

**《预制菜追溯编码标识与追溯信息总体要求》
团体标准
(征求意见稿)**

编制说明

**标准编制组
2024 年 8 月**

一、 任务来源

为积极解决预制菜行业标准追溯体系缺乏、追溯编码标识与追溯信息不统一等问题，为预制菜企业建立追溯体系提供遵循，实现预制菜来源可查、去向可追，保障预制菜质量安全，由中国物品编码中心发起，经中国条码技术与应用协会批准，《预制菜追溯编码标识与追溯信息总体要求》团体标准于 2024 年 4 月 3 日正式立项（中条协发〔2024〕4 号）。

二、 制定背景

伴随着我国社会经济的快速发展，社会化分工越来越精细、劳动力成本占比越来越大、餐饮业规模化需求越来越高，生活节奏的加快以及餐饮消费模式的发展，预制菜已经成为群众餐桌的重要组成部分。短短几年时间，预制菜产业迅速实现规模化、集约化，产品品种不断丰富，市场规模不断扩大，有望成为“下一个万亿级市场”。《2023 年中国预制菜产业发展蓝皮书》数据显示，2023 年中国预制菜市场规模达到了 5165 亿元，较去年同期增长了 23.1%。预计到 2026 年，市场规模有望突破 10720 亿元大关。

根据中国连锁经营协会《2022 年中国连锁餐饮行业报告》显示，大约 85% 的预制菜最终从堂食和外卖的渠道流向消费者餐桌，餐厅和外卖商家使用预制菜料理包在餐饮界已经是很普遍的现象。但预制菜快速发展的同时，也出现了一系列的问题和挑战，今年人大和政协代表提案中也多次提到希望市场监管部门加强预制菜监管，加快出台预制菜食品生产规范与安全标准，推动预制菜行业标准化建设，健全预制菜食品行业质量追溯体系等，以提升预制菜质量安全，保证群众饮食营养安全 and 健康。

预制菜市场的快速发展大大方便了百姓的生活，同时也暴露出一些问题，它的发展需要得到有效地监管和规范。目前预制菜发展过程中暴露出来的问题主要体现在以下几方面：缺乏专门针对预制菜的食品安全标准和生产经营卫生规范；预制菜行业自动化生产水平不高，标准化程度低；预制菜食品质量安全隐患较多；产业产品难以界定，从业者鱼龙混杂、产品质量参差不齐等，消费者通常缺乏关于预制菜产品的详细信息，包括生产过程、原材料来源和质量检测报告等，这类信息不透明使得消费者难以做出明智的购买决策。因此，加快出台预制菜食品生产规范与安全标准，推动预制菜行业标准化建设，健全预制菜食品行业质量追溯体系是加强预制菜监管、提高预制菜质量安全、促进良性发展的重要手段。

追溯作为食品安全监管的一种重要手段，在预制菜监管中发挥着重要作用。推动预制菜企业运用条码、物联网等信息技术开展质量追溯体系建设实现产品源头追溯，推进产地种植、生产加工、物流、销售等全流程数字化追溯，高效整合利用质量追溯数据，能够更好进行责任认定和信用评价，能够从源头上保证预制菜质量安全，更好地实现行业监测和消费者权益维护。

预制菜全过程追溯是一项体系性工程，覆盖初级生产、生产加工、流通、销售等各个环节，涉及的主体类型众多。建立全程的追溯体系，除了追溯编码和标识要统一外，还要根据预制菜行业特点，制定各环节的关键追溯信息和涉及质量安全的追溯信息规范，以指导预制菜企业建立追溯体系，落实追溯主体责任，满足企业管理需求、政府监管需求和消费者知情权需求。

推动预制菜行业标准化建设，健全预制菜食品行业质量追溯体系是加强预制菜监管、提高预制菜质量安全、促进行业良性发展的重要

手段。该标准的制定将根据预制菜行业特点，推动预制菜企业采用全球通用的商品条码和物联网信息技术建立全程追溯体系，制定各环节的关键追溯信息和涉及质量安全的追溯信息规范，推进产地种植、生产加工、物流、销售等全流程数字化追溯，从源头上保证预制菜质量安全，满足企业管理需求、政府监管需求和消费者知情权需求。

三、 编制过程

（一）前期准备

需求分析。标准编制组对国内预制菜的实际情况进行深入的调查和研究，包括预制菜的生产、流通、问题及行业需求等；充分了解预制菜现有的标准化管理制度及规范情况、标准工作体制机制情况，为预制菜追溯工作提供清晰明确的指导原则和操作规程。

文献收集。对预制菜相关国际、国家标准、行业标准、地方标准及团体标准制定的规章制度、规范、法律法规进行梳理和研究，以了解和掌握预制菜的相关定义、范围、加工流程等。

（二）标准草案编制

2024 年 1 月至 3 月，标准编制组对前期准备阶段收集的信息和资料进行整理、分类和归纳，经过大量国内外研究，搭建标准的基本框架，包括标准的范围、术语定义、预制菜追溯编码标识和预制追溯信息等部分，编制草案初稿。同时，召开内部研讨会，对标准草案进行深入讨论。标准编制组根据研讨会意见，对标准草案进行了修改完善。

（三）标准立项

2024 年 4 月 3 日，根据《中国条码技术与应用协会团体标准管理

办法》的有关规定，中国条码技术与应用协会对《预制菜追溯编码标识与追溯信息总体要求》团体标准召开立项评审会，根据评审意见，该团体标准符合立项条件，批准立项。同时，评审专家建议，该标准围绕预制菜编码标识、预制菜追溯信息两部分为核心进行编制，明确预制菜的定义，给出预制菜追溯码代码结构，充实和完善预制菜追溯码标识载体等内容。

2024年5月30日，中国物品编码中心召集深圳市标准技术研究院、山东省标准化研究院、浙江省标准化研究院、安徽省质量和标准化研究院、北京市标准化研究院、河北省标准化研究院、新疆维吾尔自治区标准化研究院、重庆市质量和标准化研究院、福建省标准化研究院标准编制组相关成员召开团体标准启动会，会上中国物品编码中心介绍了标准的立项过程、标准草案、明确了该标准的编制计划及团队分工等。

（四）标准调研

2024年5月30日至2024年6月13日，中国物品编码中心召集各分中心根据本省市预制菜研究的相关经验、需求、面临的问题等，梳理调研问卷，确定参与调研及参与编制的意向企业。

2024年6月14日至2024年7月8日，中国物品编码中心根据各分中心反馈的调研提纲，整理形成统一的调研问卷，下发各分中心进行全国预制菜企业追溯相关情况摸底调研。

2024年7月9日至2024年7月26日，根据各中心反馈的调研结果，标准编制组整理形成《预制菜追溯编码标识与追溯信息总体要求》团体标准编制调研总结报告。本次调研全国共计12个省市的156家企事业单位参与，涵盖了预制菜产业链上相关各环节，包括生产、储运、销售、餐饮企业等，同时也涉及了大、中、小不同规模预制菜企

业的需求。调研总结报告依据 123 家企业反馈的有效调研结果进行编制，包含调研背景、调研目的、调研对象、调研方法、调研结果分析、问题、结论与建议、附件等部分，报告的研究成果可成为《预制菜追溯编码标识与追溯信息总体要求》团体标准制定的依据。

（五）形成征求意见稿

2024 年 7 月 17 日至 2024 年 8 月 15 日，标准编制组根据调研结果修订标准草案，并组织标准编制组多次沟通，对标准文本进行了全面、细致的修改和完善，形成《预制菜追溯编码标识与追溯信息总体要求》团体标准征求意见稿。

四、 编制原则

（一）科学性原则

通过深入研究国家各省市预制菜企业的现状及追溯发展需求，遵循科学性的标准编制要求，运用科学严谨的方法建立了本文件。从科学客观的角度出发，以预制菜流通流程及追溯要求为依据，充分考虑企业、消费者、监管者的各方需求，确保标准的合理性和适用性。

（二）可行性原则

标准的制定应与经济、技术发展水平和相关方的承受能力相适应。本文件在参考国内相关预制菜和追溯标准的基础上，充分考虑了各规模各产业链相关环节预制菜企业的发展现状，以满足预制菜企业追溯建立、消费者食安要求及监管要求为前提，保证了标准的可行性。

（三）规范性原则

本文件依据 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》的要求进行编制，保证了规范性。

五、 采用国际标准和国外先进标准情况，与国际、国内同类标准水平的对比情况

国外相关标准情况。GS1 作为国际标准化组织，在追溯领域有相关研究。目前 GS1 制定了 GS1 全球追溯标准、GS1 全球追溯关键控制点和一致性准则两个标准；针对具体行业制定了 GS1 生鲜果蔬、水产品、肉制品、医疗产品追溯指南，为不同行业开展追溯体系提供了追溯实施指导。欧盟于 2000 年制定了食品基本法（EC）No178/2002 实施指南，对食品追溯作出了具体规定。2001 年，欧盟开始在成员国内部建立牛肉产品追溯系统。后来又出台（EC）No 1831/2003 转基因食品和转基因饲料产品的可追溯性和标签法规以及（EU）No208/2013 豆芽和用于生产豆芽的种子可追溯实施条例。欧盟很多国家都颁布了基于 GS1 标准的追溯指南，采用 GS1 标准实施新鲜食品、果蔬、酒类、肉类等的追溯。2020 年，美国又发布了《针对特定食品的额外追溯记录要求》，该法规是美国推动《食品安全现代化法》（FSMA）实施的又一重要配套制度。其中，芝士、鸡蛋、黄瓜等 16 类产品以及含上述成分的食品，其原料种植、原料接收、原料改造、食品制成和装运等五个环节被视为关键追溯事件（CTE），企业必须按规定格式提交追溯信息，即关键数据信息（KDE）。2010 年，美国国家火鸡联盟、美国羊肉委员会、美国养鸡协会、美国牛肉协会、国家猪肉委员会和 GS1 美国制订《牛肉和禽肉追溯指南》。2011 年，美国渔业学会和 GS1 美国制订《海产品追溯指南》。2013 年，美国乳品协会、国际乳制品、熟食、焙烤食品协会和 GS1 美国制定《乳制品、熟食和

焙烤食品追溯指南》，供业界参考。2003年，加拿大 Can-Trace 研究项目正式启动，开发基于 GS1 标准的全供应链追溯标准。2004年3月，开发完成《加拿大食品追溯数据标准》1.0版，2006年5月，开发完成《加拿大食品追溯数据标准》2.0版，此外，还开发了 Can-Trace Integration Guidelines(2006)和 Can-Trace Technology Guidelines(2006)等指南。日本食品市场研究中心在日本农林水产省和食品安全委员会的指导下，制定了一系列的追溯指导性文件。包括国产牛肉追溯指导手册、接收、运输及配料来源信息回溯系统指南、食品服务业食品追溯架构指南、水果蔬菜食品追溯指导手册、贝类（牡蛎及扇贝）追溯指南、蛋类食品追溯指导手册、养殖鱼类追溯体系指南及紫菜食品追溯体系指导手册，推荐可以采用 GS1-128 用于产品的标签和物流标签标识，标识产品、生产日期、有效期、数量、批号、序列号等信息。

国内相关标准化情况。①**食品追溯方面。**2015年12月，国务院办公厅发布《关于加快推进重要产品追溯体系建设的意见》（国办发〔2015〕95号），加速国家推进建设产品可追溯体系。现行的重要产品追溯相关国家标准包括 GB/T 38159《重要产品追溯 追溯体系通用要求》、GB/T 38156《重要产品追溯 交易记录总体要求》、GB/T 38155《重要产品追溯 追溯术语》、GB/T 38154-2019《重要产品追溯 核心元数据》、GB/T 38158-2019《重要产品追溯 产品追溯系统基本要求》、GB/T 38157-2019《重要产品追溯 追溯管理平台建设规范》等6项。此类标准规定了追溯术语、追溯要求、追溯系统、平台的基本框架和要求，GB/T 22005-2009《饲料和食品链的可追溯性 体系设计与实施的通用原则和基本要求》对食品链的追溯设计原则进行了规定。GB/T 28843-2012《食品冷链物流追溯管理要求》、GB/T 40480-2021

《物流追溯信息管理要求》分别针对相应场景的追溯信息管理提出了规定。GB/T 33915-2017《农产品追溯要求 茶叶》、GB/T 29373-2012《农产品追溯要求 果蔬》、GB/T 29568-2013《农产品追溯要求 水产品》、GB/T 31575-2015《马铃薯商品薯质量追溯体系的建立与实施规程》、GB/T 36759-2018《葡萄酒生产追溯实施指南》、GB/T 40465-2021《畜禽肉追溯要求》、GB/Z 40948-2021《农产品追溯要求 蜂蜜》、GB/T 41438-2022《牛肉追溯技术规程》则对不同种类的产品做出了追溯信息的管理要求。

②**预制菜方面**。国家及行业未出台相关标准，各省市近三年纷纷出台了一批预制菜的地方标准，包括山东省的 DB37T 4712-2024《预制菜通用设计指南》、江西省 DB36T 1891-2023《预制菜冷链运输配送管理规范》、石家庄市 DB1301T 475-2023《预制菜配送中心运营服务规范》、潍坊市 DB3707 094.1-2023《预制菜加工技术规范 第1部分：通则》和 DB3707 094.2-2023《预制菜加工技术规范 第2部分：即食预制菜》等5项、南宁市的 DB4501T1-2022《预制菜术语》、DB4501T2-2022《预制菜分类》和 DB4501T3-2022《预制菜冷链配送操作规范》、保定市 DB1306T 200-2022《预制菜术语》和 DB1306T 201-2022《预制菜分类》、广东省《预制菜术语及分类要求》等，为各省市预制菜的规范和发展提供依据。此外，因预制菜快速发展的需求，近年来预制菜的团体标准数量增幅较大，其中有浙江省农产品质量安全协会发布的 TZNZ 204-2023《预制菜生产管理技术规范》、中国烹饪协会 TCCA024-2022《预制菜》、广东省食品学会发布的 T/GDIFST 006.1-2022《预制菜 术语和分类方法》和 T/GDIFST 006.2-2022《预制菜 术语及分类要求》、中国民族贸易促进会发布的 T/OTOP-202332《预制菜 标准体系建设通则》、T/OTOP-202333《预制菜 分类准则》、T/OTOP-202334《预制菜 分级规范》

等。

国内外标准情况对比。目前国内分别出台了关于食品安全追溯等标准，但针对预制菜追溯编码标识与追溯信息还未制定统一的标准。本文件将借鉴国内外相关标准的基础上，结合预制菜行业的特点，分析预制菜食品行业具体追溯流程，提出预制菜追溯编码和标识、追溯信息规范等，制定适用于预制菜追溯的实施指南。

六、 与相关法律、行政法规和相关标准的关系

本文件与相关法律法规、规章及相关标准协调一致，没有冲突。

七、 重大分歧意见的处理经过和依据

本文件在制定过程中未出现重大分歧意见。

八、 实施标准的要求和措施建议

本文件发布后，应向相关企业进行宣传、贯彻，推荐执行该文件。

九、 其他应予说明的事项

无。