

《预制菜包装、标识通则》（征求意见稿）

编制说明

一、项目来源

根据《广西物品编码与标准化促进会关于下达 2024 年第九批团体标准制修订项目计划的通知》（桂标促〔2024〕032 号）精神，由广西预制菜产业协会和广西农垦集团有限责任公司提出，广西预制菜产业协会、广西农垦集团有限责任公司、南宁龙光生鲜食品科技有限公司、广西柳工集团食品投资有限公司、广西轻工工业科学技术研究院有限公司、广西阿高食品有限公司、广西扬翔股份有限公司、广西宝城食品科技有限公司、广西好友缘供应链管理有限公司、广西食品工业协会、广西桂菜发展促进会、广西烹饪餐饮行业协会、广西农牧业龙头企业促进会、广西油茶产业协会等单位共同起草的团体标准《预制菜包装、标识通则》（项目编号：2024-0019），已获立项。

二、项目背景及目的意义

预制菜是餐饮制作的标准化、工业化和流程化发展过程中催生的一种新兴产物，是兼具工业预制化和菜肴的特征，具备和符合规模化、标准化、洁净化、规范化食品生产加工特点和要求的预包装菜肴。近年来，随着新冠疫情的催化和新消费形式的变革，消费者对营养、效率、便捷等的需求日益迫切，预制菜产业规模

和市场需求迎来井喷式增长。据《2023 年中国连锁餐饮行业报告》显示，2022 年我国连锁餐饮行业市场规模达到 4196 亿元，同比增长 20.1%。随着当下宅经济、懒人经济兴起、消费需求的不断升级，未来中国预制菜市场将保持高速增长态势，预计到 2026 年预制菜市场规模将达 10720 亿元，有望成为下一个万亿级市场。

近年来，全国各省份地方相继出台加快预制菜产业高质量发展的政策以及地方性文件。2023 年 2 月，国务院在全面推进乡村振兴重点工作中提到“提升净菜、中央厨房等相关产业标准化和规范化水平，培育发展预制菜产业。”鼓励和引导各地通过实施区域化、差异化发展策略，充分利用当地特有的农业产业，不断延伸、优化供应链产业链。国务院办公厅转发《国家发展改革委关于恢复和扩大消费措施的通知》中也明确要求培育“种养殖基地+中央厨房+冷链物流+餐饮门店”模式，加速推进预制菜基地建设，挖掘市场潜力，提升餐饮质量和配送标准化水平。作为新兴产业的预制菜，必将成为现代农业产业化的新增长点。

预制菜行业在快速发展的同时，也面临市场标准和法律法规不健全、食品安全和质量问题长期存在、行业集中度不高、产业链融合不足、消费者认可程度偏低等问题与挑战。目前预制菜行业生产缺少包装、标识等相关标准，导致相关的产品缺乏辨识，鱼龙混杂，不利于消费者进行选购。同时也间接导致行业监管难度大，侵害消费者权益事件时有发生，进而制约了整个预制菜行业的健康发展。制定预制菜包装、标识标准有助于推动预制菜行

业的规范和管理，同时也能为消费者提供放心安全健康的预制菜品，提高消费者对预制菜的信任度、满意度。

三、项目编制过程

（一）成立标准编制工作组

团体标准《预制菜包装、标识通则》项目任务下达后，由广西预制菜产业协会和广西农垦集团有限责任公司牵头组织成立了标准编制工作组，制定了标准编写方案，明确任务职责，确定工作技术路线，开展标准研制工作。具体编制工作由广西预制菜产业协会组成的标准编制工作组负责。编制工作组下设三个小组，分别是资料收集组、草案编写组、标准实施组。

资料收集组：负责国内关于预制菜包装、标识等相关文献资料的查询、收集和整理工作，查阅现存关于规范的预制菜包装、标识以及国内相关标准的制定。

草案编写组：负责标准立项、征求意见、审定、报批等阶段的标准文本及编制说明的起草工作，包括标准制定过程各阶段标准文本及相关材料的修改和完善。

标准实施组：负责团体标准《预制菜包装、标识通则》标准发布后，组织相关部门、企业等，开展标准宣贯培训会，对标准进行研讨和详细解读，使相关人员了解标准，熟悉标准，并能熟练运用标准；为确保标准的实施效果和综合运用率，对标准实施情况进行总结分析，对标准提出持续改进意见。

（二）收集整理文献资料

标准编制工作组收集了国内有关“包装”“预制菜”“标签标识”的相关资料。主要有：NY/T 3383-2020《畜禽产品包装与标识》、GB 4806.1《食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求》、SC/T 3035-2018《水产品包装、标识通则》、NY/T 4446-2023《鲜切农产品包装标识技术要求》、NY/T 1655-2008《蔬菜包装标识通用准则》、GB/T 191-2008《包装储运图示标志》、GB/T 6388-1986《运输包装收发货标志》、GB/T 18455-2022《包装回收标志》等。

（三）研讨确定标准主体内容

标准编制工作组在对收集的资料进行整理研究之后，召开了标准编制会议，对标准的整体框架结构进行了研究，并对标准的关键性内容进行了初步探讨。经过研究，标准的主体内容为术语和定义、包装要求、标识要求。

（四）调研，形成草案、征求意见稿

2024年3月~4月，标准编制工作组查阅了大量的国内文献资料，对预制菜包装、标识相关的文件进行系统总结。形成了标准的基本构架，对主要内容进行了讨论并对项目的工作进行了部署和安排。

2024年5月，标准编制工作组下到广西预制菜产业协会有代表性的成员企业进行生产实地考察、调研，并与之进行相关座谈，了解食品生产企业对于预制菜全产业链的看法和见解，提出意见和建议。

2024 年 8 月标准编制工作组对所收集到的材料进行反复讨论研究，最终明确了标准的术语和定义以及标准的基本架构，形成了《预制菜包装、标识通则》团体标准初稿。

2024 年 10 月，标准编制工作组携标准初稿再次深入各地有代表性的预制菜生产企业对包装、标识进行了实地调研，并邀请相关主管单位等召开标准研讨会，收集反馈了大量意见，对标准草案进行了反复修改和研究讨论，最终形成了团体标准《预制菜包装、标识通则》（征求意见稿）及其编制说明。

四、标准制定原则

1、规范性原则

标准的编写格式按 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》给出的规定进行编写。

2、一致性原则

分析了国内相关政策和相关标准体系的现状和特点，对已发布实施的相关标准、进行整理、归纳和分类，标准内容与现行的国家和自治区相关法律法规、政策、标准等保持一致。

3、可操作性原则

标准的编制是参考了国内相关地方、团体标准，充分收集相关资料和文献，在制定过程中召集预制菜方面专家进行充分讨论并严格把关，标准紧贴实际，文本内容准确严谨，使标准具有良好的实用性和可推广性。

4、通用性

在标准制定过程中与广西预制菜产业协会下属各个企业，技

术主管进行充分交流探讨，对预制菜包装、标识涉及的术语和定义、包装要求、标识要求等用标准化语言文字准确描述，贴合预制菜行业，具有易读性和可操作性。

五、主要内容（如技术指标、参数、公式、性能要求、试验方法、检验规则）的论据

《预制菜包装、标识通则》分为 5 个章节：范围、规范性引用文件、术语和定义、包装要求、标识要求。其中术语和定义、包装要求、标识要求是本标准最主要的内容。标准主要指标及依据来源说明如下：

（一）术语和定义

1、标识

主要依据 NY/T 3383-2020 《畜禽产品包装与标识》定义。

（二）包装要求

1、基本要求

主要依据预制菜的特点，结合 GB 4806.1 《食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求》、SC/T 3035-2018 《水产品包装、标识通则》、NY/T 1655-2008 《蔬菜包装标识通用准则》标准要求制定。

2、包装外观和材料要求

主要依据调研掌握的第一手资料，结合预制菜不同种类的特性和包装特点，并从安全性、可靠性、适用性、简约性、环保性等考虑并参照 GB 4806.7 《食品安全国家标准 食品接触用塑料材

料及制品》、GB 4806.8《食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品》、GB 4806.3《食品安全国家标准 搪瓷制品》、GB 4806.4《食品安全国家标准 陶瓷制品》、GB 4806.5《食品安全国家标准 玻璃制品》、GB 4806.9《食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品》、GB 4806.11《食品安全国家标准 食品接触用橡胶材料及制品》等对相应材质的要求，制定了预制菜外观和包装材料要求。

3、分类包装要求

主要依据到相关企业调研获取的资料并根据不同类别预制菜特性需要制定此项要求。

（三）标识要求

1、基本要求

主要依据 GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》的规定。

2、标识内容

主要依据不同类别预制菜的特点，参照 GB 7718—2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 28050—2011《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》等标准制定。

六、与原标准或其他标准的主要差异和水平对比

无相同标准比较。

七、解决的主要问题。

本标准解决了针对预制菜的特性无包装、标识标准的问题。

八、主要试验（或验证）情况分析

无

九、标准中涉及的专利情况

无

十、产业化情况

本文件是预制菜产业的应用，与目前已有的相关标准相对接，有效解决该领域包装、标识等技术问题。

十一、采用国际标准和国外先进标准情况

无

十二、与相关国家标准、行业标准及其他标准，特别是强制性标准的协调性

本文件制定的内容符合国家相关法律、法规和政策的规定。

十三、重大分歧意见的处理经过和依据

无

十四、贯彻标准的要求和措施建议（包括组织措施、技术措施、过渡办法等）

制定标准相配套的各项管理办法及细则。建议批准发布后立即实施。

十五、其它应予说明的事项。

无