ICS
CCS

T/OTOP

团　　体　　标　　准

T/OTOP XXXX—2023

预制菜 标准体系建设通则

General rules for the construction of pre-made dishes standard system

（征求意见稿）

2023-xx-xx 发布　　2023-xx-xx 实施

中国民族贸易促进会　发布

目　录

前　言 2
引　言 3
1　范围 4
2　规范性引用文件 4
3　术语和定义 4
4　基本原则 5
5　编制依据 5
6　标准名称 6
7　基本要素的编写 6
8　规范内容 8

前　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本标准的某些内容可能涉及专利。本标准的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由江南大学国家安全与绿色发展研究院、重庆梁平高新技术产业开发区管理委员会提出。

本文件由中国民族贸易促进会归口。

本文件起草单位：　。

本文件主要起草人：　。

本文件为首次发布。

引　言

中央一号文件《关于做好2023年全面推进乡村振兴重点工作的意见》提出培育乡村新产业新业态，其中要求“提升净菜、中央厨房等产业标准化和规范化水平，培育发展预制菜产业”，这是预制菜首次被写入中央一号文件。从“田头”到“餐桌”，预制菜产业的快速发展既顺应了需求侧的变化，满足了消费者对个性化、多样化和便捷性餐饮的多元需求，也推动了我国农业农村一二三产业的融合发展。预制菜成为农业产业转型升级的新业态、农民“接二连三”增收致富的新渠道，为助力我国乡村振兴、共同富裕国家重大战略发挥重要作用。

当前，我国预制菜行业仍处于发展阶段的初期。相关的标准规范陆续出台，但仍显局限，存在概念混淆、指标参差不齐、体系滞后等不足，难以有效指导我国正在蓬勃发展的预制菜行业的标准化建设，是目前预制菜产业高质量发展的主要难题。随着人民生活水平的提高和健康饮食意识的增强，各类使用场景和消费者对预制菜的品质和健康性等要求也越来越高，预制菜市场未来将呈现出多元化、差异化、特色化发展的趋势，预制菜产品的标准化将成为必然要求。因此，亟需开发研制一套集系统性、专业性、科学性、引领性、可操作性为一体的预制菜标准体系编制通则，以完善我国预制菜领域标准体系的顶层设计和系统规划建设，确保各具体标准内容的协调一致和形式统一。

本方法学是预制菜标准体系中的一项基础共性标准，规范和完善预制菜具体评价标准的要素编制要求，确保预制菜产品在原料、配料、生产、加工、储藏、物流、销售、终端消费等各个环节都符合规范要求。这一标准体系的建立将有助于完善预制菜行业提档升级的规范基础，以及有力提升监管部门的管理效能，进而深化我国预制菜产业的全流程、全链条质量和安全水平，并推动整个行业的健康发展。

本方法学同已有的预制菜标准相比，具有如下特点：

① 填补我国预制菜领域标准体系通则的空缺，规范和完善我国预制菜领域标准体系建设；

② 明确了我国预制菜标准体系的建设原则和方法，确保预制菜标准的编制过程科学合规；

③ 重点面向我国预制菜标准体系的要素编写，明确各要素具体要求，使得标准编制更加具体明确。

预制菜 标准体系建设通则

1 范围

本文件规定了预制菜标准体系的术语和定义、基本原则、编制依据、标准名称、基本要素的编写以及规范内容。

本文件适用于指导预制菜相关标准的制修订工作。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 1.1-2020 标准化工作导则 第1 部分：标准化文件的结构和起草规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

标准化 standardization

指食品生产或加工主体对产品、服务、流程、方法等制定统一的全过程生产规范或品质保证措施，可以对生产或加工过程中的可能存在的实际的或潜在的问题持续加以规避和解决，以获得在一定范围内的符合特定要求的生产或加工质量秩序。

3.2

预制 pre-made

在标准化生产或加工流程下，提前对食品原料及配料进行预加工处理（如分选、清洗、腌制、发酵、搅拌、滚揉、杀菌、烘干、调味、成型、分装等）和/或预烹调制作（如煎、炒、炸、炖、熬、烤、蒸、煮等），使其成为通过限定时间内储存（常温、冷藏、冷冻等）、运输（常温、冷链等）等方式进入消费场景时，依然能保持一定的安全、营养、口感、风味等特定属性的半成品或成品状态的技术手段。

3.3

菜 dish

泛指一切菜肴，具有可供人们食用或佐餐，并满足营养或特定健康需求的特性。

3.4

预制菜 pre-made dishes

指满足特定限制性条件（成分、营养、加工方式、期限、分类、分级、区分目标群体等），具有预制特征的菜肴。

3.5

消费场景 consumption scenario

预制菜成分（原料、配料、添加剂等）、营养（一般构成、特定构成等）、加工方式、期限（长期、年计、月计、天计、时计等存储可安全食用）、分类（主材原料、烹制形态、储存条件、食用方式、特定消费功能等）、分级（综合考量食品安全、生产过程、品质、还原度、绿色标签等）、区分目标群体（日常生活、商用、医用、学校、军用、航天等）等属性所对应的不同的消费需求。

4 基本原则

4.1 需求导向原则

结合国家和各地区出台的预制菜产业政策方针，及时编制一套适用于各类消费场景需求的预制菜标准体系，通过标准引领来支撑我国预制菜产业的规范化运营。

4.2 系统创新原则

在标准制定过程中，在体现规范化和科学性的基础上，重视标准体系的完备性与引领性，遵循系统与创新兼顾的基本原则，追踪预制菜产业发展的新需求。

4.3 协调一致原则

在编制预制菜标准体系时，应确保各个标准之间的术语和定义的统一，使其易于理解和使用。此外，预制菜相关标准应与其他相关上位指导性标准（例如国家相关食品安全标准、质量监管标准等）相容，与体系内同位标准相合，避免出现冲突、抵触及交叉重叠，确保标准之间的一致性和完整性。

4.4 持续提升原则

保持标准的开放性和可扩充性，依据相关国家标准和行业标准的更新情况、行业技术升级迭代与市场实践及需求变化，对预制菜标准体系进行持续修订、细化和完善，以确保预制菜标准体系的科学性、先进性、合理性，促进预制菜标准体系的有效推广和应用。

4.5 绿色生态原则

相关标准需要考虑预制菜全产业链流通过程中对环境的影响，积极践行绿色生态理念，倡导使用绿色食材和环保材料，减少能源消耗和废物排放，以促进预制菜产业的可持续绿色发展。

4.6 多元参与原则

在标准制定过程中，要综合考虑不同利益相关方的权益和需求，强调预制菜全产业链中上下游企业、政府、行业管理、消费者等各方的参与和沟通，从而形成一套兼具专业性、价值性和社会性的预制菜标准体系。

5 编制依据

在编制预制菜系列标准时，其依据包括但不限于以下方面：

① 国家和地方有关食品安全法律法规和强制性标准；
② 国家和地方有关食品生产加工、储存运输、卫生管理、质量监督、标签包装等方面的规范；
③ 预制菜产业相关政策和市场管理条例；
④ 预制菜产业相关行业标准和团体标准；
⑤ 国际食品法典委员会（CAC）等国际食品标准化组织发布的相关标准、技术规范。
⑥ 其他

6 标准名称

标准名称是对标准所覆盖的主题的清晰、简明的描述。预制菜系列标准命名时采用如下命名方式：

“预制菜”+主题内容+准则/规范/规程/方法等

例如：“预制菜 清洁标签规范”、“预制菜 分类准则”、“预制菜 麻婆豆腐原料处理工艺规程”、“预制菜 袋装红烧肉杀菌工艺参数设定方法”等。

7 基本要素的编写

7.1 封面

在封面中应标明以下必备信息：文件中文名称、文件英文名称、文件的层次或类别(如“团体标准”字样)、文件编号、国际标准分类(ICS)号、中国标准文献分类(CCS)号、发布日期、实施日期、发布机构等。

7.2 目次

目次这一要素用来呈现预制菜系列标准的结构。为了方便查阅文件内容，通常有必要设置目次。根据所形成的文件的具体情况，应依次对下列内容建立目次列表：

a) 前言；
b) 引言；
c) 章编号和标题；
d) 条编号和标题，（需要时列出）；
e) 附录编号、“（规范性）”/“（资料性）”和标题；
f) 附录条编号和标题，(需要时列出)；
g) 参考文献；
h) 索引；
i) 图编号和图题(含附录中的)，(需要时列出)；
j) 表编号和表题（含附录中的）（需要时列出）。

上述各项内容后还应给出其所在的页码。“术语和定义”中的条目编号和术语不应在目次中列出。

7.3 前言

前言这一要素用来给出诸如文件起草依据的其他文件、与其他文件的关系和编制、起草者的基本信息等文件自身内容之外的信息。前言不应包含要求、指示、推荐或允许型条款，也不应使用图、表或数学公式等表述形式。前言不应给出章编号且不分条。

根据所形成的文件的具体情况，在前言中应依次给出下列适当的内容。

a) 起草所依据的标准。具体表述为“本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。”

b）与本文件的关系。需要说明以下两方面的内容：

① 与本文件的关系，即按照本文件要求编制，并与本文件共同构成预制菜标准体系。

② 分为部分的文件的每个部分说明其所属的部分并列出所有已经发布的部分的名称。

c）文件与代替文件的关系。需要说明以下两方面的内容：

① 给出被代替、废止的所有文件的编号和名称；

② 列出与前一版本相比的主要技术变化。

d）有关专利的说明。尚未识别出文件的内容涉及专利时，在前言中需要给出的相关内容："请注意本标准的某些内容可能涉及专利。本标准的发布机构不承担识别专利的责任。"

e）文件的提出信息和归口信息。使用下列适当的表述形式：

① "本文件由……提出。"

② "本文件由……归口。"

f）文件的起草单位和主要起草人，使用下列表述形式：

① "本文件起草单位：……。"

② "本文件主要起草人：……。"

g）文件及其所代替或废止的文件的历次版本发布情况。

7.4 引言

引言这一要素用来说明与文件自身内容相关的信息，不应包含要求型条款。引言不应给出章编号。当引言的内容需要分条时，应仅对条编号，编为 0.1、0.2 等。

在引言中通常给出下列背景信息：

① 编制该文件的原因、编制目的、分为部分的原因以及各部分之间关系等事项的说明；

② 文件技术内容的特殊信息或说明。

如果编制过程中已经识别出文件的某些内容涉及专利，应按照GB/T 1.1-2020中的D.3 的规定给出有关内容。如果需要给出有关专利的内容较多时，可将相关内容移作附录。

7.5 范围

范围应设置为文件的第1章，用来界定文件的标准化对象和所覆盖的各个方面，并指明文件的适用界限。

范围的陈述应简洁，以便能作为内容提要使用。在范围中不应陈述可在引言中给出的背景信息。范围应表述为一系列事实的陈述，使用陈述型条款。

范围应涉及预制菜具体标准内容，表述形式应为："本文件规定了/界定了/确立了/提供了/描述了……"；

文件适用界限应涉及预制菜相关工作，表述形式应为："本文件适用/不适用于……".

7.6 规范性引用文件

规范性引用文件应设置为文件的第2章,用来列出文件中规范性引用的文件,由引导语和文件清单构成。

规范性引用文件清单应由以下引导语引出：

① "下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件,仅该日期对应的版本适用于本文件;不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。"

② "本文件没有规范性引用文件。"

③ 文件清单中应列出该文件中规范性引用的每个文件，列出的文件应包括预制菜相关国家、地方、行业、团体等标准。

7.7 术语和定义

术语和定义应设置为文件的第3章，用来界定为理解文件中某些术语所必需的定义，由引导语和术语条目构成。

术语条目应分别由下列适当的引导语引出：

“下列术语和定义适用于本文件。”(如果仅该要素界定的术语和定义适用时)

“……界定的术语和定义适用于本文件。”(如果仅其他文件中界定的术语和定义适用时)

“……界定的以及下列术语和定义适用于本文件。”(如果其他文件以及该要素界定的术语和定义适用时)

“本文件没有需要界定的术语和定义。”

每个术语条目应包括四项内容：条目编号、术语、英文对应词、定义，根据需要还可增加其他内容。在术语和定义这一要素中，应明确释义预制菜相关术语概念。

8 规范内容

8.1 预制菜评价标准体系由基础共性标准和具体评价标准共同构成(见图 1)。预制菜系列标准的规范内容应包括但不限于以下要素（可选）：

① 生产加工准则/规范/规程/方法等
② 储存运输准则/规范/规程/方法等
③ 卫生管理准则/规范/规程/方法等
④ 质量监督准则/规范/规程/方法等
⑤ 标签包装准则/规范/规程/方法等
⑥ 分类分级准则/规范/规程/方法等
⑦ 其他

8.2 在“生产加工准则/规范/规程/方法等”中，应明确规定预制菜的原辅料选择、处理方法、工艺流程、加工技术要求、生产设备等相关必要内容。

8.3 在“储存运输准则/规范/规程/方法等”中，应明确规定预制菜的储存环境、温度控制、出入库检验、运输方式、运输工具、运输时限、档案记录等相关必要内容。

8.4 在“卫生管理准则/规范/规程/方法等”中，应严格规定设备清洁要求、人员卫生要求、消毒方法及用量、废弃物处理、责任制度等相关必要内容。

8.5 在“质量监督准则/规范/规程/方法等”中，应规定检验程序、检验对象、监督主体、抽样方式、结果判定、追溯记录、不合格品处理等相关必要内容。

8.6 在“标签包装准则/规范/规程/方法等”中，应明确规定包装材料、包装方式和包装标识，并标注预制菜名称、成分列表、净含量、规格、生产日期、保质期、贮存条件、生产商和经销商信息等标签内容。

8.7 在“分类分级准则/规范/规程/方法等”中，应明确规定预制菜的分类原则、分类依据和类别定义，并构建指标体系，确定评价方法、评价流程和分级标签等相关必要内容。

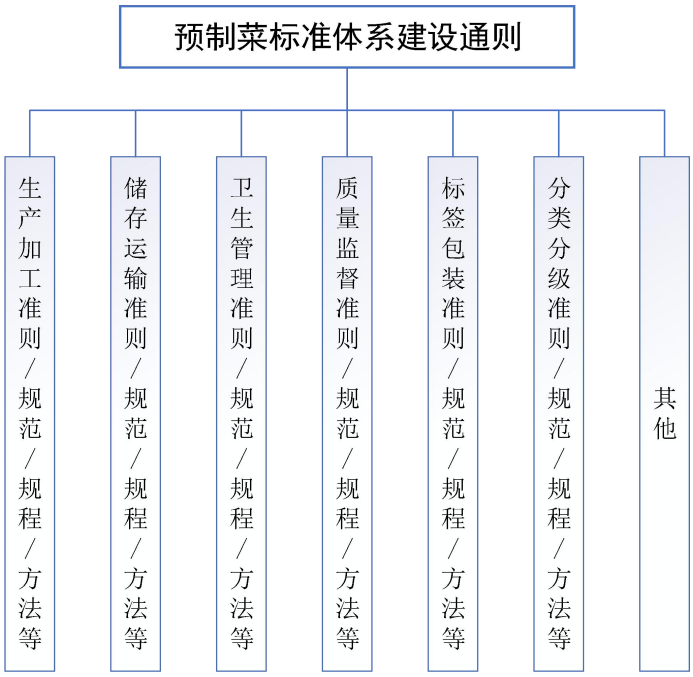

图1 预制菜标准体系框架