

《预制菜分类原则》（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《预制菜分类原则》（项目编号：2024-0017），已获立项。

二、项目背景及目的意义

20 世纪 60 年代，预制菜起源于美国。20 世纪 80 年代，预制菜在日本逐渐发展成熟。20 世纪 90 年代，预制菜在中国兴起。由于我国幅员辽阔，菜系菜品纷繁复杂，同时也受限于交通等条件限制，我国预制菜初期发展相对缓慢。

中国预制菜起步于 20 世纪 90 年代的净菜配送，2000 年后冷

链产业的发展促进了预制菜产业加速发展，出现半成品菜、深加工的预制菜企业，部分老字号餐饮企业也推出了品牌特色预制菜。2013 年后出现了预制菜零售门店，2014 年随着外卖行业的出现，其 B 端进入放量期，2019 年疫情之后，C 端迎来爆发期，行业规模进入迅速增长期。2020 年以后，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 and 市场需求迎来井喷式增长。

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。

由于国家对于预制菜的标准尚未出台，因此目前只有地方标准及团体标准。如保定市的 DB1306/T 201-2022《预制菜分类》、广东省食品学会的 T/GDIFST 006.1-2022《预制菜术语和分类方法》、南宁市的 DB4501/T 2-2022《预制菜分类》等。大部分标准的关于预制菜的定义以及分类都较为单一，对于标准的适用存在

一定的争议。

2024 年 3 月，市场监管总局联合教育部、工业和信息化部、农业农村部、商务部、国家卫生健康委印发《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》，通知中首次在国家层面上明确了预制菜的范围，即以食用农产品等为原料、经工业化预加工，加热或熟制后方可食用的预包装菜肴，不得添加防腐剂。

预制菜作为一个新时代发展下的产物，契合当代社会人们对于快节奏的生活方式。作为现代工业与传统烹饪行业的结合，行业发展潜力不可估量，将会成为我国食品工业高质量发展中不可或缺的一部分。在预制菜行业高歌猛进的同时，我们也要注意到目前行业带来的一些问题，如健康、知情权等。目前由于缺乏关于预制菜行业的各类标准，对于企业生产管理，市场监督管理等带来了不小的困难，因此加快对于预制菜产业的各项标准文件制定是十分必要的。

三、项目编制过程

（一）成立标准编制工作组

团体标准《预制菜分类原则》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分类文献资料的查询、收集和整理工作，查阅现存关于规范的预制菜分类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《预制菜分类原则》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“预制菜”“分类”“术语”等的相关资料。主要有：GB 31605—2020《食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范》、DB45/T 2468—2022《预包装柳州螺蛳粉生产操作规范》、T/CNFIA 115—2019《预制包装菜肴》、DB1306/T 201—2022《预制菜分类》、T/GDIFST 006.1—2022《预制菜术语和分类方法》、DB4501/T 2—2022《预制菜分类》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、分类原则、分类。

（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，对预制菜术语、分类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中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《预制菜分类原则》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对有代表性的预制菜生产企业对预制菜定义、分类等进行了实地调研，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《预制菜分类原则》（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,对预制菜的术语、定义以及分类标准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

《预制菜分类》分为 5 个章节：范围、规范性引用文件、术语和定义、分类原则、分类。其中术语和定义、分类原则、分类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、预制菜

主要依据市场监管总局联合教育部、工业和信息化部、农业农村部、商务部、国家卫生健康委印发《关于加强预制菜食品安全

全监管 促进产业高质量发展的通知》定义。

2、冷藏

主要依据 GB 31605—2020《食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范》、DB45/T 2468—2022《预包装柳州螺蛳粉生产操作规范》定义。

3、冻藏

主要依据 GB 31605—2020《食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范》、DB45/T 2468—2022《预包装柳州螺蛳粉生产操作规范》定义。

4、常温预制菜

主要依据 T/CNFIA 115-2019《预制包装菜肴》定义。

（二）分类原则

在保证分类的科学性、合理性、实用性和覆盖范围最大化的基础上，依据到企业实际调研及对有关技术标准及资料研究，并根据预制菜的组成、特性进行了分类。

（三）分类

1、按主要原料分类

主要依据调研和查阅的相关资料，按预制菜的原料组成进行分类。

2、按加工程度分类

主要依据调研和查阅的相关资料，按预制菜的加工成度进行分类。

3、按产品生熟度分类

主要依据调研和查阅的相关资料，按预制菜的生熟度进行分类。

4、按食用方式分类

主要依据调研和查阅的相关资料，按预制菜的食用方式进行分类。

5、按贮存条件分类

主要依据调研和查阅的相关资料，根据预制菜的属性采用不同的贮存方式进行分类。

六、与原标准或其他标准的主要差异和水平对比

明确预制菜的定义，预制菜种类覆盖更全面。

七、解决的主要问题。

解决预制菜分类中对于预制菜的定义模糊，预制菜种类覆盖范围不全面等问题。

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，有效解决该领域定义、分类等问题。

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