



三面财经·新动能

预制菜有了官方定义 产业发展走向规范

中青报·中青网见习记者 贾骥业 记者 李若一

什么是预制菜?预制菜产业如何健康发展?如今,上述问题有了官方答案。

3月21日,国家市场监督管理总局(以下简称“市场监管总局”)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,对预制菜的定义和范围进行了明确,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作出要求,预制菜产业规范化发展的进程正在加速。

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,预制菜也面临着范围泛化、标准不统一、产业政策扶持范围不一致、群众忧虑预制菜添加防腐剂等问题,监管工作面临着新挑战。

“《通知》对预制菜行业来说,将是一次重构。”中国农业科学院农产品加工研究所创新团队首席科学家张春晖在接受中青报·中青网记者采访时表示,《通知》确定了预制菜的内涵和外延,从定义上将它“原点”和“半径”作了划分,为下一步标准的制定提供了产业的界限,将切实服务、规范和引导预制菜行业的健康发展。

政府首次为预制菜下定义

在业内人士看来,《通知》最大的亮点就是明确了预制菜的定义和范围。

《通知》指出,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。

“预制菜的范围应当兼具预制化和菜肴的特征。”市场监管总局相关司局负责人在回答记者提问时表示,中央厨房制作的菜肴、净菜类食品、主食类食品,不经加热或者熟制就可食用的即食食品,以及可直接食用的蔬菜(水果)沙拉等凉拌菜,均不属于预制菜。

在张春晖看来,明确预制菜定义和范围,为产业发展奠定了一个基础性的定义。他指出,只有明确了预制菜的定义,才能制定下一步的分类术语、加工技术规范,以及产品标准和质量安全标准等系列配套的相关标准体系,进一步规范行业发展,营造良好产业发展环境。

其实,在《通知》发布之前,行业内对于预制菜的标准定义莫衷一是。根据中国烹饪协会联合多家单位共同参与起草,并于2022年发布的预制菜团体标准,将预制菜分为即食(如八宝粥、即食罐头)、即热(如速冻汤圆、自热火锅)、即烹(须加热烹制的半成品菜肴)、即配(如免洗免切的净菜)四大类。

显然,官方定义的预制菜要比上述团体标准中所说的预制菜在概念上收窄很多,尤其是即食和即配两类食品被排除在预制菜范围之外。

“这其实是‘掐头去尾’的方式,对预制菜产业做了一道‘减法’。”张春晖对记者说,这里的“头”指的是净菜类食品、中央厨房制作的菜肴,“尾”则是主食类食品。近年来,火爆的国内预制菜市场吸引了众多入局者,部分商家打着预制菜的旗号蹭流量,扰乱了市场,“《通知》将上述食品与预制菜产业进行了非常明晰的边界划分,消除了大众的疑虑,同时也有助于防范‘预制菜是个筐,什么都能往里装’带来的诸多问题。”

以中央厨房制作的菜肴为例,张春晖表示,中央厨房遵循许可审查规范总体要求,本就不属于预制菜的范畴。目前,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,都应当符合餐饮服务食品安全法律法规和标准要求。

“中央厨房的典型例子就是做团餐,这不能向第三方销售。”张春晖指出,中央厨房制作的菜肴不纳入预制菜范围,既考虑到了行业现实,同时也提高了行业门槛。餐饮企业的中央厨房产品如果要进入市场流通,就必须办理食品生产许可。

让消费者不再谈“预”色变

“预制菜市场是否能发展壮大,还要看消费者的接受度。”在中国农业大学食品科学与营养工程学院副教授朱毅看来,《通知》的出台,将更有效地保障消费者吃得健康。

值得注意的是,《通知》中的很多内容都在回应消费者的关切。谈“预”色变则是当下预制菜市场发展面临的挑战之一。消费者对预制菜的担忧,集中在产品是否含有添加剂等食品安全问题上。

对此,《通知》明确,预制菜中“不添加防腐剂”,同时要加强对食品生产经营风险管控,严把原料质量关,依法查验食用农产品原料的承诺达标合格证等产品质量合格证明,“严格食品添加剂使用”。

“这及时地回应了大众对预制菜添加防腐剂的关切。”张春晖说,根据《中华人民共和国食品安全法》,我国食品类别划分为普通食品与特殊食品两大类。对于普通食品,可以按照相关的标准要求,使用防腐、保鲜、抗氧化等添加剂。

“规定预制菜不添加防腐剂,代表着预制菜虽然是普通食品,但对食品安全要求更高、更严。”张春晖认为,这项规定在给预制菜行业做“减法”的同时又做了一道“加法”,“对预制菜的加工生产提出了更高的要求”。

在朱毅看来,添加防腐剂只是保证预制

预制菜中“不添加防腐剂”,这实质上在行业内形成了一道专业技术壁垒,很多不掌握更先进食品防腐保鲜技术的预制菜生产商,可能会寻求技术上的转型升级,或者直接被市场淘汰,“想要加入预制菜的赛道,就必须掌握相应的技术能力。”



3月17日,广东省佛山市,第二届中国国际(佛山)预制菜产业大会在潭洲国际会展中心举办。

视觉中国供图



3月17日,广东省佛山市,第二届中国国际(佛山)预制菜产业大会在潭洲国际会展中心举办。

视觉中国供图

菜品质的手段之一,“食品安全与添加防腐剂不是二选一”。她介绍,现有其他食品工艺,足以以预制菜品安全保驾护航,比如速冻和全程冷链,以及包装技术的升级迭代。

除了添加防腐剂,很多消费者担心可能在不知情的情况下吃到了预制菜。人民网研究院于2023年发布的《预制菜行业发展报告》显示,当前我国预制菜最大的需求来自餐饮行业,有85%以上的预制菜产品销售至B端(企业用户),如连锁餐厅、菜品批发市场、乡厨、酒店。堂食和外卖是预制菜的主要应用场景。

根据《中华人民共和国消费者权益保护法》第八条规定,消费者享有知悉其购买、使用的商品或者接受的服务的真实情况的权利。《通知》也对上述问题作出回应,要求“大力推广餐饮环节使用预制菜明示,保障消费者的知情权和选择权”。

“要让消费者吃得明白,让他们在充分知情权的情况下自主选择。”中国法学会消费者权益保护法研究会副秘书长陈音江在接受记者采访时说,消除消费者对预制菜的顾虑,一方面要保证菜品的质量和安全,另一方面也要保障消费者的知情权,增加消费透明度。

在陈音江看来,预制菜被大众质疑,部分原因是有的商家不作说明,便将预制菜当作现制菜肴来卖,侵犯了消费者的知情权和选择权。“如果能够在餐饮环节提前明示,增加消费信息透明度,让消费者在充分知情权的情况下自主选择,这在一定程度上能够改善预制菜在消费者心目中的印象。”

此前,江苏省消保委就曾呼吁餐饮企业和商家主动清晰公示使用菜品的来源,是否为预制菜等。此次发布的《通知》,在“餐饮环节明示预制菜”上给全国各地提供了统一参考。但关于具体如何推进上述工作,暂未作出说明。

在张春晖看来,六部门以《通知》形式要求在消费端对预制菜进行明示与告知,但在具体操作过程中还需要出台相应的配套细则,并充

分发挥行业协会、团体的作用。“明示”是一个复杂体系,它不单是“是”和“不是”的关系。”张春晖说,“餐饮环节明示预制菜”还有一些具体问题,比如对于多食材菜肴,如果其中有一种或几种食材是预制的,是明示整个产品还是明示单个食材,还需要商榷。

在规范中发展

2023年的中央一号文件提出要“培育发展预制菜产业”。《2023年中国预制菜产业发展蓝皮书》显示,2023年中国预制菜市场规模为5165亿元,同比增长23.1%,预计到2026年有望超过10720亿元。

预制菜行业日渐火热,但还缺少国家标准等一系列配套政策。记者在采访中了解到,目前国内预制菜行业相关标准多以团体标准、地方标准为主,统一的国家标准尚待补充。有媒体曾经做过统计,现存有效的经地方政府、行业组织发布的预制菜团体标准、地方标准有164个,加上一些企业标准,总数超190个。

对此,《通知》明确,要研究制定预制菜食品安全国家标准,统筹制定严谨、统一的覆盖预制菜生产加工、冷藏冷冻和冷链物流等环节的标准,明确规范预制菜食品安全要求。

“国家标准为监管部门提供监管执法依据,也为经营者划定了合规生产经营红线,还为消费者依法维权提供了有力保障。”陈音江表示,以前预制菜的概念不够明确,制定统一国家标准也比较困难,随着有关规则制度的完善,预制菜的概念和范围也越来越明确,这为制定预制菜国家标准和促进产业高质量发展提供了机会。

据记者了解,预制菜国家标准报送稿已经完成,中国农业科学院农产品加工研究所参与了本次预制菜国家标准体系的构建及相关标准制订。

“国家标准一定是和《通知》相契合的。”张春晖说,后续出台的国家标准一定会以《通知》

中的定义为基础遵循和依据。

不少接受采访的行业专家表示,《通知》进一步提高了预制菜行业的门槛。朱毅对记者说,短期内,某些习惯于用化学防腐剂的预制菜企业的生产成本可能会增加,但从长期来看,这是一次优胜劣汰的过程,将促进预制菜行业新生产力的发展。

凌雁管理咨询首席咨询师林岳以预制菜“不添加防腐剂”为例说,这项规定实质上在行业内形成了一道专业技术壁垒,很多不掌握更先进食品防腐保鲜技术的预制菜生产商,可能会寻求技术上的转型升级,或者直接被市场淘汰,“想要加入预制菜的赛道,就必须掌握相应的技术能力”。

“《通知》里的‘一加一减’,对于产业的技术提升和工厂的管理水平提升都提出了更高的要求。”张春晖表示,在产业重构的过程中,技术水平高、生产规范、管理严格的企业优势会更加突出,这有利于产业头部企业的崛起,更有利于技术水平比较高的企业在市场上赢得更多主动。

对于行业的提质增效、高质量发展,《通知》也明确提出,要鼓励预制菜企业联合科研单位开展气调保鲜、精准保鲜与品质调控等关键共性技术研究,着力解决风味衰减难题。此外,《通知》还提出,要支持地方推进预制菜产业集聚区建设,实行集中统一管理,提高集约化规模化效应。

在张春晖看来,建设产业集聚区,更有利于发挥预制菜一二三产业联动的特点,形成产业集群优势,形成供应链上下游的管理,构成“你中有我,我中有你”的产业生态。同时,产业集聚区更容易形成品牌价值和产业价值。

“尤其对于一些县域、市域或省级产业园区,它们可以打造‘老家味道’,形成地方特色品牌。”张春晖认为,产业集聚区在围绕产业链布局创新链、打造价值链方面,将会有很大帮助。

中青报·中青网记者 王焯捷 魏其谦

走向破产的小微企业就没救了吗?法院如何通过司法途径帮企业脱困?

记者日前从上海市浦东新区人民法院(以下简称“浦东法院”)、上海市第三中级人民法院(以下简称“上海三中院”)两家法院了解到,当前,在破产案件审理中,法院均秉持着“积极拯救危困企业”的原则,小微企业主们也付出努力,能经营下去的,尽量“不破产”。

贷款只是暂时还不上,为啥急着破产

上海浦东的M桃业合作社和M农产品专业合作社都是老板姚某开的。两家合作社原本生意兴隆,以浦东特色的水蜜桃、翠冠梨等水果、蔬菜种植为主营业务。

东西卖得好,姚某就想着再做些扩张,多购入一些农业设施,再多租上一些土地,把产业做大、做强。为此,他向一家小额贷款公司贷款发展。

2020年开始,合作社的水果、蔬菜种植陷入困境,特别是2022年后,合作社无法开展蔬菜种植及果树日常养护、授粉、嫁接、施肥等培育工作,严重影响果蔬产量与质量,进而导致资金链断裂,陷入偿债危机。

2023年7月,前述小额贷款公司向浦东法院申请将M桃业合作社、M农产品专业合作社进行破产清算,以偿还350万元贷款。

但实际上,从2023年下半年开始,合作社的生意有了明显的反弹。两家合作社名下无固定资产,其300亩种植用地是向村集体租借的,土地上种植的果蔬七八月份正好即将成熟上市,预计能产生30万元的收入。这种时候,进入破产清算,老板姚某不甘心,债权人小额贷款公司实际也得不到什么好处。

浦东法院立案法官告诉记者,姚某表达了强烈的继续经营的愿望,且其合作社已有相当规模和较为固定的客户群体,“他有信心、有能力弥补前期遭受的损失,但需要偿债宽限期”。

实际上,M合作社即便进入破产程序,其“资产”果树也变现困难,不懂种植的小额贷款公司一方面管不了300亩地的养护,另一方面也没有渠道销售果蔬。最终,在法官的调解下,双方达成和解,债权人收到首期27万元还款后当即撤回破产清算申请。

“专精特新”企业从破产到重整

农业企业有困难要克服,从事生物医药生产与研发的“专精特新”企业也会遇到困难。

一家设立于2005年从事生物医药生产与研发的企业,曾获得上海市“专精特新”中小企业认证。该公司由于为关联企业提供多笔担保而引发数起破产清算诉讼,债务逾25亿元。公司名下有10余幢厂房,以及肿瘤早期筛查和诊断抗体芯片试剂盒等几十项专利,资产评估价值2.45亿元,产品仍具有市场价值和一定商誉。

依债权人的申请,上海三中院裁定受理该公司破产清算,并指定一家律师事务所担任管理人。

审理法庭庭发现,该公司欠付近百名职工工资900多万元,社保及公积金也没有按时缴纳,造成职工就医住院成本增加,职工子女入学也受到影响,部分职工购房办理贷款遇阻,职工情绪极不稳定,种种民生问题的解决迫在眉睫。

但该公司部分物业仍有每季度租金收入逾百万元。因此,破产管理人制定提前清偿职工债权方案,收取租金优先支付被拖欠的社保、公积金以及职工部分工资。

在法官的建议下,前述案件由原本的破产清算转为重整案件。破产管理人启动重整程序,经公开招聘,一家从事生物医药的同行业上市公司成为重整投资人,重整计划草案将涉案公司厂房与配套办公设备以及无形资产等整体出售给投资人新设立的公司,以出售所得价款2.45亿元清偿债务。

上海三中院副院长俞秋玮介绍,“破产转重组”既保存了生物医药资产的营运价值,又能在不影响担保债权人利益的情况下,及时先行解决欠薪问题,保存了科技型小微企业的价值。

用未来经营收入偿债,酒店的运营价值保住了

受新冠疫情影响,设立于2018年的某酒店管理公司在2020年陷入经营困境。

2015年至2019年期间,这家公司与上百户小业主签署了长期租赁协议。由于酒店经营困难,小业主们未能如期收到租金,诉至法院且强制执行无果后,对酒店申请破产清算。

经调查,酒店对外欠付小业主的租金总额近500万元,除拥有商铺物业运营权外,无其他可变现资产。酒店一旦宣告破产,上百户小业主与之签署的租赁合同就无法继续履行,投入物业的改造和装修费也相当于打了水漂。而实际上,这家酒店仍有经营价值,实际运营方也愿意继续承租经营酒店。于是,法院和破产管理人积极引导各方和解,和解协议草案约定继续履行与小业主长租协议以及酒店实际经营方租赁合同,以酒店未来租金收入清偿债务。

2023年5月,该案件转入和解程序。经进一步商谈,股东还同意对酒店以未来经营收入仍无法清偿的债务承担一般保证责任。按照和解协议草案,普通债权清偿率可提升至100%。最终,经债权人会议表决,和解协议草案高票通过。

俞秋玮介绍说,得益于破产法和和解制度,上百户小业主租赁合同得以继续履行,既保存了酒店的运营价值,又避免了前期精装修投入在破产清算程序中归零,大幅提升了清偿率,维护了全体债权人利益。

图片新闻



甘肃天水麻辣烫走红带火“甘味”土特产

3月17日,甘肃省天水市,甘谷县一家辣椒加工企业内,工作人员用传统石碾制作辣椒面。近日,天水麻辣烫火爆出圈,带火甘谷辣椒、定西宽粉、花椒等甘谷本地优质农产品。 中新社记者 九美旦摄