

菜企业提供优质农产品，但二者对于优质的定义和认知有时却是不一致的，从而导致一方面预制菜企业苦于采购不到品质稳定的优质食材来保证产品质量，另一方面农业端大量优质农产品销售不出去，或是只能贱卖。”刘锐认为，很多农产品在市场上不能实现优质优价，在工厂和厨房里不能物尽其用，致使我国农产品出现结构性、区域性供需不平衡。

“产业链上下游对食材质量的需求不一致，是预制菜全产业链脱节、一二三产业融合程度低的关键限制性因素。”刘锐告诉记者，传统农业生产重点关注规模、成本、产量及农产品的外观品质，往往忽略了食品加工、餐饮、流通等二三产业对农产品的加工品质、食用品质、营养品质等的内在要求。

中国绿色食品协会绿色农业与食物营养专业委员会副秘书长聂莹认为，理想状态下，预制菜涉及的一二三产业各环节之间信息畅通，终端消费需求能及时反映给产业链前、中端各环节主体，主体则通过及时调整转换工作内容和工作方式，准确反馈到消费市场，形成产业内相互配合、产业间耦合联动的发展局面。

“然而实际情况是，由于产业链涉及多领域和多主体，并且缺乏统一目标导向型标准，缺乏合理的利益分配机制，导致信息流通不畅，各环节内部反应滞后，环节之间脱节。”聂莹说。

建立完善一套系统性的生产管理全过程标准化体系，是预制菜产业可持续发展的关键。刘锐建议，首先要根据消费需求，建立不同种类预制菜的产品标准和质量评价方法，再据此建立食材加工标准及其质量检测方法，形成标准化的加工流程和工艺参数，逐步完善质量管理体系。

“统一目标导向型标准的建立是预制菜产业融合发展的基础。”聂莹认为，预制菜产业所涉及的第一二三产业都应完善相应的生产标准。比如第一产业应制定适合预制菜加工的食材标准、种养技术规范，第二产业要明确预制菜原料采收、保鲜和初加工技术规程、方法标准，第三产业则需完善预制菜细分产品的产品标准、服务标准等。