

## 关于加强预制菜行业标准和评价体系建设的建议

王丽媛 黄 鲁

民建涪陵区综合一支部, 重庆 404100

**[摘要]**近年来预制菜市场蓬勃发展,为保障食品安全,国家和地方陆续出台了相关政策法规,地方、行业和团体相继制定了预制菜系列标准。但目前预制菜行业标准质量不高、覆盖不全、对接国际不足、人才缺乏、等不足开始凸显,预制菜评价体系缺失,这都将制约预制菜行业市场推广和进一步发展。文中介绍了当前预制菜行业标准现状,分析了当前存在的问题,并提出了相应的对策和建议,以期为预制菜行业标准化体系和评价体系建设提供参考。

**[关键词]**预制菜; 标准; 评价体系

DOI: 10.33142/nsr.v2i3.17715

中图分类号: F42

文献标识码: A

### Suggestions on Strengthening the Construction of Standards and Evaluation System in the Prepared Dishes Industry

WANG Liyuan, HUANG Lu

Minjian Fuling District Comprehensive No. 1 Branch, Chongqing, 404100, China

**Abstract:** In recent years, the prepared dishes market has flourished. In order to ensure food safety, the country and local governments have successively introduced relevant policies and regulations, and local governments, industries, and organizations have successively formulated prepared dishes series standards. However, at present, the standards and quality of the prepared dishes industry are not high, the coverage is incomplete, there is a lack of international integration, and there is a shortage of talent. The lack of a prepared dishes evaluation system will also constrain the market promotion and further development of the prepared dishes industry. The article introduces the current status of standards in the prepared dishes industry, analyzes the existing problems, and proposes corresponding countermeasures and suggestions, in order to provide reference for the construction of standardization and evaluation systems in the prepared dishes industry.

**Keywords:** prepared dishes; standard; evaluation system

近年来现代社会的高速发展,人们的生活节奏越来越快,预制菜在烹饪便捷化趋势的影响下快速发展,受到了越来越多消费者的青睐。2024 年我国预制菜市场规模已达 6000 亿元,2025 年预计将突破 8000 亿元。预制菜产业的迅猛发展对农产品深加工、食品工业转型、消费升级、创业就业等方面均有积极意义。为促进预制菜市场良好有序发展,保障公众食品安全,引导预制菜行业健康稳步走向市场化和国际化,国家和地方陆续出台了相关政策法规,地方、行业与团体相继制定了预制菜系列标准。但由于我国预制菜市场标准化体系不完善、不规范、不系统,评价体系缺失,预制菜市场面临着不少问题,这些问题制约着我国预制菜行业的发展和市场推广。

#### 1 预制菜行业标准现状

##### 1.1 预制菜定义

2024 年 3 月,市场监管总局、教育部、工业和信息化部、农业农村部、商业部、国家卫生健康委联合印发《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》,明确“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,不包括主食类食品,如速冻面米食品、方便食品、盒饭、盖浇饭、馒头、糕点、肉夹馍、面包、汉堡、三明治、比萨等”,这也是第一次在国家层面上明确预制菜的定义和范围。

##### 1.2 预制菜的分类

###### 1.2.1 国外预制菜主要类型

美国并没有“预制菜”的概念,主要预制食品种类为罐头、冷冻比萨、预制沙拉、预制热狗、汉堡、混合晚餐等。日本预制菜种类更注重菜肴而非主食。

###### 1.2.2 国内预制菜主要类型

目前国内预制菜种类十分丰富。按照使用的主要原料可以分为预制蔬菜产品、预制水产品、预制禽畜产品等。按照加工方式可分为生制预制菜、熟制预制菜、生熟混制预制菜。按照贮存温度可分为常温贮存预制菜、冷藏贮存预制菜、冷冻贮存预制菜。按照食用方式可分为即食预制菜、即热预制菜、即烹预制菜及即配预制菜。

##### 1.3 国内外预制菜相关标准

###### 1.3.1 国外预制菜相关标准情况

预制菜食品原料、加工方式、储存方式各异，各国预制菜的食品安全指标主要是从真菌毒素、污染物、微生物、农兽药残留以及食品添加剂等方面制定。规定也大相径庭，大都是依据产品本身的原料特点分别执行其相应品类的指标要求。暂无针对“预制菜”的统一规定。比如美国没有专门针对预制菜的法规标准，而是通过控制原料的安全性来确保预制菜类产品的食品安全，此类食品的生产、加工、包装、运输等环节均需符合 21CFR110《食品生产、包装和储藏的现行良好操作规范》(CGMP)、21CFR117《人类食品现行良好操作规范和基于风险的危害分析及预防性控制措施》要求，以确保其产品安全性。日本也没有法律法规层面针对“预制菜”的特定食品分类。日本的《食品卫生法》是食品安全根本大法；《食品、添加剂等的规格标准》是涉及食品成分规格等最主要的法律法规，规定了冷冻食品、包装后加压加热杀菌食品等通用的成分规格、食品通用生产、加工及调理基准、食品通用的保存标准。

### 1.3.2 国内预制菜相关标准情况

我国预制菜标准体系建设尚处于起步阶段，相关研究报道较少，除了近两年新闻报道比较关注和呼吁外，仅有少数研究在一些预制菜产品相关期刊或论文中提到，当前预制菜还没有统一的标准体系、认证体系、追溯体系、评价体系等有效监管评价机制，我国预制菜标准体系建设工作亟待关注解决。国家层面，《预制菜食品安全国家标准》草案已通过审查，即将向社会公开征求意见；《预制菜术语和分类》国家标准的制定也在推进中。截至 2025 年 9 月，现行有效的预制菜团体标准共 216 个，预制菜企业标准共计 82 项，包括预制类肉制品标准 47 个、预制类水产品标准 7 个。地方标准方面，以广东省为例，截至 2025 年 9 月，已出台 8 项预制菜省级地方标准。工业和信息化部等部委近年来相继发布了采用“方便菜肴”“预制肉类”“速冻调制”等命名的 7 项行业标准。我国食品工业协会、我国蔬菜流通协会等都颁布了与“预制菜”有关的团体标准。<sup>[1,2]</sup>

## 2 预制菜行业标准和评价体系建设存在的主要问题

### 2.1 标准化程度低

#### 2.1.1 标准质量不高，缺乏权威性

一方面，预制菜食品安全国家标准也正在征求意见中，现行的预制菜标准主要为团体标准和企业标准，由行业协会、相关企业牵头制定，普遍缺乏全局性、系统性的统筹规划和考虑，权威性、可行性、前瞻性和适用性不高。如新疆特色农副产品加工业协会发布的预制菜团体标准，起草单位仅新疆特色农副产品加工业协会、塔里木大学 2 家，未广泛征求相关企业和广大消费者意见建议，市场认可度不高。另一方面，由于发布主体不同，部分标准规范存在交叉重复，甚至相互矛盾冲突。如广东省冷链协会、广

东省企业创新发展协会、惠州市标准化协会、佛山市农业产业联合会等 4 家协会都发布了关于预制菜冷链配送的团体标准，但在适用范围和主要技术内容上存在交叉重复和部分偏差，给企业运行和行业监管带来困惑和难度。<sup>[3,4]</sup>

#### 2.1.2 分类覆盖不全，缺乏普遍性

预制菜全产业链涉及原料供应、生产加工、包装运输、冷链储存、产品销售等多个领域，但现行标准主要聚焦生产环节，原料供应、产品销售等环节覆盖不够。据全国标准信息公共服务平台数据显示，现存有效的预制菜团体标准共 216 个，但仅有我国民营科技实业家协会、佛山市农业产业联合会发布的《预制菜原料供应商选用指南》《预制菜水产品原料安全卫生要求》专门对预制菜原料供应提出要求，且仅有惠州市标准化协会发布的《预制菜电商销售及物流服务规范》对预制菜产品销售进行了规范。此外，由于预制菜产品种类繁多、成分复杂，标准制定难以覆盖大多数产品，导致部分预制菜产品仍处于“无标可依”的尴尬局面。据重庆涪陵区市场监管局相关负责人介绍，预制菜产品成分复杂，一道菜往往同时包含禽肉类、水产类、蔬果类、菌类等食材，难以按照原料进行分类。因此，现行标准大多针对具体菜品制定，如，安徽省食品行业协会针对药膳芍花鸡、药膳麻辣鸡等 10 道菜品分别制定了团体标准，但这样的标准不仅约束了菜品创新，也难以覆盖成千上万种预制菜产品。

#### 2.1.3 国际标准接轨不足，缺乏竞争性

一方面，由于缺乏健全的行业标准体系，预制菜行业准入门槛较低，呈现出发展不均衡、集中度低、规模化少的特点，具备出口资质和能力的预制菜企业较少。据广州南沙雪印预制菜进出口公司总经理宁学军介绍，预制菜出口企业通常面临五大痛点——想出口没有出口资质、有出口资质但缺少专业人才、有团队但没订单、有订单但利润低和通关能力差导致时效性低，达不到客户的要求。另一方面，预制菜出口企业获取国外法规标准信息的能力不足，实施的预制菜产品质量认证标准体系没有完全与国际规范、国际标准接轨，导致通过国内质量检测和认证的食品产品出口受阻。如 2022 年欧盟食品和饲料快速预警系统 (RASFF) 通报我国输欧食品类消费品风险种类共 313 项，其中使用未经授权的材料 61 项、添加剂 20 项、文件/证书错误 16 项、含有新型食品成分 7 项、标签错误 5 项，共占总风险类型的 34.8%。

#### 2.1.4 标准化人才储备不足

当下，预制菜行业因其准入门槛不算高，所以正迅速扩张，不过企业间的发展质量差别挺大。企业在高端产品领域创新突破不多，多数企业都碰到了研发方面的难题，很难往产业链高附加值的部分发展，如此一来，它们对高端以及复合型人才吸引力也变弱了。

就企业经营策略来讲，众多企业把资源都集中在市场

销售以及短期产品迭代方面,盼着能快速获取利益,然而对于和长期发展密切相关的质量安全以及标准体系建设却不够重视。这样的战略短视使得企业普遍缺少配置专职标准制定人员的意识,有的甚至直接忽视相关岗位的设置。其直接产生的后果就是,那些既精通食品科学技术又熟悉标准化工作的跨领域专业人才存在严重的短缺情况,没办法满足行业标准化进程不断加快的需求。

## 2.2 评价体系尚未完善

随着消费升级这一趋势的推进,消费者的关注点已经发生了变化,从最初的便捷性以及基础口味方面,逐渐扩展到了食品安全、营养健康还有风味品质等诸多更为全面的层面。不过现有的预制菜评价机制存在着比较明显的局限性,它的覆盖范围大多仅仅局限于基础的安全以及生产规范等方面,所以很难有效地回应市场对于营养成分、感官体验等方面日益增长的这些需求。

虽然像我国蔬菜流通协会这样的行业组织已经牵头发布了相关的团体标准,尝试去建立起产品质量评价方面的规范,然而那种权威性较强、能够涵盖所有品类并且在全国范围内统一的顶层评价体系依旧是缺失的。在规模化以及工业化开展生产的这种大背景之下,要是原料管控环节或者加工环节所存在的潜在风险没有体系性的评价以及相应的约束措施,那么这将会直接对消费者针对预制菜产品所持有的信任程度以及接受的程度产生影响。<sup>[5]</sup>

## 3 加强预制菜行业标准和评价体系建设的对策建议

### 3.1 完善行业标准

#### 3.1.1 制定国家标准

依托食品安全法、标准化法,加快推进《预制菜术语与分类》国家标准和《预制菜食品安全国家标准》的制定和出台工作,明确预制菜的定义、范围以及相关管理原则,进一步研究论证《食品安全国家标准》中对预制菜的混合类方便食品的污染物限量、真菌毒素限量和食品添加剂限量等国家标准,对预制菜原料规范、安全生产、质量指标、检测方法等作出明确规定。引导预制菜产业向精准营养、高附加值方向升级。

#### 3.1.2 整合资源,建立健全标准体系

支持相关部门和技术机构开展预制菜标准研究,加快完善预制菜标准体系建设,聚焦预制菜原材料采购、生产加工、包装运输、仓储保鲜等全产业链各环节,解决发展过程中“散、乱、小”的问题,整合资源,分级分类制定完善预制菜国家标准、行业标准、地方标准和团体标准等,建立健全可操作性、可指导性和可约束性的预制菜产业标准体系。龙头企业应发挥示范作用,带头落实食品安全主体责任,积极参与预制菜行业标准制定,发挥企业技术优势,整合上下游产业资源,完善产业链体系,打造预制菜自主品牌,实现预制菜企业高质量发展。

#### 3.1.3 推动标准国际化与便利化

要提高我国预制菜标准在国际上的竞争力,得积极推动它和国际标准相互对接并达成互认。在这个推进的过程中,要主动去抓住《区域全面经济伙伴关系协定》所给出的战略方面的机遇。标准制定这项工作一方面要立足于国内产业的实际状况,另一方面还得具备前瞻性,要想着怎样借助 RCEP 的相关规则来消除技术性贸易壁垒。可以依照《技术性贸易壁垒协定》所搭建的框架,借助信息的相互交换以及开展国际合作的方式,着重强化和澳大利亚、新加坡、越南等这些在关键成员国之间,在标准技术这个层面上的协调以及互认事宜,一道努力去构建起一个能够获得区域范围内广泛认可的预制菜标准体系,靠此来推动国家标准化工作实现创新并且完成升级。

为切实支持企业开拓国际市场,建议配套出台针对预制菜出口的专项标准规范,并强化海关、检验检疫等部门的服务协同。

#### 3.1.4 强化人才引进与培养机制

人才乃是行业实现可持续发展的核心驱动力所在。就处在高速成长阶段的预制菜行业来讲,迫切需要构建起一支对食品科学、工艺技术以及标准化管理都颇为精通的专业人才队伍,而这与行业标准体系的建设质量以及产业的长久健康持续发展有着极为紧密的关联性。

在人才战略层面,可考虑参考国际上已取得成功的经验,对引才以及育才模式加以创新。具体来讲,需充分利用大数据这类信息化工具,去建立起能够动态更新的全球高层次人才数据库,进而达成按图索骥般精准寻访的效果。与此还应当搭建起一个高效能的产学研对接平台,紧紧聚焦于企业实际的研发情况以及技术方面的需求,以此来实现人才和岗位的精准对接,最终为行业源源不断地输送高素质的创新人才,筑牢产业发展在智力方面的根基。

## 3.2 探索构建评价体系

预制菜评价体系构建可参照我国的《绿色产品评价通则》《绿色工厂评价通则》以及我国蔬菜流通协会发布的《预制菜产品质量评价规范》团体标准,搭建框架。包括指标体系的框架结构,评价通则的术语定义、各类指标选取等。如何定义预制菜、预制菜分类、如何界定其内涵和外延、预制菜评价通则适用于什么范围、预制菜标准体系框架应覆盖什么范围、如何建立预制菜评价指标体系、制定预制菜评价标准的原则、如何选择产品类别<sup>[6]</sup>。在预制菜标准体系框架上应有流通运输、供应链等相关内容评价。预制菜评价体系要能对不同类别预制菜评价标准有指导作用,统一制定预制菜评价标准,相关评价工作要以标准为依据,找到消费者认知与行业实际分类的结合点,标准制定的必要性以及预制菜评价指标的共性需求精细分类。

#### 3.2.1 应遵循的原则

为确保预制菜评价体系的科学性与实用性,其构建工



作应基于以下几项核心原则：①全流程覆盖原则：评价体系应当贯穿产品整个生命周期，包含从原料采购、加工制造、仓储物流、消费使用直至最终废弃处理的所有环节。对各个阶段的资源消耗情况、环境产生的影响以及健康安全方面存在的风险展开全面剖析，从中筛选出关键且能够量化的监测指标，以此形成一套系统性的评价依据。②关键指标筛选原则：指标的选取不能闭门造车，而应建立在充分的调研基础上。需系统对比国内外现有相关标准；应深入了解行业实践和消费者的核心关切。最终确定的指标应能精准反映产品在安全、健康、环保等方面的关键特性，确保其典型性和代表性。③实操可行性原则：所有入选的评价指标都得具备现实的可操作性。这就要求得有成熟且可靠的检测方法作为支撑，并且国内的检测机构大多得具备与之相应的检测能力。在选取指标的时候，要鼓励直接去采纳或者参考国际上通行的先进标准，以此来提升这个体系在国际上的认可程度。④系统平衡的原则来讲，评价体系务必要有不错的兼容性以及协调性。在去设定那些具体指标的基准值的时候，得开展科学的关联性分析，要全面且妥善地兼顾到产品的绿色环保方面的属性还有其核心的质量属性，进而让这两者能够达成平衡状态，防止出现相互之间产生冲突的情况，以此来推动产业朝着全面高质量的方向不断发展。

### 3.2.2 评价指标的系统框架构想

预制菜评价指标体系的整体框架可由两大模块构成：基本准入要求和多维评价指标。

此模块确立了企业参与评价的准入条件，强制要求企业得先遵循国家在节能、环保等方面的相关法律法规，运

用合规的生产工艺和技术，构建并运转完善的质量管理体系，其产品须契合所有适用的强制性产品标准。

评价指标方面的要求：该模块属于体系当中的核心部分，主要用于针对产品展开分级评价工作。不妨设立四个一级指标类别，分别是资源属性、能源属性、环境属性以及品质属性。每一个一级指标之下，都得进一步细化成一系列能够被精确测量、能够经得起验证并且可以接受审核的二级指标。在实际的应用场景当中，依据不同预制菜品类各自所具有的具体特点、其对环境以及健康所产生的影响程度还有现有标准的覆盖状况，去对上述的一级指标展开动态的选取以及权重方面的调整操作，进而达成分类且精准的评价效果。

### 【参考文献】

- [1]中华人民共和国中央人民政府.市场监管总局等六部门联合发布《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》[EB/OL].2024-03-21.
- [2]国家标准信息公共服务平台.预制菜相关标准查询[EB/OL].
- [3]广东省市场监督管理局.广东省地方标准公示[EB/OL].
- [4]杨芳仪.广西 G 市预制菜产业食品安全监管问题的研究[D].广西:广西师范大学,2025.
- [5]李静,李皎月,柳杨,等.我国现行预制菜标准研究进展[J].大连工业大学学报,2025,44(3):180-184.
- [6]张永兵,陈勇美.预制菜食品安全存在的问题及对策[J].现代食品,2024,30(13):159-161.

作者简介：王丽媛（1989.9—），女，籍贯：重庆渝北，学历：硕士研究生，职位：重庆市涪陵区机关事务管理中心标准化工程师。