



协会兴衰 会员有责

评论员文章

2004年1月,伴随着改革开放的步伐,我们行业协会在上海市民政局、上海市工业经济联合会的指导帮助下,从上海市食品协会分离出来,成立了上海市食品添加剂行业协会,这对推动食品工业的发展,改善人民生活是件大好事。

食品添加剂在民间的应用,古代就有,但形成一系列工业化产品进入市场还是上世纪的事。上世纪50年代,食品生产企业开始使用食品添加剂,当时被称为食品用化学品物质。上世纪70年代,定名为食品添加剂的产品进入市场,那个时候,中国老百姓,包括不少政府官员,也是丈二和尚摸不着头脑。

2005年不法分子将化工染料苏丹红用于食品生产中;2008年,更发现有人

将化工产品三聚氰胺添加到食品产品中。不良媒体将这些非法添加的犯罪行为归咎于食品添加剂使用,误导不少老百姓和部分政府官员,视食品添加剂为洪水猛兽,造成食品添加剂生产企业生存十分困难。一些监管部门人员对食品添加剂也知之甚少,不合情理的执法,使食品添加剂生产企业非常无奈,与监管人员矛盾很深,当时协会领导精力不得不放在与监管人员打交道上,企业只能小心翼翼度日。

食品添加剂专业性很强,聘请专业人士和专家参与工作是明智选择。2009年,协会成立了专家委员会,邀请了著名专家、高校教授、企业老总参加,和会员单位并肩作战。专家委员会在行业创新发展的进程中起了重要作用。

2012年,协会进入第三届,有些专家受聘担任协会主要领导。为了扭转食品添加剂产业恶劣的营商环境,在上海市工业经济联合会蒋以任会长(时任政协主席)的支持下,协会在政协礼堂组织“食品安全沙龙”,邀请到市经信委领导和各区质检部门负责人、高校专家教授、企业代表20余人参加食品安全座谈,认清食品安全问题的源头不是食品添加剂,是不法商家违规违法使用不安全化工原料造成;弄清食品工业发展离不开食品添加剂,关键是要正确使用。会议后,媒体做了相关报道,协会又与有关部门、媒体、出版社等多方联系,给予澄清。尽管当时协会办公经费拮据,还是拿出不少钱先后编印出版了几万册《老百姓身边的食品添加剂》、《食品安全与食品添加剂》等通俗小册子,赠送各区质检部门、社会各界和普通市民,为食品添加剂产业良性发展创造条件。

在党和政府的关怀下,在历届会长和理事会的支持下,协会除了为会员单位服务外,主动在全国食品安全平台上创新干实事:先后配合有关部门制修定食品添加剂国家安全标准和团体标准;向环保部门建言完善食品添加剂管理法规,并参与修改;承担编撰国家“十二五”重点规划图书《中国食品添加剂和配料使用手册》;编撰2016年以后每年的《中国食品添加剂和配料年鉴》;承办标准出版社委托编写《国内外食品添加剂标准比对》等。这一系列国家级任务的完成,极大提高了协会在全国知名度和影响力,也得到国家市场监督管理局和上海市场管理局的高度认可,为企业发展营造良好氛围。

协会声望的提高，吸引了上海和外省市不少企业申请加入，除食品添加剂企业外，一些食品配料、食品生产和相关企业也纷纷入会。2015年2月，协会更名为上海市食品添加剂和配料行业协会，会员从成立时的80多家增加到120家。近年来，有些会员因各种原因退出协会，会员总数还保持在110家左右，每年会费收缴率都在80-85%。

事实证明，上海市食品添加剂和配料行业协会的存在对政府工作是有力的支撑，对产业发展是无形的助推器，对企业合法权益的保护更不容置疑。许多会员单位，形象地把协会比成企业的娘家，有事找协会已成惯例，三年疫情中再困难也不忘缴纳会费。

明年一月将迎来协会成立20周年。元月中旬，协会将换届选举成立新的领导班子，这关系到食品添加剂产业的未来发展，和每个会员单位息息相关。

今年六月下旬起，协会已向各会员单位发放会长、副会长、理事、监事自荐表，有社会责任和实力的企业都可积极申报，也可推荐自己熟知的企业、学校等单位担任。

协会兴衰，关系到每个会员的切身利益。让我们都以主人翁精神参与到下半年换届的各项准备工作中，选出自己满意的领导班子，为振兴食品添加剂和配料产业，为发展天然香料香精产业描绘最新最美的画图。

近期信息

协会召开下半年秘书处扩大会议 换届工作摆上重要议事日程

今年7月13日是上海又一个冲破37度的高温日，协会按计划召开了下半年第一次秘书处扩大会议。常务副会长吉鹤立、秘书长魏新林、副秘书长周家春、万剑吟、杨锦健、王俊、促进中心主任冯涛和办公室人员，企业代表依伦公司老总陆广宇、丰益油脂胡敏军经理、长冈香料李苍军经理都顶着高温酷暑来参加会议。会议由吉鹤立主持。各部门负责人介绍了1-6月工作情况、存在问题和下半年打算。

协会副会长兼副秘书长、天然香料促进中心负责人万剑吟介绍了一年半来促进中心成立后开展的主要工作，促进中心得到了上海和全国相关地区有关部门的认可，泛长三角兄弟协会包括云南、广西协会都参与了促进中心的部分工作。目前各项工作正在推进中，包括天然香料认证中心也在筹备中。

吉鹤立介绍5月份召开食品添加剂分包装座谈会征求意见的情况，该意见已及时报送上海市市场局转国家市场总局；6月12日由协会牵头的5省3市《关于鼓励天然香料产业发展的建议》已递交北京国家发改委；协会联合全国有关部门编撰的2017年《中国食品添加剂和配料年鉴》6月底已出版，年前再出版2018年版，明年将2019、2020、2021版三本年鉴出齐。

杨锦健汇报了技术部门最近拟定的三个对外技术服务项目，包括为企业进行专业培训、技术咨询、新产品开发等，具体工作正在商榷中。

办公室主任朱凤媛介绍了上半年工作：主要组织五届会员大会通讯会议，形成决议过程；配合促进中心组织2023年论坛、讲座；筹备研讨会、会长理事联谊会、编印动态通讯录、完成2022年度社团年检等。另外，6月20日起向各会员发送自荐会长、副会长、理事、监事表，7月10日前已有35家单位反馈；上半年已有60家正副会长、理事、会员单位缴纳会费，还有31家待缴。

魏新林秘书长肯定了上半年各部门的工作成果，尤其是几位副秘书长轮流在协会办公，增强了办事力量；肯定了办公室人员辛勤工作，付出很多。他提出下半年的工作要更加务实，加强与会员的联系；



抓住主要矛盾，集中力量解决问题。

扩大会议的重要议程是如何开展下半年换届改选，为明年 1 月中旬召开的协会成立 20 周年暨换届大会做好准备。吉鹤立常务副会长提出了换届领导小组和工作小组人员的建议，听取大家意见。与会人员畅所欲言，对领导班子和工作小组人员作了调整充实。吉鹤立又介绍了换届的日程安排和相关事宜。

企业代表对协会工作提出了许多建议，秘书处将认真考虑、处理。

协会组织食品添加剂产业高质量发展联谊会活动

6 月 20 日，协会在中香天然香料产业促进中心组织了《食品添加剂产业高质量发展联谊会》活动，协会 11 家副会长、理事单位老总等 20 余人参加。会长袁肖琴出差，联谊活动由吉鹤立常务副会长主持。

吉鹤立首先感谢各位冒着酷暑炎热参加会议，说明对协会工作的重视、支持。他指出，上海市食品添加剂和配料行业协会成立快 20 年，协会不垮，能够发展，首先是全体会员的全力支持，推动了协会的发展；其次是有一群肯奉献、做实事的工作人员，为企业解难、为行业服务。特别是当企业遇到不合理的执法，或受到社会上职业打假人的刁难时，协会一定挺身而出，为企业解忧。为企业服务，是协会的宗旨；为行业发展服务，是协会的义务。多年来，协会每年都会联合其他协会向国家相关部门递交我们的诉求，在食品添加剂技术层面，做了不少别人不愿做的虽有社会效益却无经济效益的事情，客观上提高了协会的影响力和软实力。

吉鹤立表示，协会在软实力方面、在为行业服务方面、在社会责任方面属于国内同行前列。感谢许多企业参加我们协会，这是对协会的理解、更是一种信任，是社会责任的体现。从协会角度讲，这是一种荣幸；对企业讲，加入协会是一种保障。

协会副秘书长、促进中心负责人万剑吟介绍了中心近期活动，主要是天然香料天然度认证的工作进展；副秘书长杨锦健就预制菜产业动态向大家作了介绍。

各与会企业领导在会上积极发言。经过交流讨论，形成 4 条共识：

1、协会各项活动，立足于全国食品安全大平台这个高度，做成许多实事，提高了协会的软实力和知名度。同时协会努力为会员服务，有关部门和会员单位给予充分肯定、认可。

大家认为：我们协会在全国是有影响力的协会，企业加入上海市食品添加剂和配料行业协会，是一种社会责任的反映，更是一种光荣，有利于企业的发展。

2、协会成立天然香料产业促进中心，是高质量发展食品添加剂产业的需要，是国家政策支持鼓励的。欢迎会员企业积极参与相关工作，合作共赢。协会也积极支持，推动促进中心各项工作。

3、预制菜产业，国家鼓励，会员单位要关心近期相关政策的出台，与有关企业、行业联手，寻找商机。需要帮助，可找协会。

4、明年 1 月协会换届，欢迎有社会责任、有实力的会员自荐担任协会正副会长、理事、监事。



本次联谊活动中，协会重要成员聚在一起共同探讨当下行业热点和各自关心的问题，交流工作中经验和难点痛点，共同寻求探索产业高质量发展的方向和办法。大家在宽松的氛围下畅所欲言，达到了非常好的效果，这种有意义的活动有益于会员企业发展，以后可经常举办。

今年研讨会传递发展食品新举措

6月19日，上海市食品添加剂和配料行业协会、上海博华国际展览有限公司联合在国家会展中心举办第十五届《食品安全与食品添加剂研讨会》。上海市豆制品行业协会秘书长张建秋、上海市糖制食品协会秘书长陈凤蔚、上海水产行业协会秘书长吴常产、上海市肉类行业协会秘书长徐勇等兄弟协会带领企业代表参加会议。协会许多骨干企业也纷纷参加了研讨会。中香生物（上海）有限公司总经理荣忆宁女士、安徽中草香料有限公司董事长李莉女士分别带领团队参加会议和现场展示；还有依伦（上海）香料香精有限公司、上海染料研究所有限公司、上海万香日化有限公司、长谷川香料(上海)有限公司、日清制粉东醇（上海）商贸有限公司、安徽凯博生物科技有限公司、上海旭梅食品科技股份有限公司、上海启封企业管理咨询有限公司、上海仪电物理光学仪器有限公司等公司的企业负责人或技术部门、管理部门经理等参加了会议。100多人的会场热气腾腾。

本次研讨会安排了专家、政府官员、企业负责人、技术人员做报告，内容包括全国统一大市场的食品工业、上海经济结构调整以后的产业形态、中国天然香料产业发展及食品添加剂使用等。

上海海洋大学原校长、上海市食品学会名誉理事长、资深食品专家潘迎捷教授做报告。潘教授首先回顾了我国食品工业发展历程。中国食品产业连续30年保持了高速发展，已经成为名副其实的国民经济的支柱产业，占我国GDP的比重达到9%。过去我们讲食品产业是传统产业，从2013年开始，确定为高新技术产业，主要确保民生健康。

潘教授介绍了新冠疫情给中国食品产业带来的变化，传统饮食文化的自信正在受到影响和改变、食品消费市场价值回归。市场上更美味、更安全、更营养、更新鲜的食品成为首选，这也倒逼了我们的食品企业在产品结构和质量上要发力。

关于中国食品产业发展的趋势，健康食品将成为后疫情时期的新蓝海、个性化的营养定制将成为食品营养健康领域未来的重要发展方向、更多的地域风味传统食品 and 中式美食强势回归市场、食品安全将面临新的更大挑战。

潘教授最后讲：我们的使命就是要通过科技创新，把普通食品做成健康食品，让我们的食品更健康，让健康的食品更美味。我们的目标是就让百姓吃出健康，让军人吃出战斗力，让孩子吃出未来，让老年人吃出幸福。

上海市经信委综合处赵广君处长受邀介绍了上海经济产业结构及发展规划。关于产业体系，二十大以来，国家专门提出了现代产业体系的概念。所谓现代产业体系，是在实体经济基础上推动整体新型工业化，围绕着加强制造强国、质量强国、航天强国、交通强国、网络强国和数字中国推动实体经济的发展。国家现在特别注重整个产业基础再造和重大的基础技术攻关。关于企业发展的未来方向，是推动整个企业向专、精、特、新发展。

食品添加剂的生产和使用介绍是一个非常专业的领域，新一代信息技术，人工智能生物技术，是我们整个食品添加剂行业未来发展的趋势。上海轻工食品大约占到3,000亿到5,000亿的规模，上海专项型企业有近4000家，未来的发展目标可能要达到1万家左右。希望能大手拉小手，小企业和国资企业拉手，纳入到国资企业的产业链、供应链里面，这样更加有利于企业的发展。

市工经联举办《加快推进产业数字化转型》报告会

为更好学习贯彻习近平总书记有关要推动数字经济和实体经济融合发展，把握数字化、网络化、智能化方向，推动制造业等产业数字化的有关重要指示精神，根据蒋以任主席和刘多副市长关于做好加快

推进产业数字化宣传的要求，上海市工业经济联合会于6月7日上午在市科学会堂国际会议厅举办《加快推进产业数字化转型》主题报告会，特邀中国信息通信研究院院长余晓晖主讲。来自从事实体经济企业、工业企业、有关部门和行业协会的近200名人员出席，我协会派员参加。

报告中，余晓晖通过大量研究成果，引用一系列的比较与案例，阐述了对新形势下产业数字化转型的重要性和紧迫性，提出了深化数字化、数字经济与实体经济融合发展的具体措施与方法。余晓晖指出数字化转型带来的经济增长迎合了第四次工业革命，全球的数字化转型是第四次工业革命里最重要的基础特征，疫情进一步加速了全球数字化转型的历程，数据成为了关键的生产要素，通过“数据驱动+行业机理与知识”的优化模式来释放数据的真正潜力，优化资源组织模式以及商业模式。他指出，通过数字化、数字技术与实体经济的深度融合将成为达到新型工业化目标、增强产业韧性、实现绿色低碳发展的重要助推器。

市工经联、市经团联会长管维镛主持报告会。他表示，将以举办此次报告会为契机，根据《上海市数字经济发展“十四五”规划》的要求，利用上海企业管理创新成果评审、节能减排JJ小组等平台，会同有关行业协会、企业集团共同围绕企业数字化建设改造、数字化转型与绿色低碳发展等主题，继续发挥好枢纽型社会组织的桥梁纽带作用，为推动上海工业和生产性服务业企业数字化转型和高质量发展继续作出贡献。同时，呼吁各行业协会多推荐一些案例，在产业数字化应用和服务方面多树典型，奖励先进。

上海市场局召开食品生产企业落实食品安全主体责任公开承诺大会

6月28日，上海市市场监督管理局召开了上海市食品生产企业落实食品安全主体责任公开承诺大会，我协会受邀派员出席。

会上播放了食品生产企业落实食品安全主体责任工作视频，让与会者快速、简要、全面地了解上海市食品生产企业落实食品安全主体责任的情况，使与会者迅速进入主题。浦东新区、静安区、闵行区和金山区4个区的市场监督管理局代表先后上台发言，介绍了各区贯彻总局文件精神和执行市局食品生产监管工作安排和部署的落实情况。

上海市食品安全工作联合会会长陈祖尧代表各协会发言，陈祖尧会长介绍了食安联近年来的工作，光明乳业、益海嘉里、中饮巴比三家食品生产企业分别介绍了落实食品安全主体责任的经验。

会上，行业协会和企业代表就落实食品安全主体责任举行公开承诺仪式。据统计，公开承诺签订承诺书的企业共1396家，完成率100%，实现了食品生产领域的全覆盖。

为进一步强化上海市食品生产企业食品安全主体责任意识，上海市市场监管局结合本市实际情况制定《上海市食品生产企业落实食品安全主体责任工作指南》。此外，市市场监管局在全市共征集和筛选了32个典型行政处罚案例，形成《上海市市场监督管理系统食品生产典型行政处罚案例汇编》，案例汇编既是企业的警示书，也是基层办案执法的指南书。

促进中心活动

中香天然香料产业促进中心成功举办《日用香精香料概述》讲座

6月27日下午，中香天然香料产业促进中心举办了专家讲座，主题为《日用香精香料概述》。该讲座吸引了众多行业专家、从业人员及相关企业代表参加，旨在探讨调香过程中香料香精的选择、日用香精的应用以及未来的发展趋势。

中香天然香料产业促进中心主任冯涛教授介绍了此次讲座的主讲专家原华宝琥珀首席调香师曹蔚。曹蔚以其丰富的经验和深厚的专业知识，生动讲解和实例分享，介绍了在调香过程中香料香精的选择，以及日用香精在各个领域中的应用案例，引发了现场与会者的浓厚兴趣和积极参与。

与会者和专家就香料的特性、使用方法以及日用香精在产品开发中的创新思路进行了深入交流。曹蔚以其独到的见解和行业前沿的观点，为与会者们提供了宝贵的指导和启示。曹蔚进行的现场互动示范，展示了自己的调香技巧。他将香奈儿5号做了升级加入中国风元素，引起了与会者们的极大兴趣和赞叹。

这一环节不仅增添了讲座的趣味性，也使与会者们更深入地了解了调香的艺术和技术。

此次讲座为与会者们提供了一个宝贵的学习与交流平台，促进了行业专家之间的互动与合作。中香天然香料产业促进中心将继续举办更多类似的活动，为行业的发展和创新注入新的动力。

协会参加 2023 食品安全与检测技术创新论坛

7 月 13 日，中香天然香料产业促进中心主任冯涛教授在上海市食品学会主办的 2023 食品安全与检测技术创新论坛上发表了题为《我国天然香料标准的修订与审核制度的建立》的演讲，同时就天然香料香精检测及认证工作的进展作了汇报。演讲吸引了多家企业的积极关注和响应，与会者一致认为天然度检测及相关认证对于企业发展至关重要，对行业发展具有重要意义。

冯涛教授在演讲中详细介绍了美国天然和欧盟天然的定义与差异，帮助大家更好地理解这些概念，表达了对我国天然香料香精检测与认证早日实现的期望。

天然香料香精的检测与认证是保障食品安全和提升消费者信任的重要环节。通过中香天然香料产业促进中心和上海市食品添加剂和配料行业协会的合力推动，相关企业能够获得权威的检测和认证服务，从而确保产品的天然度和质量。与会者纷纷表示，天然度检测及相关认证是当前企业急需解决的问题，并对中香天然香料产业促进中心和上海市食品添加剂和配料行业协会的工作给予了高度赞扬。

标准制修订

《食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶》修订工作研讨会顺利召开

2023 年 7 月 5 日上午，黄原胶国家标准起草工作组以线上会议的方式组织召开了《食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶》修订工作研讨会，对黄原胶标准公开征求意见稿进行研讨。会议邀请了来自中国海关科学技术研究中心、国家食品安全风险评估中心、中国食品药品检定研究院、中国科学院微生物研究所、浙江省疾病预防控制中心的专家，和阜丰集团有限公司、国际香料（中国）有限公司、河北鑫合生物化工有限公司、梅花生物科技集团股份有限公司、斯比凯可（山东）生物制品有限公司、中轩生化有限公司等生产企业的代表参加会议。

标准起草组代表首先汇报了黄原胶标准的起草过程、关键指标及相应检测方法的确定依据，专家审查意见与回复情况。随后，与会专家和企业代表们对文本审查意见中的问题进行了讨论，会议重点讨论了黄原胶中沙门氏菌测定取样方法和限量值的修改问题，旋转黏度计的检测设备与检测条件，标准文本范围描述中新增具体工艺“经乙醇或异丙醇提纯”的限定等内容。与会专家和生产企业代表结合实际情况对标准文本提出了许多好的意见和建议。会议在全体与会代表的共同努力下，圆满完成预定任务。

会后，黄原胶国家标准起草工作组根据会议讨论结果，修改完成了《食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶》征求意见稿，后续将进入公开征求意见阶段。

预制菜产业

对预制菜工业化的几点思考：

预制菜近段时间来成为行业的热点话题，大家都看好其发展的良好前景，相关的企业都摩拳擦掌，跃跃欲试，不断投入资金和技术，期望能争取到风口上的红利。

预制菜是社会经济发展到一定程度的必然产物，预制菜进入家庭让人从繁重的家务劳动中解放出来，有更多的时间和精力去创造更多的财富和享受生活；餐馆使用预制菜可以在维持一定水准的前提下，大幅度降低加工成本，以价廉物美吸引更多消费者。从社会整体而言，预制菜在能减少浪费的同时，丰富营养菜肴品种，让消费者有更多的选择。工业化规模的预制菜标准化生产，能保证食品安全，降低社会总成本，有利于国家的粮食安全长期战略，也契合大众的健康营养需求。

首先，预制菜可以简单地认为是一日三餐菜肴的成品化或半成品化，利用规模生产完成的预包装食品。不能理解成靠人海战术导致产量成倍增加简单扩大生产，而是食品机械，工艺的创新和提升，从餐厨到食品工业的跨越，只有在食品科学和工程的引领下，才能完成的工业化生产。在厨房中做 200 克的鱼香肉丝和生产线上做 200 公斤的鱼香肉丝是截然不同的工艺和设备，不可能让上百个灶台，上百个厨师一起工作，一定是条间歇或连续的生产线，必然有基于化工原理“三传一反”的单元操作过程组合。每个产品的要求特点不同，需要大量的前期研究投入才能深刻理解其原理和要求，从而达到市场的期许，实现经济效益。基于此认识，科研院校，生产企业，销售渠道等都有无限的机会。

其次，食品添加剂是食品工业的关键要素。没有食品添加剂就没有食品工业。在预制菜工业化过程中必然有食品添加剂的需求。在传统的现做现吃，就地就时取材的条件下，没有食品添加剂是可以的，即便使用，也不是刻意的主观行为，是不期而遇的代入结果。人们经过长期的实践和总结，形成了食品添加剂产业，反哺食品的工业化。加工食品种类的丰富，生产成本的降低，跨域的销售都依赖于食品添加剂合理使用。预制菜和其它食品的工业化一样，必然会应用食品添加剂以达到规模化，机械化，自动化生产的要求。从手工制备到机械化生产，从几人份到上规模的产能，从差异化到标准化，都对添加剂有很高的要求。中式的预制菜肴，没有西方的现成技术可以照搬照抄，因此，新食品添加剂的推出，现有添加剂使用范围的扩大，复配添加剂的创新都可以借预制菜之机会发展提升。

再次，预制菜的工业化强化了对原料的要求，农产品不再是简单粗放的只适合农贸市场的初级产品，而是向适合于食品工业生产的标准化原料。农产品的直接消费和用于食品加工在选种，种植，收割，预处理，保存，标准等许多方面有着很大的差异。只有在源头上加以重视并改进，才能为预制菜提供可靠，安全，合格的食品原料，保证预制菜的品质。一般来说，农产品的品质 30%取决于基因，70%取决于后期的种植或养殖和处理过程。尽管经过工业革命后多年的不断努力，作为食品工业原料农产品的标准化仍然是个难题，各国仍然在努力中，目前一方面是农业口的专家学者力争筛选合适品种，优化生长条件，减少农药和兽药的使用，另一方面就是食品工作者充分了解原料的复杂特性，利用工艺，设备，添加剂等手段消峰填谷，在原料波动的情况下，仍能保证最终产品的一贯性，为客户的复购，回购提供可能。

预制菜在“道”上不是新的，但在“术”又是新的，有很多新题目，新问题，新思路需要食品工业的从业人员，特别是食品技术工作者努力工作，从理论上认识其原理，在实践中应用其原理，在食品原料，工艺，设备，添加剂等多方面通力合作，才能在预制菜工业化上有所作为。（杨锦健 供稿）

他山之石：日本预制菜怎么搞的？聚焦家庭+从用户需求出发

日本的预制菜按照使用目的，主要可以简单分为两大类：一类是为了减轻家务负担的“家常型”；一类是为了在家里也可以体验到餐厅味道的“精品型”。

“家常型”的单价比较便宜，但消费者利用的频率会



相当高，再加上这类的预制菜大部分都是采用“定期购买制”，每周定好日期进行配送，之后再按每个月的订单进行结账。因此一旦消费者选择了某家公司的预制菜，都会持续购买一段时间，短则几周，长则几年，因此这块大蛋糕也是最令人垂涎的部分。这类的预制菜，大部分都以家常菜为主，会由营养专家协助开发菜单，每餐的营业均衡是很重要的一个卖点。每餐的制作时间大部分都在 10-30 分钟以内，还不用跑腿去超市，对工作繁忙的现代人来说，非常有吸引力！再来就是不用苦苦思考每餐要做什么，没做过菜的朋友们可能感受不到，每天想“今天要做啥”真的是一个难题，而回答大部分都是“随便啊，吃啥都行”，现在想想这个答案其实就是没答案。

做出特色的家常型预制菜！

家常型预制菜，客观来说，要满足消费者对预制菜的期望，确实是非常有难度和挑战的一件事情，既要做起来省事，又要好吃，还要比下饭馆便宜，下单也要方便等等。日本很有人气的预制菜品牌又是如何打好自己的牌的？比如 Oisix！这家公司会和许多农商直接签约，严格监管产品的质量，并积极为客人提供无农药，无添加物的食材。

他们的经营理念就是，将生产者和消费者通过餐桌连系到一起。不仅客人买的放心，他们每年还会让客户投票，选出最受欢迎的农商，鼓励这些农商做出更好的食材。即便他们的价格定位并不低，但仍然稳居预制菜人气品牌的上位。很多公司还开始了针对有特殊需求的群体进行产品开发。



精品型预制菜的事例

想要足不出户就能吃到餐厅级的美食，那么首选就是精品订购型的预制菜了。牛腩火锅的预制菜，在日本乐天购物网上卖出了 20 万份好成绩！这类预制菜买来自用或送礼，同样有大批客户群。



日本很多

有人气的拉面店也都推出过自己品牌的拉面预制菜，通过自己餐厅或者购物平台进行销售。如 Afuli 拉面就建立了自己的网上商店销售各种拉面预制菜。



预制菜市场的门槛并不高，因为它以网络为载体进行销售，即便小规模餐厅或公司，甚至个人，可以为“家常型”预制菜的公司供货，也可推出自己的“精品型”预制菜，只要能打出自己的特色，都是很有机会的。现在在

中国本土关于预制菜的信息非常多，有很多人都跃跃欲试想要分一杯羹。但是看到的大多数的预制菜，满足的不是一般消费者，而是商家。让商家制作的更简单，出餐更快，成本更低。而这样做是不会让消费者愿意掏钱的。这就像，找一个书法大师帮忙写一个能装裱起来的作品，结果书法大师用电脑直接印刷一套……要想长久稳定的经营，一定要考虑到消费者真正的需求在哪里。

企业风采

上海中香实业有限公司蓬勃发展

上海中香实业有限公司（以下简称“中香集团”）是扎根于天然食品原配料研发、生产、供应、营销的全产业链集团，公司前身是上海健鹰食品科技研究所，是协会七个创建单位之一，二十年来一直是上

海市食品添加剂和配料行业协会副会长单位。

集团成员企业包含致力于食品应用技术和生产的江苏健鹰食品科技有限公司、食品添加剂研发生产的天鹰生物科技（江苏）有限公司、天然香料香精科技的中香生物（上海）有限公司、甜味香精研发生产的上海雪藤实业有限公司、咸味香精研发生产的江西昌华轩食品科技有限公司、食品原料配料供应链企业中香生物科技（广西）有限公司、预制菜和快消品品牌企业奇雅贝拉食品（上海）有限公司、消费品园区运营企业江苏飞亚科技园运营管理有限公司、文旅渠道运营企业陕西飞亚智慧城市运营有限公司。其中，中香实业有限公司作为行业平台，搭建了行业会展、检测认证、培训咨询等工作板块。

中香集团成立三十多年来，累计服务下游生产企业三千余家，包含养元饮品六个核桃、小洋人妙恋果奶、汇源果汁等；服务地市农业产业化项目百余个，包含孝感米酒产业化、陕西周至猕猴桃产业化、浙江仙居杨梅产业化等；孵化时尚消费品品牌和产品十余个大类，包含奇雅贝拉休闲食品、萌甜甜预制菜、成有王记冰杨梅饮品等；与多个大型线上线下渠道建立战略合作关系，包含大润发、华润高端连锁、盒马鲜生、山姆会员店等；与多个专业院校进行合作，突破多项食品应用技术并拥有多项发明专利。



近年来，中香集团依托和上海社科院联合提出的“香料香精是时尚消费品芯片”的行业发展理念，结合行业天然化、健康化的发展趋势，在天然香料原产地和地理标志农产品两方面进行原产地布局，包括广西玉林八角综合利用加工项目、广西灵山白玉兰精油提取项目等。由中香促进中心主导的天然香料香精的团体标准已完成编制，与方圆认证合作的天然香料香精检测认证工作正在进行。中香促进中心将和Hi&Fi Asia China展会合作，在一年一度的专业展会中开辟全国地理标识农产品和天然食品原料展区，打造中国天然香料及中国地理标志产品推广的专业化会展平台。

丰益国际品管部举办全球 GMP 培训

2023 年 6 月 5 日至 16 日，丰益国际全球品管总监 Lakshmi 和食品安全总监 Vona 在中国区组织食品安全 GMP (Good Manufacturing Practice) 培训。两位全球总监从 AIB 标准阐释、审核理念指引，到现场 GMP 审核实践，再到检查问题讨论总结，最后考核验证，逐一完成培训环节。在为期两周的培训中，全体学员从理论指导到实践交流，改变审核理念，掌握审核技巧。在交流中碰撞思想，在沟通中凝聚共识。通过全球总监的思路引导和专业讲解，所有学员收获颇丰。

培训根据学员们掌握 GMP 的水平和程度展开。为此，培训开始前先进行了摸底考核，通过观看生产现场视频来识别出可能存在的食品安全隐患。接着，两位总监带来 AIB 标准的重点阐释。AIB 标准包含了对食品供应商的品质与安全卫生保证能力的考核要求，也是目前各工厂食品安全现场管理的基础。通过对以往各工厂 AIB 审核中发现的普遍问题和高风险问题的剖析，学员们更加清晰认识到 AIB 审核标准的准确涵义，掌握了问题识别后的整改策略和跟进办法。

作为培训效果的检验，Lakshmi 总监和 Vona 总监分别带队对两个工厂的生产车间进行 GMP 现场检查，由审核员发现问题，总监给予思路上的引导和下一步问题项发现的指示，带领学员掌握正确的审核流程步骤并保持完整的审核思路。通过现场审核锻炼，以及审核组长的审核报告整理、讲解，组织集中讨论问题点，完成了理论-实际-应用-讨论的全链条过程，学员们得以更好地掌握 GMP 检查的关键点，提升食品安全现场管理的专业技能。

业务交流

排名前三的管理软件厂商——上海启封企业管理咨询有限公司

上海启封企业管理咨询有限公司成立于 2009 年，是全球发展 Sage 在亚洲的最佳实施商，一直致力 Sage X3 ERP 在中国的推广，公司聚焦化工行业（精细化工、食品化工、材料化工、医药农药等）为成长型企业的信息化提供服务，包括管理咨询、软件销售、软件实施、售后技术支持。

总部设在上海，杭州设立分公司，我们代理 Sage 的高端产品 Sage X3 ERP 软件，作为 Sage 官方认证的合作伙伴，在亚太地区的销售业绩和软件实施都处于的领先地位。客户遍布中国各地，其中包括诸多的上市公司，并且逐步拓展到海外地区，包括美国、印度、中国香港、马来西亚等。

行业解决方案：依托 Sage X3 ERP，聚焦化工行业（精细化工、食品化工、材料化工、医药农药等），帮助化工企业提供包含配方、联副产品、等级品、产品浓度、门禁地磅、批次追溯、COA 管理等内容的化工行业解决方案。



信息化软件产品：启封可以为化工企业提供企业数字化的核心产品：

ERP 产品（Sage X3） MES 产品（自主开发） PDA(自主开发)

管理咨询和实施服务：公司合伙人有 20 多年的企业信息化咨询和实施经验，资深项目经理平均从业经验 10 年以上，90%顾问通过 Sage 官方高级实施顾问认证。公司可以提供包含企业管理咨询、信息化规划、实施服务一体化的服务。

上海总部：上海市黄浦区延安东路 45 号上海工商联大厦 507 室

联系电话：400-618-306/18958057720

杭州分公司：浙江杭州市下城区新天地世嘉君座 4 幢 1105-1107 室

联系电话：0571-8812112/18958057720

www.sageas.cn（公司官网）

www.sageas.com（化工网站）

新会员介绍

上海华添食品配料有限公司

公司主营：食品、食品添加剂销售

负责人：蒋伟伟 联系人：徐格格 联系电话：15333858255

通讯地址：上海市松江区银都西路 215 号