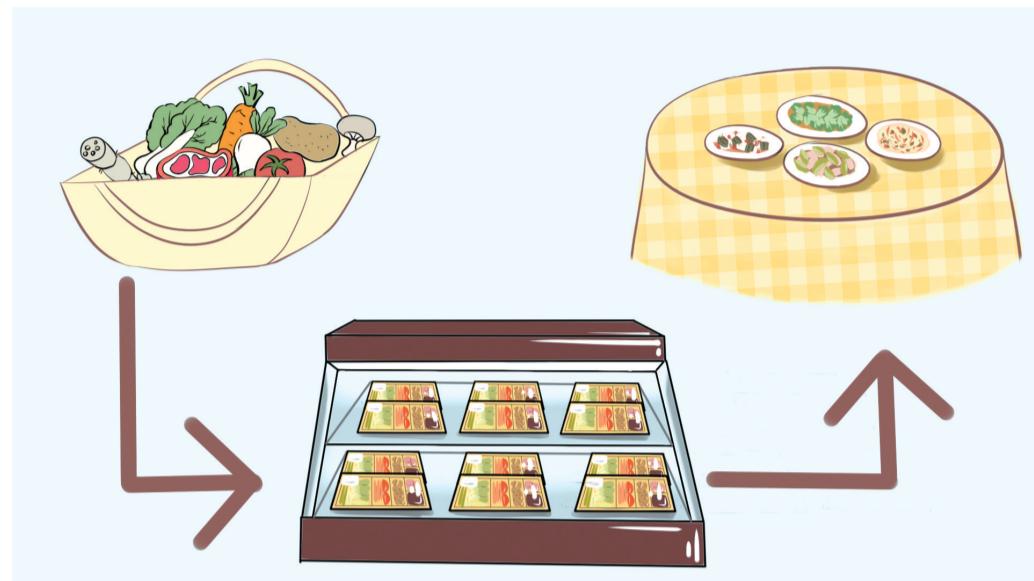


从“菜篮子”到“菜盘子”，买菜有了新选择

预制菜渐成市民餐桌新宠

做一顿饭需要多久？微波炉里热一下就能吃的菜你尝试过吗？

近年来，越来越多的预制菜进入通城各大商超，有菜品、调料齐全的寿喜锅、部队锅，也有切好包装好的净菜……各式各样、品种繁多。除此之外，南通也出现了“舌尖英雄”“锅圈食汇”这一类专门售卖预制菜的门店。预制菜的主要消费群体是哪些，消费者对预制菜还有哪些顾虑，记者对此进行了探访。



制图：沈清

消费者： 走进生活提供便利

“主要是方便吧，减肥的时候买处理好的蔬菜会比较多一些。”今年刚刚参加工作的奚小姐告诉记者，“因为上班比较忙，每周我在盒马App上买菜的时候会带上一两个半成品。”说起对预制菜品质的评价，奚小姐表示，“其实我还是比较放心的，我之前在国外上学的时候看到过一些报道，其实净菜的标准是比较高的，甚至比自己洗得干净。”但是同样的问题，问到家住如东的秦先生，他却有不一样的看法。28岁的秦先生在企业工作，他表示自己在便利店购买便当的机会会多一些，会侧重短保产品，“主要还是因为公司刚开始没有食堂，有食堂了就不太会考虑了。”

除了解决日常吃饭问题，预制菜也走上了主妇们的年夜饭餐桌。经营咖啡店的周女士就曾预订过年夜饭，“主要还是因为去年疫情的原因，准备一桌年夜饭又比较费事，有现成的预订很方便。”问到年夜饭的口味和价格，周女士则觉得年夜饭预制菜的价格是比较高的，包含鱼类的套餐要上千，几百块钱的套餐里只有肘子、酱肉这一类的荤菜，选择不多。

预制菜给年轻人带来了生活的便利，也丰富了主妇们的餐桌。但是在老年消费者中的认可度有待提升。“你说的这个预制菜我不怎么买，超市里的就基本不会看，菜市场配好的三鲜、宫保鸡丁倒是会买。”正在菜市场买菜的王爷爷说。

商家： 品种繁多销售火爆

在通城各大商超里，预制菜有自己的一席之地。南大街八仙城大润发的客服经理邱雪梅告诉记者，门店预制菜主要有润发工厂统一发的半成品预制菜以及熟菜。工厂配送的预制菜有不到40种，有佛跳墙、胡椒猪肚鸡、盐焗鸡等，每天的销售金额在千元左右。门店的熟菜销售额每天在万元左右。“之前疫情期间，预制菜线上的销量相对于平时会高一些。”除了南通老

牌商场大润发，连锁超市盒马鲜生、山姆也都在售卖预制菜。

2020年新冠疫情出现以来，也有不少饭店推出了预制菜，尝试开辟新赛道。分盒包装、附上食谱，食客简单加热之后就可以直接享用。“我们这个预制菜主要还是提供给一些有需要的年轻顾客，作为一种特色产品出售，并没有进行大面积的公开销售。”南通锦衣日食的老板娘告诉记者。

据了解，海底捞、水天堂、桂满陇等连锁店铺旗下也有自己的预制菜推出。桂满陇大有境店的王店长表示，受到疫情影响，桂满陇上海总部从去年开始推出成套的年夜饭预制菜，南通门店主要负责宣传，食客可以直接在线上下单，由总部发货，食材保质期在一个月左右。年夜饭预制菜的价格在289元到689元不等。

专门销售预制菜的门店在销售上似乎更有发言权。“舌尖英雄”就是这样的一家店。依托于南京的总工厂，舌尖英雄的预制菜实现了统一配送、标准化配菜，直接扫码就可以查看烹饪过程。“舌尖英雄”中南店的代理店长刘明龙说：“我们的预制菜有百余种，均价在30元左右，如果顾客有需要的话我们会现场为顾客配餐，包括肉包、蔬菜包、酱料包等。”专营预制菜门店的销售对象和记者之前采访的情况一致：仍以30岁左右的上班族为主。但是刘明龙也表示，店里也有住在附近的老年人光临，他们有自己喜欢的菜品，有几位还成了回头客。

监管部门： 有标准才会走得更远

大热天顶着烈日菜场买菜被不少市民视为畏途。

上周末，在政府部门工作的张女士抱着试一试的想法，下载了一个预制菜销售App，用手机下单了一份酸菜鱼。张女士的菜品很快送货上门，她按说明书烧煮，10分钟后，一道大菜就端上了餐桌。“味道还行！”张女士评价说，但她表示，家人吃完都说嘴里咂摸出一丝化学品的味道，这让她心生忐忑。

张女士的疑虑反映了个别预制菜添加剂太多、工业味道较重、消费体验不如人意的问题。据市市场监督管理局提供的一份资料显示，预制菜虽然受到众多消费者的喜爱，但也有消费者反映目前预制菜消费过程中存在的一些问题。譬如图文不符，实物和宣传图片出入较大；偷工减料，主要食材短斤缺两；食材不新鲜，或以冰冻食物充当时令菜品，或放置冰袋不够，影响食材新鲜度等。其中，有些问题关乎食品安全，成为市民关注的热点。

“对于预制菜这个发展势头迅猛的新兴市场，监管部门强化管控力度，用监管前置为预制菜食品安全保驾护航，有标准才能走得更远。”市市场监督管理局食品安全监管处处长付景表示，监管部门在加强市场准入管理和加强产品质量安全监管两端发力，落实预制菜生产经营环节许可审批和产品质量监督，规范食品生产经营行为，积极构建放心食材供应链，推进预制菜产业发展。

记者注意到，不久前，全国首部《预制菜点质量评价规范》团体标准由江苏省餐饮行业协会在南京发布。标准从食品原料采购、制作加工、包装要求、贮存配送等环节进行规范，明确冷冻预制菜点贮存温度应低于-18℃，冷藏预制菜点贮存温度应在0℃至4℃，并鼓励食品原料可溯源，这些都保障了预制菜食品安全。标准还规定，预制菜应标明菜点名称、加工日期、主料净含量、加工企业等信息，方便消费者识别、选购及食用。

“这一标准出台前，我市餐饮业协会也曾参与讨论，并提出建议。”中国烹饪大师、市餐饮文化研究专业委员会特邀研究员张继华表示，预制菜满足了人们多元化消费需求，推动了餐饮业向标准化、工业化转型。这一标准的出台，让预制菜质量评价有规可依，可以规范企业生产经营、推动预制菜行业自律；另一方面，市民可以将这一标准视作预制菜的购买指南，符合标准的预制菜，市民可以买得放心、吃得安心。

本报记者李维
本报实习生王湘琳

购买预制菜 要注意什么

南通市市场监管局提醒广大消费者，购买预制菜时注意以下五点：

一、看标签

消费者一定要选择正规品牌和厂家（商家）的产品，仔细查看生产厂家信息和许可证及检验证书。要注意产品标签上的加工时间、保存条件、保存期限、加工制作要求等重要信息标注是否规范、齐全。

二、查日期

尽量选择生产日期最近的。越是含油脂比较高的预制菜，越要注意新鲜度。

三、看运输

速冻食品要求全程不解冻。消费者须事先确定所在收货地的物流和快递是否具有相应冷链运输的保障能力。

四、看外观

新鲜的速冻产品包装内应该没有冰块和冰晶。如果储存时间久了或者运输中达不到相关温度要求，包装内就会出现大量的冰晶、冰块。消费者在购买或验收快递时一定要认真观察，如果发现包装袋内有较多冰霜或者出现变形粘连，请拒绝购买或收货。

五、会保存

菜品买回家，去除最外层包装，第一时间放入冰箱冷冻室（-18℃以下）密封保存，要生熟分开，避免交叉污染，引起食物变质。菜品不要盲目囤积，应尽快食用，尤其注意不要反复化冻。