



标准引领预制菜产业 高质量发展

广东省食品检验所
粤港澳大湾区标准化研究中心食品工作组
澳门
2024年6月

目 CONTANTS

录

01 研究背景

02 广东经验分享

03 国家主要做法

04 展望

Part01

研究背景

发展历程



- **国际预制菜发展历程：**预制菜起源于美国，在日本、加拿大及部分欧洲国家开始兴起，并发展逐渐成熟。
- **国内预制菜发展历程：**90年代，随着麦当劳等快餐店进入，我国开始出现预制菜配套产业；2000年到2020年，国内大量涌现出预制菜厂家；2020年后，疫情改变了餐饮消费模式，预制菜迎来消费高速期。

国家预制菜相关政策

2023 年

- 《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》，“培育发展预制菜产业” **首次写入中央一号文件。**
- 国家发改委《关于恢复和扩大消费的措施》工信部、国家发改委、商务部《轻工业稳增长工作方案(2023-2024年)》

2024 年

- 市场监管总局、教育部等六部门《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》， **首次在国家层面明确预制菜概念范围**
- 国家卫健委《2024 年度食品安全国家标准立项计划(征求意见稿)》，将**制定预制菜食品安全国家标准**纳入。
- 商务部、国家发改委等九部门《关于促进餐饮业高质量发展的指导意见》，提到要规范预制菜产业发展

地方预制菜相关政策

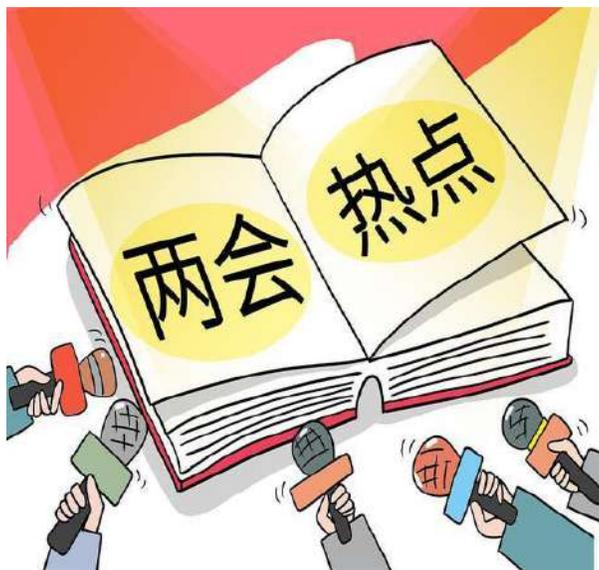
地方层面，2022年以来，至少有16个省、自治区或直辖市发布预制菜政策文件，各地兴建预制菜产业园，争当“预制菜之都”。

- 2022年3月，**广东省**人民政府办公厅印发《加快推进广东预制菜产业高质量发展十条措施》的通知。是**全国首个省级预制菜产业政策**。
- 除了广东以外，2022年至今，**云南、河南、福建、山东、四川、贵州、浙江、新疆、湖南、宁夏、山西、陕西**12个省、自治区发布了预制菜产业政策。
- **上海、长三角、浙江、辽宁、山东、海南、河北、陕西**等8个省或区域发布了预制菜生产许可指导意见（含征求意见稿）。

2023年两会期间预制菜有关建议

2023年两会期间，全国政协委员、中国食品科学技术学会理事长、北京工商大学校长孙宝国院士建议：高质量发展预制菜产业。尽快组织**制定预制菜食品安全国家标准产品标准**，明确预制菜定义、范围以及相关管理原则，兜牢预制菜的食品安全第一底线，同时围绕**预制菜全产业链建设配套完善的标准体系**，对风味复原、食品添加剂使用、微生物控制、标签标识管理等进行规范。

2024年两会期间预制菜有关建议



孙宝国：预制菜言论不科学，应协同治谣言

全国政协委员、中国工程院院士、中国食品科学技术学会理事长、北京工商大学教授

喻自文：预制菜易做难精，需从三个层面呵护产业发展

全国人大代表、湘佳股份董事长

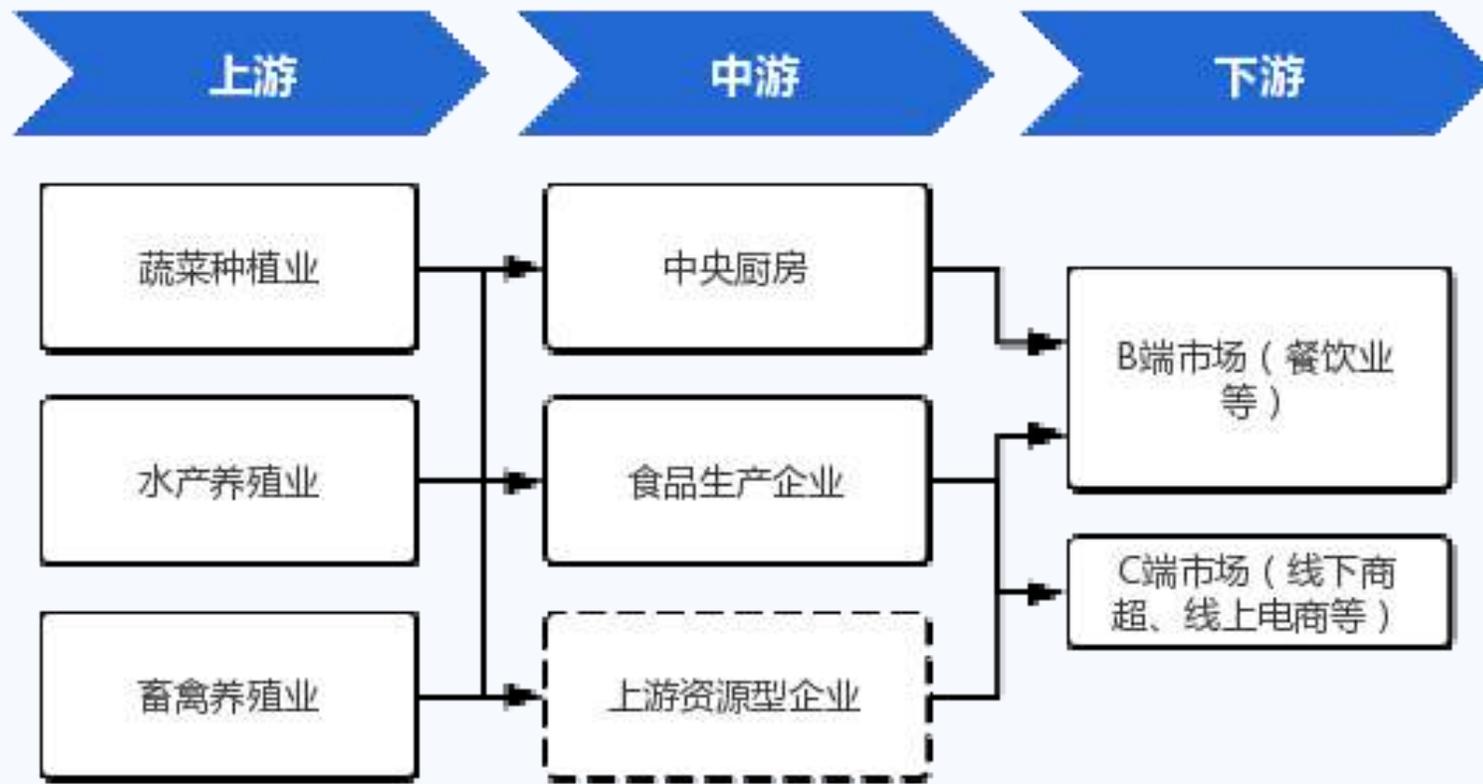
万立：建议建立预制菜使用提前告知制度

中华全国律师协会副会长、云南省律师协会会长

皮剑龙：建议出台预制菜食品安全国标，保障消费者知情权

全国政协委员、北京金台律师事务所主任、北京黄石企业商会会长

预制菜产业链结构



预制菜产业一头连着田间地头，一头连着消费者餐桌，其快速发展既顺应了需求侧的变化，满足了消费者对美食的多元需求，也推动了农村一二三产业的融合发展，成为农业转型升级的新业态、农民“接二连三”增收致富的新渠道，为助力乡村产业振兴、实现共同富裕发挥重要作用。

预制菜企业情况

企业主流发展模式：

一是以市场导向为主，根据市场需求，生产定制化产品，主要供B端客户，消费量大；

二是以自主研发为主，结合上游原材料优势，研发新型产品，主要供C端客户，面向零售市场。

国内预制菜发展情况

2019-2026年中国预制菜市场规模



2019-2026年中国预制菜行业市场规模及预测

Market Scale and forecast of China's Prefabricated Vegetable Industry from 2019 to 2026



有关数据显示：2023年中国预制菜市场规模为5165亿元，新增注册企业超过4000家，预计2026年将突破万亿元。

广东发展情况

广东是我国预制菜大省，消费市场广阔，食品加工业等工业基础雄厚，广州、深圳、佛山、东莞等大湾区城市正积极发力布局预制菜全产业链。2022年，广东省预制菜市场规模为545亿元，同比增长31.3%，占全国的13%，远超全国平均水平，预制菜企业超过6000家，发展势头强劲。中商产业研究院分析师预测，2024年广东省预制菜市场规模将增至960亿元。



港澳预制菜市场

香港

2023年8月17-21日，2023香港美食博览在香港会议展览中心举行。广东省农业农村厅共组织15家广东企业参与本次展览，**冻熟虾、盐焗鸡、酸菜鱼**等预制菜纷纷亮相。一方面，香港与广东地域相近，两地的饮食文化和饮食习惯也极其相似；另一方面，香港生活节奏快、餐饮业提效降本需求大。过去，广东的供港食品大多是初级农产品，预制菜使得两地的饮食文化更加深度碰撞。



澳门

2023年7月27日，由广东省商务厅和澳门贸易投资促进局联合举办的“2023粤澳名优商品展”在澳门开幕，“预制菜”是领先主题。展会深度适应当下消费需求，持续深耕预制菜上中下游产业链，打造粤澳预制菜品牌良好形象，推动产业高质量发展。在预制菜展区，多家年销量亿元级别的预制菜企业踊跃参展。



Part02

广东经验分享

助力预制菜发展，广东在行动

守护食品安全底线

组织调研



实地调研、问卷调查

抽检监测



理化指标、微生物指标、
感官指标、标签项目等。

预制菜

筑起高质量发展高线



出台政策

拟印发《关于加强预制菜
食品安全监管助推产业高
质量发展的实施意见》



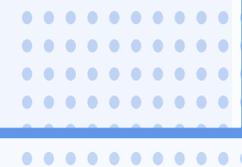
标准引领

食品安全地方标准
食品“湾区标准”

预制菜行业存在的问题



1. **口味还原度低。** 中餐烹饪口感与食材新鲜度、烹饪过程密切相关，特别是粤菜对于食材的新鲜度要求更高，现有产品难以媲美餐厅菜品。
2. **性价比相对低。** 预制菜多采用冷藏或冷冻等保鲜技术，对冷链要求比较高，但也因此增加了成本。
3. **品种不够丰富。** 从消费者调查结果看，对菜品种类单一的反映强烈。预制菜缺乏符合不同营养需求、饮食习惯的菜品种类。
4. **营养不够均衡。** 部分预制菜作为膳食类的食品，但不具备膳食应有的营养。
5. **全程冷链难保证。** 预制菜多为冷藏或冷冻贮存，现实中难以做到全过程冷链运输和储存，特别是“最后一公里”，微生物容易超标。



出台预制菜相关政策

- 着手制定《广东省市场监督管理局关于加强预制菜食品安全监管助推产业高质量发展的实施意见》，明确预制菜范围及对象、加强预制菜生产经营食品安全监管、助推预制菜产业规范健康发展相关工作重点及工作要求，引导预制菜行业规范化、高质量发展。

高标准引领高质量发展

牵头或参与研制7项预制菜地方标准

省卫生健康委立项启动广东省食品安全地方标准《预制菜》和《预制菜生产卫生规范》的制订。省市场监管局于2022年9月立项《预制菜术语及分类要求》等5项地方标准，构建预制菜标准基础体系。

序号	标准名称
1	食品安全地方标准 预制菜
2	食品安全地方标准 预制菜生产卫生规范
3	预制菜术语及分类要求
4	预制菜产业园建设指南
5	预制菜冷链配送规范
6	粤菜预制菜包装标识通用要求
7	预制菜感官评价规范

预制菜应精准定位为膳食，坚持“不添加防腐剂”的观点，参与国家定义的征求意见，最终意见被采纳。

	膳食	零食
定义	日常进用的饭菜	指一日三餐之外的时间里所食用的食品
食用量	多	少
食用频率	一日三餐	偶尔

多原料混合型预制菜的污染物、微生物风险需重点关注

积极参与起草国家标准

2024年3月，食品安全国家标准审评委员会秘书处发布2024年度食品安全国家标准立项计划征求意见，《预制菜》被列入计划。

国家标准《预制菜术语和分类》标准也已经开展3次征求意见。

建立高品质食品标准体系

食品”湾区标准“打造高品质食品标准体系，高品质食品指在符合食品安全指标（包括我国食品安全标准和香港地区、澳门地区的相关规定）的基础上，进一步满足消费者对高质量需求的安全优质食品。

安全

真实

健康

营养

感官
愉悦

质量一致性

创新性

性价比

提出高品质预制菜的要求

- **符合高品质食品定义**：真实、安全、营养、健康、感官愉悦
- **口味还原度**：尽量保持菜肴的风味和滋味
- **保持膳食属性**：不使用防腐剂，尽量减少其他食品添加剂的使用





同一个湾区 同一个标准
One Bay Area One Standard

发布系列预制菜“湾区标准”

2023年，围绕高品质预制菜的要求，19项预制菜标准确认为“湾区标准”，包括了多个具有粤菜特色或在湾区消费量大的预制菜产品，如酸菜鱼、冻熟虾、盐焗鸡、潮汕卤鹅、咕嚕肉等，今年底拟发布10项预制菜“湾区标准”。



酸菜鱼



冻熟虾



盐焗鸡



潮汕卤鹅



咕嚕肉



烤鱼



人参炖老鸡

Part03

国家主要做法

国家六部委文件首次明确预制菜定义



2024年3月21日，国家六部门联合印发
《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**预包装食品**。



QUESTION

哪些食品不属于预制菜

- 1.盒饭、馒头、糕点、汉堡、三明治、比萨等主食类产品不属于预制菜。
- 2.净菜类食品，属于食用农产品，不属于预制菜。
- 3.连锁餐饮企业自行制作并向自有门店配送的净菜、半成品、成品菜肴，不纳入预制菜范围。
- 4.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。

预制菜定义问答

如何加强预制菜食品安全监管？

1

严格落实
主体责任

2

加强生产
许可管理

3

加大监督
检查力度

4

大力推广餐
饮环节使用
预制菜明示

预制菜定义问答

➤ 规定预制菜不添加防腐剂有何考虑？



符合消费者对预制菜的更高期待

预制菜属于菜肴范畴，消费者在菜肴烹制过程中一般不添加防腐剂，规定预制菜中不添加防腐剂更加符合消费者期待。



兼顾产业实际，引领高质量发展方向

预制菜通过冷冻、冷藏等贮存条件和杀菌后处理工艺，无使用防腐剂的技术必要性。



严守安全底线，符合预制菜风险管控要求

应当加强全链条食品安全风险管控，不同类别预制菜应严格符合相应的冷冻冷藏等条件要求，以保障食品安全。

Part04

展望

展望

现代化

预制菜的定位是使用现代化技术，工业化生产的中式菜肴。

标准化

在标准中传承中式菜肴的特点，做到安全、营养、健康、美味，创新生产工艺，用高标准引领产业产业高质量发展。



国际化

澳门作为桥梁，让预制菜将中式菜肴带上世界的舞台。

感谢您的倾听!

THANKS!

2024年6月