

引用格式: 毛嘉仪,吕璐.预制菜食品标准发展现状、问题及对策研究[J].标准科学,2025(5):69-74.

MAO Jia-yi,LYU Lu.Research on the Development Status, Problems and Countermeasures of Pre-prepared Food Standards [J].Standard Science,2025(5):69-74.

预制菜食品标准发展现状、问题及对策研究

毛嘉仪 吕璐

(中国计量大学 法学院)

摘 要:【目的】通过对我国预制菜食品标准现状进行系统性分析,厘清我国预制菜食品标准存在的问题,并提出对策建议,为预制菜产业发展提供支撑。【方法】通过对预制菜食品标准的调研分析和文献研究,并借鉴国外标准管理经验,分析预制菜食品标准存在的问题并提出针对性建议。【结果】研究发现,我国预制菜食品标准存在体系不健全、科学性和时效性不足、实际采用率较低等问题。【结论】建议我国提升预制菜食品标准体系的科学性,加强预制菜团体标准建设以及完善监督管理机制,推动预制菜食品标准体系良性发展。

关键词: 食品安全; 预制菜; 标准管理

DOI编码: 10.3969/j.issn.1674-5698.2025.05.010

Research on the Development Status, Problems and Countermeasures of Pre-prepared Food Standards

MAO Jia-yi LYU Lu

(School of Law, China Jiliang University)

Abstract: [Objective] Through a systematic analysis of the current status of pre-prepared food standards in China, this study aims to clarify the existing problems in the pre-prepared food standards and provide countermeasures and suggestions to support the development of the pre-prepared food industry. [Methods] By conducting research on pre-prepared food standards and literature studies, and drawing on foreign standard management experience, this study analyzes the problems existing in pre-prepared food standards and puts forward targeted suggestions. [Results] The research found that there are problems such as an incomplete system, insufficient scientificity and timeliness, and low actual adoption rate in China's pre-prepared food standards. [Conclusion] Based on this, it is suggested that China should improve the scientificity of the pre-prepared food standards system, strengthen the work of pre-prepared food association standards, and improve the supervision and management mechanism, etc., to promote the healthy development of the pre-prepared food standards system.

Keywords: food safety, pre-prepared food, standard management

0 引言

国家层面首次明确了预制菜的定义: 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、

基金项目: 本文受浙江省哲学社会科学规划课题(项目编号: 25NDJC088YBMS)资助。

作者简介: 毛嘉仪, 硕士研究生, 研究方向为知识产权。

吕璐, 博士, 讲师, 研究方向为商法、知识产权法。

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、披萨等^[1]。

随着生活节奏的加快,人们对食物的需求不再局限于口味和营养,对便捷和效率提出了更高的要求,而预制菜正是凭借其方便快捷的特点,掀起了一轮新型食品消费的热潮。2023年中国预制菜市场规模已达到5165亿元,同比增长23.1%,预计到2026年市场规模有望达到10,720亿元^[2]。消费者在享受预制菜便利的同时,也表现出对食品安全问题的担忧。尤其是2024年“3·15”晚会曝光预制菜梅菜扣肉存在严重的食品安全问题后,消费者对预制菜食品安全的信任处于崩塌边缘,而预制菜进校园事件进一步加大了消费者的抵制情绪,预制菜逐渐成为负面标签的代表。

食品标准是食品安全法律法规体系的重要组成部分,也是维护国民食品安全的重要措施。标准对法律有支撑作用,预制菜必然要受到《中华人民共和国食品安全法》等法律规范的调整,但《中华人民共和国食品安全法》无法直接回答预制菜生产者应如何做才能降低食品安全风险的产生,而这需要食品标准提供规制依据^[3]。然而,预制菜食品标准存在标准体系不健全、标准科学性和时效性不足以及实际采用率较低等问题。本文针对以上问题,在《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国标准化法》的框架下,为完善预制菜食品标准体系提出建议,以期加强预制菜产业健康发展提供参考。

1 我国预制菜食品标准现状及存在的问题

1.1 预制菜食品标准现状

通过全国标准信息公共服务平台进行检索,以截至2024年12月31日发布的标准数据为统计基

础,以“预制菜”“预制”为关键词进行分析。从数量上看(如图1所示),我国现行有效的预制菜食品标准共有196项。预制菜标准自2020年开始发布,随着预制菜产业进入后疫情时代后得到飞速发展,标准数量自2021年起呈逐年增长态势,这表明标准制定的积极性显著提高。

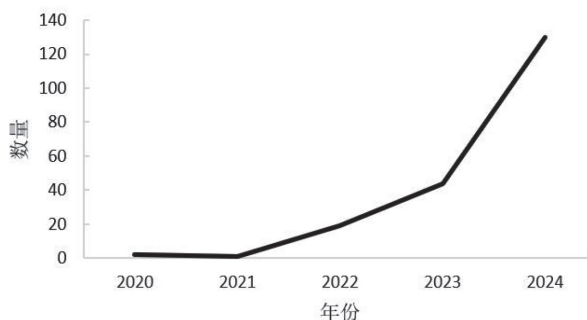


图1 预制菜食品标准数量变化趋势

从标准层级上看(如图2所示),近三年我国预制菜食品标准有地方标准32项,企业标准20项,团体标准141项。预制菜团体标准以市场需求为导向,是预制菜标准体系的重要组成部分,各社会团体制定团体标准的积极性极高,反映出市场对于预制菜食品标准的迫切需求。预制菜产业暂无特定的国家标准和行业标准。国家层面注意到预制菜食品标准体系的缺失,正大力提倡制定预制菜食品安全国家标准,明确要求有序推进标准研制工作,推动研制预制菜术语、产品分类等质量标准,加强与食品安全国家标准的衔接^[4],目前已制定相关的国标计划,如《预制菜术语和分类》正处于起草阶段。

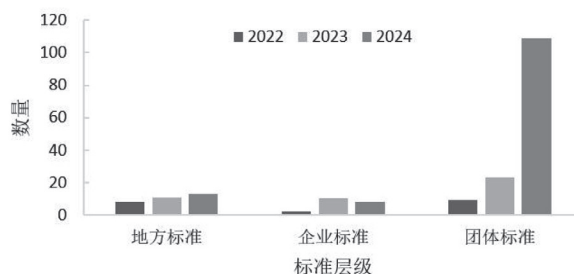


图2 近三年预制菜团体标准、地方标准、企业标准数量

从标准分布上看,预制菜食品标准共涉及20个省份,多分布在沿海地区,其中广东、山东、辽

宁3个省份发布的预制菜食品标准数量位居前三,占比达到预制菜食品标准总数量的58.16%。但大多数地区存在没有发布预制菜食品标准的情况,可见预制菜食品标准在各地发展不平衡,未对预制菜产业形成有效的标准支撑。

从标准种类上看,预制菜食品标准涵盖预制菜原料采购、生产、配送、评价、追溯、检测等各个方面,其中涉及预制菜生产加工环节的标准共有119项,占比达到预制菜食品标准总数量的60.71%,可见目前主要以预制菜食品生产环节为重点规制对象。从预制菜类型上看,预制菜特色菜品规范标准共计69项。例如泰州市品牌建设促进会于2024年发布《预制食品 兴化熟醉蟹》《预制食品 兴化鱼圆》等系列预制菜产品的生产标准,为本地特色预制菜食品提供安全保障。

1.2 预制菜食品标准存在的问题

1.2.1 预制菜食品标准体系不健全

国家标准是保障预制菜食品安全的基础,但预制菜食品安全国家标准尚未建立。现有国家标准计划数量极少,且国家标准的制定涉及多方利益诉求、不同地区的文化和环境差异,以及预制菜生产的复杂性和制作的技术难度等,使得国家标准的制定周期较长,难以及时回应民众的需要。

行业标准是国家标准的重要补充,但预制菜行业标准的缺乏使预制菜质量管理体系存在差异。以预制菜酸菜鱼为例,谷言的金汤酸菜鱼执行《方便菜肴》行业标准,好得睐执行的则是《速冻调制食品》行业标准^[5],但上述行业标准并不完全适用于预制菜产品的生产、经营。此外预制菜地方标准或企业标准在原料要求、加工工艺、营养成分和微生物指标等方面存在较大差异,企业难以宏观把控预制菜产品的各项指标^[6]。

预制菜产业未实现全环节标准化,预制菜食品标准体系存在漏洞。预制菜对仓储、冷链运输和食品保鲜技术均有较高的要求^[7],但目前对预制菜运输、检测等环节的相关技术要求规定得较为概括简略,甚至未作出特定的要求。对于一些新型预制菜加工技术,如超高压处理、微波辅助加工等,

缺乏相应的标准规范,使得这些新技术在应用过程中可能存在食品安全隐患^[8]。

1.2.2 预制菜食品标准科学性和时效性不足

预制菜食品标准不符合法律规定,影响标准的科学性。从形式上看,《地方标准管理规定》等法律法规对标准的格式作出了明确规定,但仍有多数预制菜食品标准存在封面格式不正确、命名混乱的现象。从内容上看,标准制定主体会超出自身业务范围制定预制菜食品标准。《团体标准管理办法》规定社会团体应当依据其章程规定的业务范围进行活动。例如辽宁出入境检验检疫协会的业务范围是商业性自愿委托检测和鉴定、检疫处理等,但其发布的团体标准《水产品预制菜定义和分类》明显不符合其市场定位,且起草单位都与检验检测有关,不具备行业代表性,使得标准的科学性和适用性受到质疑。

预制菜食品标准的修订退出机制不畅,难以保障标准的时效性。根据预制菜定义可知,不需要经过复热的开袋即食类食品和主食类食品不属于预制菜,但福建省食品工业协会发布的团体标准《预制即食沙拉》、莱阳市食品企业商会发布的团体标准《预制菜速冻面米食品》等均与预制菜定义明显不符,且相关的标准修订工作并未展开。标准制定主体将大量的人力物力财力集中在前期标准制定环节,对标准修订工作重视不足,并未形成标准制定、修订和退出的周期性管理。特别是企业和团体往往将标准化工作视为发布即结束的一次性工作,难以启动修订工作,市场对标准优胜劣汰的作用难以得到发挥。

1.2.3 预制菜食品标准实际采用率不高

预制菜地方标准、企业标准的应用具有严格的适用范围,标准的地方性和标准化的普适性之间存在矛盾。对同一类预制菜产品,不同主体的规制侧重点和严格程度不尽相同,给预制菜的统一生产造成阻碍,并进一步加深区域间发展不平衡^[9]。同时,为了提升消费者对产品的认可度,企业更愿意采用食品安全国家标准和《方便菜肴》等行业标准,预制菜地方标准和企业标准的实际采用率低。

预制菜团体标准面临“制度空转”困境,数量

激增与应用效能滞后矛盾凸显。甚至有的团体标准在发布后根本没有企业或机构使用,存在“重制定,轻实施”的现象^[10]。《企业标准化促进办法》规定企业应当公开其提供产品或者服务所执行的团体标准的编号和名称。在企业标准信息公共服务平台进行检索发现,截至2024年12月31日,仅50家企业采用预制菜团体标准,且标准重复率高,多数采用的都是地方特色预制菜食品团体标准。团体标准可以有效突破地方标准和行业标准的效力壁垒,但企业对团体标准的信赖程度不足,再加上预制菜食品团体标准缺少广泛的应用,团体标准市场认可度不高,增加了其在预制菜产业的应用难度。

2 预制菜食品标准管理不足的原因

2.1 预制菜产业的特殊性

与普通食品不同,在预制菜生产环节,企业会加大调味料的用量以追求口味的复原性,并添加食品添加剂延长预制菜的保质期。在预制菜运输环节,预制菜需要保持在低温环境中以抑制微生物的生长,即使按照标准流程生产预制菜,一旦在运输过程中出现问题,食品安全风险就会随之产生。在预制菜销售环节,预制菜以预包装的形式呈现,消费者难以直接观察到原料的品质,对预制菜食品安全的信任依赖于检测。综上,预制菜的运输和检测对于食品安全至关重要。

现有预制菜食品标准对源头种植养殖环节关注不够,原料带入的食品安全风险较高^[11],给后续食品安全监管带来难题。以“梅菜扣肉事件”为例,即使在预制菜产品标准中明确规定不能使用槽头肉,但经过生产加工后的槽头肉与其他部位的猪肉差距细微,无法通过观察直接区分,且在后端销售、监管等环节难以检测,预制菜食品安全大大依赖原料提供方的自觉性,而商家的逐利性会带来源头性风险。

2.2 标准制定主体的标准化能力不足

标准制定主体未准确把握企业标准和团体标准特征,致其作用未充分发挥。在缺乏预制菜国家

标准和行业标准时,企业标准和团体标准在填补空白方面有较大发挥空间。团体标准和企业标准是以集团组织、生产型企业为代表的经营主体主导制定的标准,能灵敏感知市场对标准的需求^[12]。同时,团体标准实施效果良好,可以申请转化为国家标准、行业标准或地方标准。但我国团体标准工作起步较晚,预制菜团体标准建设不足,导致团体标准的采用率、转化率不高。

预制菜团体标准、企业标准的制定主体准入门槛低,对制定主体的专业知识储备不会进行实质审查。龙头企业制定预制菜标准时,由于适用范围广泛、资金支持力度强,吸收专家提供技术支持的主动性强。但多数标准是由相关领域的公司、社会团体成员直接起草,在发布标准时往往站在自身团体立场考虑,且多数预制菜企业将重心放在产品开发上,对产品的质量和安全重视不足,忽视标准制定人员的配备^[13]。

2.3 标准监督机制未发挥作用

政府监督力度不足,行政监管的事前预防作用未得到充分发挥。法律对于政府监督的规定较为概括抽象,地方规范对于预制菜产业以鼓励和扶持为主,具体管控和监督规定较少^[9]。行政部门监管资源分布不均,主要依靠在销售环节对预制菜进行产品抽查以检验标准实施情况,但只能检查出包装标签、产品信息等表层问题,对于预制菜原材料挑选、运输等环节的检查力度较小。

标准制定主体的自我监督未落实到位,难以对标准的执行情况进行持续的跟踪监督。复审是通过审视标准规范性、时效性、适用性以及及时淘汰落后标准的重要工作。预制菜地方标准因政府部门参与度高,行政部门会主动依职权组织复审工作,但预制菜企业标准、团体标准具有极强的市场性,其复审工作往往是由企业和团体启动,主要有3种启动方式:一是标准起草单位主动申请;二是根据相关领域的发展需要;三是接到投诉举报后及时组织复审活动。然而,起草单位缺少主动申请复审的积极性,相关领域的发展需要并无可靠的判断依据,标准的非公开性与投诉举报机制的运

行似是一个悖论,这些因素导致复审工作难以启动,降低了标准自我监督机制运行的可能性。

3 完善我国预制菜食品标准的对策建议

3.1 提升预制菜食品标准体系的科学性

完善预制菜食品标准体系,提升食品安全保障水平(见表1)。首先,加强预制菜食品国家标准的制定力度,推动预制菜产业实现“从田间到餐桌”全链条标准化。其次,借鉴现行标准的实施情况,推动预制菜地方标准、团体标准转化为行业标准。例如,水产预制菜已存在大量地方标准和团体标准,可以评估现有标准的实施情况,整合资源以优先推出水产预制菜行业标准。最后,协调预制菜行业标准和地方标准的适用,两者受地域限制的程度不同,制定标准的侧重点也不同。

加强专业化能力建设,提升预制菜标准的科学性。一方面应加强与专业机构合作,由于预制菜涉及食品化学、冷冻性状变化等多种因素与变化,标准制定人员要具备相应的食品加工知识^[14],要充分发挥标准化研究院、检验公司等专业机构的作用,提高标准的质量。另一方面要重视标准调研工作,日本工业标准调查会(JISC)在这方面成绩显著,其设立了26个技术委员会负责具体行业领域的标准制定工作,根据市场需求吸收不同利益相关方作为委员会成员^[15]。我国可以借鉴日本标准化经验,特别是在企业标准和团体标准制定过程中,由政府部门指导企业和社会团体组建技术委员会开展标准调研工作,确保组成人员具有充分的行业代表性。

3.2 加强预制菜团体标准建设

以当下消费需求为导向制定预制菜团体标准。由于团体标准制定周期短,可以快速弥补预制菜原料挑选、检测等环节的标准空白。社会团体应立足于自身的市场定位,充分发挥资源优势,制定有市场竞争力的预制菜团体标准,并通过反馈团体标准执行中遇到的问题以提升后续标准制定的质量,为相关预制菜行业标准、国家标准的制定打下良好的实践基础。同时,对采用团体标准的企业给予一定的激励,提高企业采用预制菜团体标准的积极性。

通过行业自治以扩大预制菜食品团体标准的应用范围。团体标准可以突破行政区划的地域限制,例如四川省质量协会、重庆市质量协会联合制定发布了《火锅食材 凤爪》等团体标准,通过联合发布标准的形式在川渝地区形成统一的标准规范。根据团体标准由市场主导的国情,应充分发挥行业自治的作用。德国标准用户委员会(ANP)为所有标准化利益相关者提供了交流经验和信息的平台,可以减少标准重复制定^[16],提升联合发布标准的可能性。借鉴德国的经验,我国可以在预制菜行业层面设置团体标准统筹协调机构,搭建交流合作平台,当跨地域的社会团体针对同一种预制菜有多项团体标准制定计划时,可以组织相关社会团体进行协商,讨论是否存在联合发布的可能性。

3.3 完善预制菜食品标准监督管理机制

行政部门要健全预制菜食品安全监管体系。首先,综合考虑预制菜原料、生产、物流等因素,明确各个行政部门在食品监管中的分工。市场监管、公安、农业等相关部门应通过联合执法、联席会议等

表1 不同层级预制菜标准的完善措施

标准层级	措施
预制菜国家标准	明确预制菜的定义、范围以及相关管理原则,尽快出台预制菜分类、检测等国标计划。
预制菜行业标准	由龙头企业牵头,加快制定预制菜食品行业标准,并根据实际情况进行转化。行业标准受地域限制较小,关注重点应在预制菜食品的通用标准上。
预制菜地方标准	着眼于当地特色产品的专门要求。

方式,加强沟通、密切配合,促进预制菜食品安全监管的有效实施。其次,建立覆盖预制菜原料挑选、生产、仓储、运输、销售的全链路食品安全监测系统,形成监管闭环。定期进行风险监测,以食品安全风险监测、风险评估结果为依据,实施风险分级管理。最后,探索建设全国统一的预制菜食品安全数字化追溯系统,保障消费者的知情权。推动预制菜产品“上码”,健全“从田间到餐桌”全链条追溯机制,提升预制菜产品信息透明度。

标准制定主体要加强标准复审机制建设。首先,建立组织内部权责约束机制,采用激励方式鼓励复审工作的开展,在内部形成良好的自省自查环境氛围^[16]。其次,根据各类标准的特征进行复审,灵活确定复审期限和流程。团体标准、企业标准不必局限于五年一次的国家标准复审期限,可综合考量标准制定主体发布标准的数量和频率、标准实施情况、制定主体的评价等因素,灵活确定复审期限和流程。最后,完善标准修订退出机制,及时吸收复审的结果。对于需要修订的预制菜食品标准,

通过确定修订期限推进修订工作,防止复审结果的落空;对于需要废止的预制菜食品标准,要及时公示标准废止的信息。

4 结语

预制菜食品安全问题频发,严重影响预制菜产业的健康发展,完善预制菜食品标准体系势在必行。要加快出台预制菜国家标准和行业标准,通过与专业化机构进行深度合作和重点展开标准调研工作提升预制菜食品标准的科学性。同时,重视预制菜团体标准建设,增加优质团体标准供给以弥补预制菜食品标准缺位,通过联合发布团体标准的形式扩大团体标准的应用范围。完善的监督管理机制对于保障预制菜食品标准正确实施至关重要,行政部门要构建高效协同的预制菜食品安全监管体系,形成预制菜产业全环节的监管闭环;标准制定主体要加强预制菜食品标准复审建设,有针对性地开展复审工作,保障预制菜食品机制标准的时效性。

参考文献

- [1] 国家市场监督管理总局,教育部,工业和信息化部,等.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]. (2024-03-18)[2025-02-12]. https://www.gov.cn/zhengce/zhengceku/202403/content_6940808.htm.
- [2] 艾媒网.艾媒咨询:2023年中国预制菜产业发展蓝皮书[EB/OL]. (2024-03-20)[2025-02-12]. <https://www.iimedia.cn/c400/99463.html>.
- [3] 柳经纬.论标准对法律的支撑作用[J].厦门大学学报(哲学社会科学版),2020(6):152-162.
- [4] 袁京磊,王明.我国预制菜安全检测标准化建设情况[J].中国标准化,2024(7):202-205.
- [5] 李雨馨.预制菜如何逾越“标准困境”?[N]. 山东商报,2023-03-07(A9).
- [6] 温少文,梁译文,林嘉诚,等.基于预制菜安全与质量水平提升建议[J].标准科学,2024(2):96-99.
- [7] 闫夏秋.预制菜食品安全监管困境与法律规制探析[J].保鲜与加工,2024,24(1):64-69.
- [8] 闫晓红.预制菜食品安全问题与法规对策研究[J].中国食品工业,2024(13):41-43.
- [9] 姚焱.我国预制菜的食品安全保障及其法律回应[J].保鲜与加工,2024,24(4):65-70.
- [10] 张德保,乔华阳,段小莉,等.我国团体标准发展概况及问题探讨[J].中国标准化,2022(12):45-47.
- [11] 滕宏飞,李蓓,胡斌.以标准为“轨”以认证为“旗”引领预制菜产业可持续发展[J].质量与认证,2023(9):36-37.
- [12] 单育柔,马中东,谢冉冉,等.团体标准推动中式快餐高质量发展的对策分析[J].标准科学,2022(2):57-66.
- [13] 钟键,孙良娟,李红权,等.我国预制菜标准体系研究进展、问题和建议[J].保鲜与加工,2024,24(3):91-96.
- [14] 杨晓晶,张运,周杰.以“五化”实现预制菜产业标准化[N].中国食品报,2024-03-29(2).
- [15] 李佳.日本标准化体制机制研究[J].标准科学,2021(1):143-145.
- [16] 方放,李贝贝,杨晓春.国外团体标准监管经验及对我国的启示[J].标准科学,2021(12):32-37.