《预制菜 标准体系建设通则》编制说明

（征求意见阶段）

一、工作简况

1、任务来源

本项目来源于《关于发布中国民族贸易促进会2023年度团体标准项目计划（第八批）的通知》(中民贸〔2023〕119号),《预制菜 标准体系建设通则》团体标准为此次制定的计划项目之一。

2、必要性

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。

3、目的、意义

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。

4、主要工作过程

调研阶段：按照团体标准编写要求，邀请了本领域内的相关专家学者参与了本标准的制定工作，成立了标准起草工作组。标准的撰写人员广泛查阅了国内外预制菜相关标准以及相关法律、法规，共同商讨确定了本标准的初稿。

立项阶段：2023 年 12 月 11 日，中国民族贸易促进会发布《关于发布中国民族贸易促进会 2023 年度团体标准项目计划（第八批）的通知》,《预制菜 标准体系建设通则》标准项目顺利通过团体标准立项评审。

起草阶段：《预制菜 标准体系建设通则》团体标准研讨会在江苏省无锡市江南大学国家安全与绿色发展研究院召开。会上，专家对标准初稿进行了技术审查，提出了宝贵的意见和建议，并在原有的基础上调整了标准框架；对标准中的编制原则、编制依据、命名方法、要素等内容进行了初步讨论，确保预制菜领域标准体系通则的合理性和适用性。

2023 年 12 月 12 日，标准起草工作组根据前期的工作情况，共同研究确定了标准征求意见稿，并形成标准编制说明。

5、编制单位和工作组成员及其所作的工作等

本文件起草单位：江南大学、重庆梁平高新技术产业开发区管理委员会、中国预制菜产业研究院、重庆江大食品及农产品加工产业研究院、重庆市农业农村委员会、重庆市梁平区农业农村委员会、重庆市大渡口区农业农村委员会、中国矿业大学、中国民族贸易促进会、中国民贸一乡一品产业促进中心、一乡一品（苏州）数字网络科技有限责任公司。

本文件主要起草人：陈红、黄君、卿生金、苏武斌、张强、孙金果、王欣茹、姜启兴、杨舒涵、那静文、龙如银、汪小梅、蓝军、杨子谦、董春松、杨方、于沛沛、高沛。

所做的主要工作：标准的起草、修订和论证工作。

6、解决的主要问题

预制菜系列标准的编制原则、编制依据、命名方法、要素的编写。

7、标准编写原则

7.1 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。

7.2 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。

7.3 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。

7.4 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。

7.5 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。

7.6 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。

二、主要试验（或验证）情况

本标准不涉及试验问题。

三、标准中涉及专利的情况

本标准不涉及专利问题。

四、预期达到的社会效益、对产业发展的作用等情况

本方法学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；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；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。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。

五、与国际、国外标准对比情况

本标准参考国内外相关标准。本标准与现行相关法律、法规、规章及相关标准协调一致。

六、与现行相关法律、法规、规章及标准，特别是强制性标准的协调性

本标准与现行相关法律、法规、规章和相关标准协调一致，符合国家标准化管理的有关规定。

七、重大分歧意见的处理经过和依据

本标准在起草过程中尚未出现重大分歧意见，有关单位、专家提出的意见已经得到妥善处理，合理的意见已被采纳，无法采纳的意见给予了相应解释和说明。

八、贯彻标准的要求和措施建议

九、废止现行相关标准的建议

本标准为首次制定，无废止现行相关标准的建议。

十、其它应予说明的事项

标准起草组

2023年12月12日