



预制菜争论碰撞出什么

近日,预制菜站上“风口浪尖”,关于预制菜的争论持续发酵,引发广泛关注。这看似是一场简单的商业纷争,实则折射出食品工业发展、餐饮模式变革与消费者诉求之间的多维深度碰撞。这场关于预制菜的争论碰撞出了什么?

中央厨房模式为何受青睐

在此次争论中,中央厨房模式因与预制菜的概念纠缠而成为焦点。虽然2024年6部门联合印发的《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》)明确,中央厨房制作的菜肴不纳入预制菜范围,但是这并不是消费者关注的核心。消费者更关心中央厨房是否规范、产品预制程度如何、是否安全和营养。

中国连锁经营协会副会长兼秘书长王洪涛介绍,连锁餐饮的中央厨房模式核心是生产“标准化半成品”“即热型成品菜”,完成基础预处理,最终烹饪在门店完成,门店厨师可根据消费者需求灵活调整餐品口味,如辣度、咸度等。常见产品有腌制好的鸡丁、切好的土豆条、封装好的火锅底料、分装好的炖肉调料包等。

中央厨房模式为何受青睐?据了解,商场人员密集,易发生火灾,通常不允许明火存在。这是中央厨房模式备受连锁餐饮品牌欢迎的原因之一。连锁品牌的门店大多开在商场里,中央厨房模式能将高温烹饪环节前置,到店无需再使用大火,仅需低温烹调即可。

此外,城市的高地租和快节奏生活方式也促使连锁餐饮企业做“减法”。在中央厨房模式下,门店减烹饪环节、减后厨面积、减人员、减设备,也减少了顾客的等餐时间,有利于菜品质量稳定、降低运营成本。“我们大厨都去做菜品标准化研究了,门店虽然也有厨师,但对其烹饪水平和专业度要求较低。”一名连锁餐饮从业人士透露。

“但是,做‘减法’并不能与‘偷工减料’画等号。”红餐网创始人陈洪波强调,中央厨房在餐饮行业具有重要地位,它通过集中采购、标准化生产和统一配送,降低了企业食材损耗与运营成本,解决了传统门店“口味不一”的问题,适配连锁餐饮规模化扩张需求。同时,在食品安全层面,中央厨房实现全流程可控,相较传统门店“小作坊式”操作,更易落实卫生标准,规避交叉污染风险,能通过专业检测设备排查不合格食材,有效降低食



品安全事故发生率。

“工业化、标准化作业方式比食堂一堆人现做的风险发生概率低得多。”科信食品与健康信息交流中心主任钟凯认为,目前餐饮行业有相对完善的法规标准体系来保障食品安全,无论是工厂化生产的预包装产品,还是中央厨房制作的食物,都有明确规范要求和需要遵守的标准,并不存在“无标准可依”的情况。

长期冷冻食物安全性如何

近期争论中,“保质期2年的西蓝花”“保质期2年的羊前腿”也成为公众热议的焦点。尽管《通知》也指出,未经烹制的净菜类食品不属于预制菜,但这也不是消费者关注的重点。大家更关心的是,冷冻了这么久的蔬菜和肉还能吃吗?还有营养吗?

以工业预制西蓝花为例,其加工过程包含清洗、切分、烫漂和冷冻4个关键步骤,其中“液氮速冻”技术能让西蓝花在短短10分钟内,从4℃极速降至-35℃,可使果蔬细胞内形成的冰晶直径小于10微米,远小于普通冷冻形成的50微米至100微米冰晶。如此一来,细胞不会因冰晶膨胀破裂而导致汁液流失,从而最大程度保留了西蓝花的口感。多项研究表明,冰冻蔬果在关键营养素保留方面表现出色,在某些情况下甚至优于长时间运输和储存的新鲜蔬果。

钟凯表示,食物的保存其实主要是食物酶和微生物作斗争。在冰箱冷冻室的-18℃下,它们基本上处于休眠状态。值得注意的是,一些所谓的“僵尸肉”通常是因为储运过程中失温解冻导致腐败变质,或者因为包装破损、储存时间过长导致氧化和脱水,而不是单纯的“过期”。最近几十年,随着超低温急冻、超声波速冻等技术的应用,冷冻食

品品质不断提升。除了口感可能与新鲜食物有差异,其营养、风味大都能够保留下来。

除了冷冻技术的发展,其他新技术的出现也有力提升了预制菜品的安全生产能力和口味还原水平。赛迪顾问消费经济研究中心的调研结果指出,近红外光谱检测等技术可对食品新鲜程度、源头溯源进行分析检测;超声协同酶促嫩化等技术可改善肉制品以及水产品的口味,同时降低营养成分的流失;超高压杀菌等技术可以实现快速、高效灭菌,在还原食品口味的同时延长保质期。

从更深层次来看,食品工业技术发展的价值不止于此。曾经,农产品因难以长时间保存,常面临“丰产不丰收”的困局:农产品丰产但卖不出去,只能烂在地里,不仅造成经济损失,也威胁国家粮食安全。如今随着食品工业发展、保鲜技术显著提升,这种困局也得到了大大缓解。

保障消费者知情权选择权

采访中,很多消费者表示,并不排斥预制菜品,但必须给预制菜“亮明身份”。

充分保障消费者的知情权和选择权,这是大势所趋,也是产业健康发展的必然要求。政策层面,《通知》强调,餐饮商家需公示预制菜使用情况。

目前,一些餐饮企业开始尝试明示告知。比如,有的采用“明厨亮灶”模式保障消费者的知情权,消费者用餐时就能看见后厨的卫生情况和加工过程,国家政策也在鼓励商家采用这一模式,通过可视化操作增强消费者的用餐安全感;有的根据自身业务特性对菜品进行定义分类与解读,通过“现做”“半预制”“复热预制”的菜品等级公示机制,同步标注中央厨房供应与

外采来源信息,此举广受好评。

然而,记者在对多家餐饮企业的采访中发现,部分预制菜品明示的成功本质上依托于快餐业态的大规模标准化生产基础,而正餐业态因菜品种类繁多、烹饪工艺多元,难以用统一标准界定预制程度;小规模企业则受限于生产规模与成本压力,既缺乏构建标准化公示体系的资源支撑,也难以在复杂供应链中实现全流程信息溯源,导致预制菜品明示工作在实操中有很多困难。

据报道,国家卫生健康委牵头主导制定的预制菜食品安全国家标准草案已通过审查,即将面向社会公开征求意见。届时,预制菜“身份”将有统一说法,餐饮门店是否使用、如何使用预制菜,也将首次纳入强制信息披露范畴。国家标准的推出,或可进一步推动行业健康发展,保障消费者的知情权。

除了公开信息,加强与消费者沟通也是保障消费者知情权和选择权的重要方式。“我们现在吃到的预制菜,或者说预制半成品、预加工的原料,都不是新鲜事物,已经存在了很长时间。但产业发展的过程中,企业一直在闷头做生意,没有做好与消费者的沟通。对预制菜的知情权不能建立在错误认知上。类似于消费者对添加剂不理解,所以才喜欢看配料表长度,喜欢‘0添加’。”钟凯说。

此外,行业协会也正通过多维度举措积极保障消费者知情权和选择权。王洪涛表示,协会未来将配合政府部门,深入研究和完善行业标准体系,尤其是预制菜品在餐饮中的标识等方面,争取出台更清晰、更具操作性的指引,减少因概念模糊产生的争议,让企业和消费者都有明确的标准可依。此外,协会还计划联合科研机构、媒体和优秀企业,通过多种渠道向消费者普及现代食品加工技术的安全性、营养性,详细解释中央厨房模式在保障食品安全一致性方面的优势。同时,倡导企业主动与消费者坦诚沟通,清晰告知消费者菜品哪些环节在中央厨房集中高效完成,哪些环节是现场精心制作,消除信息不对称带来的误解和恐慌。

业内专家表示,预制菜品的未来既系于食品工业的技术革新,更系于消费者权益的保障与认知的升级。在效率与体验的平衡中,唯有以标准为基、以透明为桥,行业才能在争议中不断完善,实现产业价值与消费信任的双向重构。

(据中国经济网记者/鞠然)