出的菜品。

●民进广东省委员会

建议规范预制菜品类制定统一标识

同样关注预制菜的发展，民进广东省委员会带来《关于规范发展预制菜产业，助力“百千万工程”的提案》。

提案提到，当前，预制菜的内涵与品类混乱。根据对部分餐饮行业的工作人员与广大群众的调查，不论是食品行业的从业者还是消费者心中，对预制菜的认知和理解都比较模糊。随着越来越多的“新血液”加入后，预制菜行业内卷加剧，产品标准各异，导致质量参差不齐，快速增长的预制菜赛道变得更加“混乱”。

在安全方面，消费者担心预制菜存在食材不新鲜，加入过多添加剂，在储存和运输过程中变质，材料包装不安全，售后没有保障等问题。在风味上，预制菜与现制菜品相比，其风味还原

度上存在一定差距，由于预制菜无法还原“镬气”，还需要进行高温高压杀菌损失了风味。

为了能够引领行业良性健康发展，预制菜的定义、分类及相关行业标准的制定显得尤为重要。为此，民进广东省委员会在提案中建议，从建立粤港澳大湾区标准出发，规范预制菜的术语与品类。建议从加工程度角度将预制菜简化分为方便菜、调理菜、净菜三大类，分类制定相关标准，指导行业良性发展。

提案提出，要规范宣传预制菜。建议制定统一的预制菜分类专用标识，所有预制菜产品必须标注。经营预制菜的餐饮服务单位也应当在菜单中标明使用预制菜原料的菜品，保障消费者的知情权、选择权。

●农工党广东省委员会

建议率先推出预制菜地方标准规范

《以食品工业化为导向，推动我省预制菜产业高质量发展》是今年农工党广东省委员会拟提交的一份集体提案。

针对标准规范有待完善、生产线的现代化水平不高、研发投入不足、消费者的偏见等问题，提案建议加快起草预制菜标准规范，推动国家标准的出台；以高端制造业为支撑，提高预制菜现代化水平；以传承+创新为驱动，加强预制菜新产品和新技术的研发；加强科普，树立食品安全形象。

“广东省预制菜产业有良好的基础，建议争取率先推出预制菜地方标准规范。”提案建议加快起草预制菜标准规范，推动国家标准的出台。一是重视基础的食品安全问题，如食品添加剂、亚硝酸盐、微生物、包装材料迁移物等的控制。二是对标准进行细化分类，如分为烹煮类、煎焗类等。三是菜品的品类标准应体现粤菜菜系特色，形成差异化地域优势。四是标准的起草要广泛听取企业和单位的经验建议，提高标准的可操作性。

提案指出，要以高端制造业为支撑，提高预制菜产业的工业现代化水平。加大预制菜

专用设备的研发力度，适配中式烹饪、精细控温、投料混合工艺，提高生产效率和重现性。同时，建议对预制菜生产线进行数字化智能化升级，引入机器人、AI实时图像识别、温度水分监测等新技术。投入高端检验技术进行质量控制，食品成分、痕量有害物质实现快速检测。

农工党广东省委员会建议以“传承+创新”为驱动，加强预制菜新产品和新技术的研发，提升口味口感和营养价值。研发预制菜工业化生产设备、生产工艺、防腐工艺等技术，解决大批量生产的重现性问题，减少有害物质生成的同时最大限度保留美味和营养成分。



■在2021中国预制菜产业大会暨展会现场，参展商展示的菜品。