

# 《预制菜包装贮运技术规范》（送审稿）编制说明

## 一、项目背景

### （一）现行相关法律、法规和标准情况

近年来，在政策红利和市场需求驱动下，预制菜市场规模持续增加，各地方政府、企业和资本纷纷投资布局。行业数据显示，2023 年中国预制菜市场规模已达到 5165 亿元，我国预制菜产业有望发展成下一个万亿级市场。2024 年 3 月 18 日，市场监管总局等六部门联合发布《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》（以下简称《通知》），首次在国家层面明确预制菜定义和范围，强化预制菜食品安全监管，明确了推动预制菜食品安全标准和质量标准体系建设的方向。《通知》在明确预制菜边界的同时，也为预制菜的标准化提出了更高的要求。《通知》发布后，“不使用防腐剂”成为对预制菜行业产生重要影响的关键词之一，防腐剂在预制菜中的主要作用是延长产品的保质期，防止在运输和储存过程中因微生物滋生而导致的食品变质。禁止使用防腐剂意味着在防腐保鲜技术、包装、贮藏、运输以及监管部门对预制菜全链条的检验检测提出了新的要求，将成为预制菜企业确保原料品质保持的最关键环节。

我国预制菜标准体系建设正处于发展初期，尚未出台相关国家标准，其生产和销售活动需遵守国家食品安全和食品生产加工相关的法律法规、政策文件和标准的要求。目前，《食品安全国家标准 预制菜》《预制菜术语和分类》两项国家标准已立项并处于起草阶段；预制菜相关标准仍以团体标准和企业标准为主，但广东省、江苏省、福建省、南宁市、重庆市、保定市、安徽省、山东省、大连市等省市相继出台了地方标准，内容涉及预制菜术语、分类、生产加工、冷链物流、包装标识、产业园建设等基础标准和管理标准，可为深圳市地方标准制定提供借鉴和参考。

### （二）必要性和意义

#### 1. 响应政策要求，推动行业发展

预制菜行业受到各地政府和产业的高度重视，国家各部委和各地方政府部门纷纷出台文件政策予以支持。2023 年中央一号文件提出“培育发展预制菜产业”；2024 年 3 月，市场监管总局等六部门联合发布《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》，明确界定预制菜的定义和范围，并指出“推进预制菜标准体系建设”。2022 年 3 月，广东省印发《加快推进广东预制菜产业高质量发展十条措施》，强调了“构建

预制菜质量安全监管规范体系”；2023年2月，深圳市市场监督管理局印发了《深圳市市场监督管理局关于激发市场活力促进高质量发展的若干措施》，提出“助推预制菜产业健康发展”。在此背景下，制定《预制菜包装贮运技术规范》地方标准既是积极响应和落实各级政策文件指示要求的具体举措，同时也有助于推动我市预制菜行业的健康、有序发展。

## **2. 填补标准空白，完善标准体系**

预制菜产业快速发展的同时，也面临着范围泛化、标准不统一、产业政策扶持范围不一致、群众忧虑预制菜添加防腐剂等问题，导致行业管理混乱现状。推进制定《预制菜包装贮运技术规范》地方标准可以补齐短板，完善预制菜标准体系，为我市预制菜加工行业提供明确的技术指导和规范，促进行业的健康发展。

## **3. 规范企业生产，推动产业升级**

深圳作为预制菜产业聚集地之一，拥有庞大消费市场及预制菜产业特色资源，产业具备一定的规模和基础。因此，明确预制菜包装、贮存和运输等各环节要求并加以规范，更好保障预制菜产品新鲜度和质量安全，延长预制菜产品的保鲜期、货架期，扩大产品的销售半径和辐射范围；同时提高预制菜行业准入门槛，促进行业内的良性竞争，以标准化、规范化引导行业可持续发展。

### **（三）编制原则**

1. 规范性：本文件的编制严格遵循《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国标准化法》及有关法律法规要求，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》和 GB/T 20001.5—2017《标准编写规则 第5部分：规范标准》要求进行编写，保证标准的合规性及规范性。

2. 协调性：本文件为深圳市推荐性地方标准，与现行的法律、法规和标准保持协调一致，主要技术内容充分借鉴了现行食品安全国家标准等相关要求和原则，在此基础上进行补充和细化，以实现预制菜产品安全、稳定、高效集约、协同发展为核心，注重标准的可操作性，旨在更好地指导服务实际工作。

3. 先进性：本文件紧密结合深圳市预制菜生产经营实际，广泛征求生产经营主体、科研机构以及行业协会等的意见和建议，并充分吸取采纳，保证标准内容科学先进。

## 二、工作简况

### （一）任务来源

2024年7月25日，根据《深圳市市场监督管理局关于下达2024年第二批深圳市地方标准计划项目任务的通知》，《预制菜包装贮运技术规范》正式获批立项。该标准由深圳市市场监督管理局归口，深圳市市场监督管理局作为牵头单位，深圳市标准技术研究院等为参与起草单位。

### （二）主要起草过程

项目任务下达后，组织成立了标准起草组，明确任务分工及进度安排。主要起草过程包括如下：

#### 1. 起草阶段

(1)2024年8月—10月，搜集预制菜政策动态及国内外相关标准资料，启动标准起草工作；

(2)2024年10月—11月，根据《通知》界定的预制菜的范围，梳理相关食品安全国家标准情况以及现行预制菜标准技术内容，并结合前期预制菜产业调研情况，确定标准框架，形成《预制菜包装贮运技术规范》标准草案。

(3)2024年12月：组织召开起草组会议，经过讨论交流，对标准草案的主要技术内容进行交流研讨，并进一步修改完善。同时定向征集预制菜相关方的意见和建议，并根据相关方反馈意见对标准草案进行修改完善，形成征求意见稿。

#### 2. 征求意见阶段

2025年1月—4月，定向征集了深圳市市场监督管理局许可审查中心、广东省润邻食品有限公司、华润五丰肉类食品（深圳）有限公司、深圳市菜和鲜食品有限公司、深圳市饭饭得食品有限公司等预制菜行业企业的意见和建议；并根据反馈意见对标准文本进行修改完善，详见《征求意见汇总处理表》，形成送审稿。

## 三、地方标准主要内容的依据以及与国内领先、国际先进标准的对标情况

本文件遵循《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国农产品质量安全法》《中华人民共和国标准化法》《食品经营许可和备案管理办法》《中共中央办公厅 国务院办公厅关于进一步强化食品安全全链条监管的意见》《食品生产经营企业落实食品安全主体责任监督管理规定》《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》等法律法规以及国家、广东省及深圳市预制菜产业发展政策要求，以规范性、协调性、实用性为原则编制而成。

本文件编制依据GB 31605—2020《食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范》、GB 14881—2013《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、GB 23350—2021《限制商品过度包装要求 食品和化妆品》等食品安全国家标准，充分参考和借鉴GB/T 39947—2021《食品包装选择及设计》、GB/T 18354—2021《物流术语》、GB/T 24616—2019《冷藏、冷冻食品物流包装、标志、运输和储存》、GB/T 16716.1—2018《包装与环境 第1部分：通则》、DB3415/T 58—2023《预制菜包装、贮存、运输规范》等，综合考虑预制菜生产实际和发展需求，在此基础上提出更具体和可操作性的加工技术要求，综合梳理编制而成。主要内容编制依据如下：

#### 1. 术语和定义

参考市场监管总局等六部门联合发布的《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》、GB/T 18354—2021《物流术语》编制而成。

#### 2. 产品分类

综合考虑预制菜产品的贮运方式编制而成。

#### 3. 基本要求

按照《中共中央办公厅 国务院办公厅关于进一步强化食品安全全链条监管的意见》《食品生产经营企业落实食品安全主体责任监督管理规定》、GB 14881—2013《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》等编制而成。

#### 4. 包装

参考GB/T 39947—2021《食品包装选择及设计》、GB/T 16716.1—2018《包装与环境 第1部分：通则》、GB 23350—2021《限制商品过度包装要求 食品和化妆品》等编制而成。

#### 5. 标识

主要参考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》等编制而成。

#### 6. 贮存

主要参考GB 31605—2020《食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范》、GB 14881—2013《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、GB 31646—2018《食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范》、GB/T 24616—2019《冷藏、冷冻食品物流包

装、标志、运输和储存》以及《食品安全风险管控清单》等编制而成。

## 7. 运输

参考 GB 14881—2013《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、GB 31605—2020《食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范》、GB/T 24616—2019《冷藏、冷冻食品物流包装、标志、运输和储存》以及市场监管总局印发的《食品安全风险管控清单》等编制而成。

## 四、主要条款的说明以及主要技术指标、参数、试验验证的论述

### （一）范围

本文件规定了预制菜加工过程中的术语和定义、产品分类、基本要求、包装、标识、贮存和运输的要求。

本文件适用于预制菜的包装、贮存和运输。

### （二）规范性引用文件

给出了本文件规范性引用的文件。

### （三）术语和定义

引用 GB/T 18354—2021《物流术语》中相关术语和定义；同时参考《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》，给出了“预制菜”的定义，并对不符合“预制菜”定义要求的产品进行备注说明，便于标准使用者正确理解和应用。

### （四）产品分类

按照预制菜产品的贮运方式，将其分为常温预制菜、冷藏预制菜、冷冻预制菜。

### （五）基本要求

本章基于预制菜包装、贮存和运输全环节明确了预制菜应符合的基本要求，包括资质要求、生产场所、设备设施、委托贮存、预制菜产品质量、冷链运输等。

### （六）包装

本章给出了预制菜包装要求和包装管理两个方面的内容：

1. 包装要求：规定了包装设计、包装材料、内包装以及包装材料胶黏剂等包装要求。
2. 包装管理：根据预制菜的类型和产品特性，规定包装材料、包装环境的要求；提出预制菜及其最小包装单元的包装应完整、严密、无破损、不易散包。此外，在绿色低

碳方面提出，限制过度包装，实行减量化；鼓励采用先进包装工艺、设备及新型环保包装材料；包装废弃物处理等要求。

### （七）标识

本章给出包装储运图示标志、包装标识、印刷等应符合的要求。强调强制标示的内容以及产品执行标准要求标识的内容应标示在最小销售单元。同时以推荐性条款给出标注预制菜制作方式、营养标识、反浪费标识以及追溯标识等；根据 GB 7718—2025，鼓励推行数字标签。

### （八）贮存

本章针对预制菜贮存环节，规定了贮存条件，同时给出贮存管理的相关要求。

1. 贮存条件：根据预制菜的类型和产品特性，规定了贮存方式、冷冻库/冷藏库温控、内包装消毒等方面的内容。

2. 贮存管理：主要参考 GB 31605《食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范》、GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、GB 31646《食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范》、GB/T 24616《冷藏、冷冻食品物流包装、标志、运输和储存》以及市场监管总局印发的《食品安全风险管控清单》，围绕贮存规定了贮存区域划分、标识、清洁卫生、防虫害、入库管理原则等。由于温湿度是预制菜产品质量的主要影响因素，因此，给出了不同类型预制菜的贮存温度管理要求以及监控设备要求。

### （九）运输

本章针对预制菜运输环节，规定了运输条件，同时给出运输管理的相关要求。

1. 运输条件：应配备与预制菜生产经营相适应的运输工具；运输工具需专用，不得与有毒有害的物品同时运输。运输工具厢体应使用防水、防锈、耐腐蚀的材料，厢体内壁应保持清洁卫生，无毒、无害、无污染、无异味。冷链运输车厢内应设置温度监控设备，运输过程中的运输工具应采取安全性措施，如铅封或加锁等。

2. 运输管理：基于 GB 14881 中关于运输的要求，规定了运输前车厢预冷、避免日光直射、雨淋、显著的温湿度变化和剧烈撞击。同时对运输过程中的质量控制要求，包括温度控制、装卸、产品堆码、温度监控措施、车厢开门次数等。在社会责任和低碳运输方面，提出鼓励参加食品安全责任险、特种车辆保险，优先选择新能源节能运输设备，合理安排运输计划，减少社会物流成本，减少能源消耗和温室气体排放。

3. 突发事件处置：从风险控制方面，提出应成立预制菜突发事件应急管理小组，建立且可实施的突发事件应急处理制度。制定预制菜运输过程中问题反馈及突发事件应急处置措施，并按相关规定执行。

## **五、是否涉及专利等知识产权问题**

否。

## **六、重大意见分歧的处理依据和结果**

本文件无重大意见分歧条款。

## **七、实施地方标准的措施建议**

### **（一）加强宣传培训**

本文件发布后，将由市场监管部门、标准起草单位等组织开展多形式的标准宣贯活动，提高标准的知晓度，推进标准的贯彻和实施。

### **（二）强化标准跟踪与监督**

标准实施过程中，加强对预制菜生产、经营企业的监督与跟踪，鼓励企业按照标准要求生产，并根据产业具体情况，提出指导性的意见，确保标准的有效执行。同时对标准实施效果进行评估，及时发现并解决标准实施过程中存在的问题，收集相关方建议，按需开展修订完善工作，以提升标准的科学性和适用性。