

DOI: 10.16210/j.cnki.1007-7561.2024.01.026

张莉莉, 张楚楚. 预制菜产业的食物安全风险及其治理对策[J]. 粮油食品科技, 2024, 32(1): 201-208.

ZHANG L L, ZHANG C C. The risk of food safety in prefabricated dishes industry and its countermeasures[J]. Science and Technology of Cereals, Oils and Foods, 2024, 32(1): 201-208.

# 预制菜产业的食物安全风险 及其治理对策

张莉莉, 张楚楚✉

(河海大学 法学院, 江苏 南京 211100)

**摘要:** 预制菜产业在生产许可、加工经营、贮存与运输、销售等环节均存在食物安全风险, 而当前我国应对预制菜产业食物安全风险的法律法规及行业规范尚不完善, 对预制菜产业的监管存在不足之处。需要以保障消费者权益为核心, 以健全预制菜产业有关标准体系、构建预制菜产业监管的基本制度为具体对策, 以数字技术赋能预制菜产业治理, 推动预制菜产业规范健康发展。

**关键词:** 预制菜; 食物安全; 消费者权益; 治理对策

中图分类号: TS217.6; D922.16 文献标识码: A 文章编号: 1007-7561(2024)01-0201-08

网络首发时间: 2024-01-08 13:21:32

网络首发地址: <https://link.cnki.net/urlid/11.3863.ts.20240105.1745.002>

## The Risk of Food Safety in Prefabricated Dishes Industry and Its Countermeasures

ZHANG Li-li, ZHANG Chu-chu✉

(School of Law, Hohai University, Nanjing, Jiangsu 211100, China)

**Abstract:** The prefabricated dishes industry has food safety risks in production licensing, processing and operation, storage, transportation and sales, etc. Currently, the laws, regulations and industry norms dealing with food safety risks in the prefabricated dishes industry in China are not perfect, and the supervision of the prefabricated dishes industry has defects. It is imperative to protect the rights and interests of consumers as the core, improve the relevant standard system of the prefabricated dishes industry, build the basic system of the prefabricated dishes industry supervision as a specific measure, and use digital technology to enable the management of the prefabricated dishes industry to promote the standardized and healthy development of the prefabricated dishes industry.

**Key words:** prefabricated dishes; food safety; consumer rights and interests; countermeasures

收稿日期: 2023-09-20

基金项目: 2020年度江苏省社科基金重点项目(20ZLA002)

Supported by: Natural Social Science Foundation of Jiangsu Province in 2020 (No. 20ZLA002)

作者简介: 张莉莉, 女, 1979年出生, 博士, 副教授, 研究方向为经济法学、金融法学。E-mail: zhanglili3118@sina.com

通讯作者: 张楚楚, 女, 1999年出生, 在读硕士生, 研究方向为民商法学。E-mail: zhangchuchu0969@163.com

2023 年, 中共中央国务院发布《关于做好 2023 年全面推进乡村振兴重点工作的意见》, 首次将预制菜写入其中, 提出“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。<sup>[1]</sup>”预制菜是预制食品和农产品精深加工发展的必然产物, 是预调理食品、工业化菜肴等在新形势下的技术延伸和产品升级<sup>[2]</sup>, 也是餐饮和食品加工业实现创新性发展的新路径。现阶段我国预制菜产业整体刚起步, 市场规模小, 但增速很快, 相关制度监管还不够完善, 加之消费者的认知尚不充分, 因而预制菜市场蓬勃发展的同时面临着诸多风险和不足。本文将食品安全风险为切入点, 考察和分析预制菜产业食品安全法规标准的不足, 并提出相应的防范措施。

## 1 预制菜产业的食品安全风险

随着预制菜品的多元化、购买渠道的便利化、冷链物流的发达及消费者对预制菜认知度的提高, 预制菜市场展现出强大的发展空间, 其消费市场基本分为餐饮市场和零售市场, 主要面向连锁餐厅、菜品批发市场、乡厨、酒店和通过餐饮门店、生鲜电商平台、商超等渠道销售给顾客<sup>[3]</sup>, 同时具备面向企业和面向消费者的双重属性。预制菜产业是传统餐饮加工业与现代食品加工业的交叉产业, 其本质上是技术驱动下, 食品加工业效率提升, 消费者便捷选择的消费升级。预制菜产业链环节众多, 预制菜食材采购、生产加工过程、储存条件以及包装和配送各个环节都可能面临食品安全风险。

### 1.1 生产许可环节的食品安全风险

在生产许可环节, 企业资质问题成为威胁预制菜食品安全的重要因素。目前国内预制菜产业的发展呈现出市场规模大、产业集中度低、竞争激烈的大产业、小公司的分散格局, 预制菜生产商以中小企业和个体工商户居多, 多数采用小作坊和个体户的加工生产模式, 整体表现为“小、弱、散”的状态, 普遍存在食品安全问题和产品质量风险, 有关部门对此监管困难。一些预制菜企业未经严格的资质审核、许可即进入市场, 资质不全, 甚至没有资质, 加之预制菜品类繁多、

样式各异, 预制菜涉及到的生产许可也是繁杂多样, 对不同食品类别的预制菜食品应当严格按照当地市场监督管理部门的要求申请不同的生产许可, 生产者很容易陷入“超范围经营”的局面, 无法保证产品质量及食品安全。

### 1.2 加工经营环节的食品安全风险

在预制菜加工过程中, 多重食品安全问题滋生, 为预制菜产业良性健康发展带来阻力。第一, 预制菜的原材料选择, 很多预制菜生产厂商在预制菜原材料的筛选上, 不重视对原材料质量和食品安全的把控, 为节约成本而使用低劣质或不达标食材, 导致一些来源不可靠的原材料进入预制菜领域<sup>[4]</sup>。第二, 在对预制菜进行处理时, 部分生产厂商不关注卫生安全, 设备不达标, 存在食品生熟不分离等不合规操作, 缺乏严格规范的质量安全检测, 加工过程不透明, 包装材料不安全<sup>[5]</sup>, 感染环节冗杂, 从生产加工的环境条件到加工过程中的操作技术, 再到加工完成后的产品包装, 每个环节容易产生的食品安全风险都是预制菜加工过程中必须攻克的难关。第三, 过度使用添加剂或使用非法添加剂的风险尤为突出。艾媒咨询 2023 年有关预制菜食品安全问题数据显示, 68.55% 的消费者非法添加剂的使用表示担忧<sup>[6]</sup>。依据《中华人民共和国食品安全法》、GB2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》的有关规定, 食品添加剂的使用种类和用量有严格的标准, 在法律标准下使用添加剂是安全的。但在预制菜加工过程中, 不免有黑心商家突破法律底线, 为了追求口味和延长保质期非法使用添加剂<sup>[7]</sup>, 引人担忧。

### 1.3 贮存与运输环节的食品安全风险

预制菜产业面临的最大的挑战就是保鲜问题, 保鲜是预制菜贮存、运输的关键, 贮存、运输方式不当会在一定程度上影响预制菜的食品安全。为了最大限度的保证产品新鲜度, 减少营养成分流失<sup>[8]</sup>, 不同种类的食材在预制菜加工运输阶段需要不同的贮存条件, 这就对预制菜的仓储与运输提出了很高的要求。贮存、运输和装卸食品的容器、工具和设备是否安全、无害, 是否保持清洁, 是否符合保证食品安全所需的温度、湿度等

特殊要求,是否分门别类放置,是否区分冷冻、冷藏等因素都需要严格管控<sup>[9]</sup>,任何一个环节出错都可能会带来食品安全隐患。冷链物流在预制菜贮存、运输方面扮演着相当重要的角色,但我国冷链物流起步较晚,产业渗透率偏低,导致预制菜企业启用冷链的成本偏高,因此大部分预制菜企业都是采用普通设备进行存储运输,在冷链端偷工减料以降低成本,就很容易破坏预制菜的新鲜度,产生食品安全风险。

#### 1.4 销售环节的食品安全风险

首先,预制菜标签标注信息不合规。标签不合规是预制菜销售环节行政处罚的一大热点,多数消费者反映预制菜标识信息不完善的问题,有些预制菜企业缺乏法律意识,导致食品标识信息不透明,甚至有企业故意模糊标识信息,存在标识不齐全、标签不符合实际情况、包装和宣传图文不符的现象,涉嫌虚假宣传等违法行为。2022年4月,上海市市场监督管理局以某公司所售的预制菜“均健金凤鱼金汤酸菜”标签未标注整个食品的保质期及生产者的名称、地址、联系方式等信息,不符合《食品安全法》第六十七条第一款的规定,决定处以罚款并没收违法所得<sup>[10]</sup>。此类事件的发生不在少数,比如趣店预制菜销售的“黄牛里脊丝”标签显示只有牛肉一样东西,没有防腐剂等其他物质,但是能量表中却检测出了钠的存在,证明此款牛肉有添加盐等加工处理。

其次,商家使用预制菜不明示使用情况。预制菜销售环节,商家使用预制菜却不主动告知消费者,侵害消费者知情权的问题不容忽视<sup>[11]</sup>。出于降本增效的考虑,餐馆、酒店、外卖使用预制菜的情况越来越普遍。但由于部分消费者对预制

菜安全问题持怀疑态度,总体认可度不高,一些商家出于盈利目的,对于是否使用预制菜含糊其辞,更有商家故意隐瞒使用预制菜的事实。据《法治日报》报道,浙江杭州一对新人在当地知名酒店定了6000元的宴会套餐,其中16道菜品中有七成是预制菜,价值不菲的婚宴使用预制菜未提前告知<sup>[12]</sup>,引发热议。中国消费者协会发布的《2022年上半年全国消协组织受理投诉情况分析》发现,外卖、堂食中使用预制菜未告知是食品安全领域投诉热点之一<sup>[13]</sup>,多数消费者对饭店使用预制菜但并不明确告知的做法表示不满,这不仅侵犯了消费者的合法权益,更不利于预制菜产业发展。

## 2 预制菜产业食品安全风险的监管及其不足

### 2.1 应对预制菜产业食品安全风险的法规标准

预制蔬菜产业链条长,对推动农业加工、食品生产转化、居民消费提升、创业就业等方面都有着重要意义,因此近年来各级政府部门也相继制定了优惠政策加以指导。2022年开始,随着广东、山东、辽宁等政府陆续发布了预制菜有关行业的政府政策指导文件,预制菜行业相应的技术规范也相继发布<sup>[14]</sup>。根据中国国家标准及公共信息服务平台,截至到2023年6月29日,有3个地方政府,37个产业协会和22家企业共发布135项预制菜标准,其中地方标准8项,团体标准90项,企业标准37项,主要包括预制菜术语、定义、分类,质量要求管理规范,冷链运输标准和产业园建设标准等。围绕预制菜产业运行的全过程,对当前预制菜产业涉及食品安全保障的主要法律法规、有关标准进行梳理如下表1。

表 1 预制菜产业食品安全保障主要法律法规、有关标准

Table 1 Main laws and regulations and relevant standards for food safety in the prefabricated dish industry

生产许可环节	《食品安全法》第 35 条
	《食品经营许可和备案管理办法》(国家市场监督管理总局令第 78 号)
	上海市市场监督管理局《上海市预制菜生产许可审查方案》
	上海市市场监督管理局、江苏省市场监督管理局、浙江省市场监督管理局、安徽省市场监督管理局《长三角预制菜生产许可审查指引》
	浙江省市场监督管理局《浙江省预制菜生产许可审查方案》
	新疆维吾尔自治区市场监督管理局《新疆维吾尔自治区预制菜生产许可审查方案(试行)》
	辽宁省市场监督管理局《辽宁省预制菜生产许可审查方案(试行)》

续表 1

加工经营环节	《食品安全法》第 33 条、第 50 条
	GB 14881—2013《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》
	GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》
	重庆市市场监督管理局 DB50/T 1342—2022《预制菜生产加工行为规范》
	中国民营科技实业家协会 T/CASTENG 008—2023《预制菜卫生等级技术规范》、T/CASTENG 009—2023《预制菜安全生产技术规范》、T/CASTENG 010—2023《预制菜原料供应商选用指南》
	中国饭店协会 T/CHA 023—2022《预制菜品质分级及评价》、T/CHA 024—2022《预制菜生产质量管理技术规范》
贮存与运输环节	广东省食品学会 T/GDIFST 006.2—2022《预制菜质量安全通用要求》
	江苏省餐饮产业协会 T/JCIA 0021—2022《预制菜点质量评价规范》
	《食品安全法》第 54 条、第 132 条
	保定市市场监督管理局 DB1306/T 202—2022《预制菜冷链配送规范》
	南宁市市场监督管理局 DB4501/T 3—2022《预制菜冷链配送操作规范》
	广东省冷链协会 T/GDCCA 005—2022《预制菜冷链温度控制规范》
销售环节	全国城市工业品贸易中心联合会 T/QGCML 478—2022《预制菜专用储存和售卖设备》
	佛山市农业产业联合会 T/FAIF 001—2023《预制菜常温配送管理规范》、T/FAIF 002—2023《预制菜冷链物流管理规范》
	《食品安全法》第 67 条、第 71 条、125 条
	《消费者权益保护法》第 8 条、第 9 条
	《反不正当竞争法》第 8 条
	GB7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》
	GB28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》

## 2.2 预制菜产业食品安全监管的不足

不难发现,当前对预制菜的法律保护主要参照《食品安全法》《消费者权益保护法》《反不正当竞争法》的有关规定,没有专门的法律对预制菜产业加以规制。从发布的标准来看,预制菜生产许可、加工经营、贮存与运输、销售环节均有涉及,但是缺少国家标准和行业标准。且我国预制菜法律监管力量薄弱,食品安全法律保障不足,极大地限制了预制菜产业的健康发展。

首先,预制菜相关法律法规缺失。我国食品安全立法体系较为完善<sup>[15]</sup>,在食品安全的相关问题上,现行有效的法律法规有多部,包含《食品安全法》《消费者权益保护法》《食品安全法实施条例》《食品安全风险监测管理规定》《最高人民法院关于审理食品安全民事纠纷案件适用法律若干问题的解释(一)》以及《最高人民法院、最高人民检察院关于办理危害食品安全刑事案件适用法律若干问题的解释》等<sup>[16]</sup>。但我国对于预制菜的法律规范尚有欠缺,仅是通过对通用法规的参考来规制预制菜现阶段面临的法律问题。例如,对于预制菜标签违规问题目前是参照《食品安全法》《食品安全国家标准预包装食品标签通则》

(GB 7718)《预制包装菜肴》(T/CNFIA 115—2019)加以监管,并没有明确预制菜标签处罚实施方案。除此之外,针对商家使用预制菜不明示的情况,法律也没有要求餐饮企业承担主动告知的义务。

其次,预制菜缺少国家标准及行业标准。对于预制菜,目前我国没有统一的强制性食品安全标准和专门的生产标准,只有团体标准或者地方标准。2022年以来,各地区市场监督管理部门、社会团体陆续出台预制菜生产、加工、贮存、运输及销售的有关标准,填补了行业空白。但由于没有国家标准,造成预制菜企业执行标准不统一<sup>[17]</sup>。以酸菜鱼为例,谷言的金汤酸菜鱼执行 QB/T 5471—2020《方便菜肴》标准,安井执行的是 GB 10136—2015《食品安全国家标准 动物性水产制品》标准,好得睐执行的则是 SB/T 10379—2012《速冻调制食品》标准及 Q/HDL 0001 S—2022《黄灯笼椒酱》标准<sup>[18]</sup>。这就导致有关部门对预制菜监管困难,企业面对不同的标准也无所适从。预制菜产业是新兴产业,发展速度快<sup>[19]</sup>,缺乏完善的国家标准及行业标准,不利于产业长远良性发展<sup>[20]</sup>。

再次, 预制菜法律监管力量薄弱。一方面, 当前我国对于预制菜产业违法违规问题的监督处罚力度不够, 难以实现监管效果。对于预制菜标签不合规、商家侵犯消费者知情权、虚假宣传等问题主要依靠举报、调查、处罚的事后监督模式, 日常监督检查力度不足, 且处罚不够严厉, 受到行政处罚的预制菜企业可能变个花样就能重新进入市场, 严重损害消费者权益。另一方面, 预制菜销售的大部分市场集中在互联网领域, 相关平台怠于履行监管职责, 有些第三方交易平台为了自身利益甚至选择不处罚或从轻处罚违法违规商家<sup>[21]</sup>, 有关部门对互联网领域法律监管实施难度大, 调查取证存在诸多不便。

### 3 预制菜产业食品安全风险的治理对策

#### 3.1 健全预制菜产业有关标准体系

预制菜产业链环节众多, 要求预制菜产业实现标准体系化, 健全的标准体系才能规范预制菜产业高质量发展。针对标准化体系缺失导致的一系列食品安全风险, 应当从以下几个方面加以治理:

首先, 设立市场准入门槛。提升预制菜市场准入门槛<sup>[22]</sup>, 规范行业准入条件, 加强预制菜企业生产资质审核, 杜绝无资质企业进入市场, 随意生产销售不符合食品安全标准的预制菜品。通过资质合规性审查提升市场准入门槛, 打击无证生产、无证经营行为, 提高产业的整体素质, 规范企业行为, 营造良好的市场环境<sup>[23]</sup>, 切实保障预制菜食品安全。

其次, 制订和明确各类标准。有关部门应当尽快出台预制菜国家标准、行业标准, 实现预制菜产业相关标准统一化。围绕预制菜原材料选择、生产、加工、包装、运输、存储、质量检测的全过程建立统一国家标准、行业标准, 尤其是对食品添加剂的使用进行严格规范, 推动产业标准化发展, 提升产品品质和安全水平, 多环节防范食品安全风险。

再次, 明确市场退出机制。与预制菜市场准入机制同样重要的是, 政府部门应当建立健全预制菜食品安全风险防控机制<sup>[24]</sup>, 明确市场退出规则, 对于违法违规的预制菜企业及时清退。严格

程序办法, 落实评估考核制度, 落实食品生产经营者主体责任, 建立企业诚信档案监管系统<sup>[25]</sup>, 对于不符合质量安全标准的预制菜品及时处理, 对于侵害消费者权益的预制菜企业加以处罚, 制定食品安全突发事件应急处置方案<sup>[26]</sup>, 提前防范预制菜食品安全风险。

#### 3.2 建立预制菜产业信息公开制度

预制菜作为一种相对特殊的食品消费领域, 生产企业分散, 环节众多, 面临的食品安全风险重重。建立预制菜产业信息公开制度, 构建以消费者知情权为核心的法律保障体系和预制菜产业数字化平台, 是健全预制菜产业食品安全风险防范机制的重要基础。

首先, 构建以消费者知情权为核心的法律保障体系, 以实现信息公开。应当针对预制菜生产销售的全过程, 建立完善的信息披露制度, 通过法律课以预制菜生产者经营者生产销售流程记录义务<sup>[27]</sup>。严格规范有关企业预制食品信息管理、公开工作, 切实保障消费者知情权, 从而维护消费者选择权和公平交易权<sup>[28]</sup>。针对预制菜食品安全管理上存在的诸多漏洞, 应当制定更加细化的法律保障体系<sup>[29]</sup>, 通过及时有效的信息公开, 为严厉打击生产者、经营者提供不符合法律、国家标准、有关政策食品安全要求的预制菜品的非法行为提供便利条件, 保障消费者人身权、财产权不受侵害<sup>[30]</sup>。对于侵犯消费者基本权利的行为, 通过信息公开制度保障消费者有能力进行证据收集, 畅通消费者权益司法救济途径。

其次, 构建预制菜产业数字化平台, 以实现信息公开。预制菜产业发展需要互联网、数字化、信息化的加入, 充分利用大数据平台对预制菜产业违法行为进行分析, 有助于实现对预制菜产业的多重监管。一方面, 通过整合资源, 建立预制菜智能化平台, 实现信息共享, 有助于上下游企业之间用数字化、标准化、规范化的方式对预制菜产业链进行全面管控<sup>[31]</sup>。另一方面, 通过数字化平台的构建, 实现预制菜食材追根溯源, 方便监管部门行使监督职责, 从源头上确保预制菜品质和安全。同时, 预制菜生产企业的资历、预制菜制作流程、流通过程等多方面的数字资源加以

公开,有助于提高消费者的知情权和透明度保障,消除消费者的不信任,也有利于消费者维权。

### 3.3 建立预制菜食品标签合规制度

食品标签信息准确真实是保障消费者知情权的重要方式<sup>[32]</sup>,预制菜食品标签应当以合法合规的方式予以标注。通过严格规范的标签信息,消费者可以对预制菜品的原材料、添加剂、营养成分等基本信息有所了解,预制菜产业欲走向成熟,在食品标签上必然要求相关企业严格遵守食品标签领域的相关法律法规。

首先,对于监管部门而言,应当加快建立预制菜食品标签管理制度,加强对标签使用不合规的违法查处和处罚力度,贯彻落实食品标签法律法规。一方面,明确预制菜应当适用“预包装食品”关于食品标签的相关规定,根据预制菜产品类型,严格按照相应的食品安全标准和法律法规审查产品名称、制作加工信息、食用方法等具体内容,根据《预包装食品标签通则》,明确区分“应当标示”“推荐标示”“豁免标示”“不得标示”四类情形。另一方面,基于预制菜产品的特殊要求,预制菜标签应当建立更高标准:其一,标签注明生/熟制品和即食/非即食。预制菜产品品种丰富,有即热即烹等加工方式,有生熟等产品,需要标注出来提醒消费者。其二,标注食用方法。需要注明简单的食用方法供消费者参考使用。其三,包装内外信息相符。多数预制菜是含 AB 包形式的,内容物信息与外包装信息应当统一。其四,鼓励使用“清洁标签”。精简标签,尽量采用消费者能够理解的配料,提供浅加工的天然健康产品,有利于解决产品配料名单过长问题,提高消费者对预制菜的接受度。

其次,对于预制菜企业而言,应当树立食品标签法律意识,熟练掌握相关法律法规、标准文件,制订一套完善的企业标签合规制度。一方面,预制菜企业对哪些信息应当标识有严格明确的区分,做好事前审核与事后审查,将食品标签合规贯穿预制菜生产、宣传、销售的全过程,提高预制食品标签法律风险识别和防范能力。另一方面,有关企业应当建立标签合规风险应对机制,结合消费者、媒体、相关部门反馈的食品标签问题进

行自我检测评估,对预制菜企业食品标签中存在的问题及时整改,合理应对由此产生的行政处罚、民事赔偿,以严格、审慎的标准确保食品标签的合规。

### 3.4 建立预制菜使用提前告知制度

为了消除或减轻商家与消费者之间的信息不对称,全方位保障消费者的知情权,建立预制菜使用提前告知制度,对预制菜的使用和告知进行监管势在必行。

首先,法律应当尽快明确使用预制菜的商家尽告知义务,督促餐饮店落实告知责任。吸收西方发达国家在保护消费者知情权方面的举措并结合我国实际情况,从立法、司法、行政角度入手,制定预制菜使用提前告知标准,对餐厅使用预制菜如何执行告知义务加以规范,具体包括以什么样的方式告知消费者,哪些内容需要告知消费者等,增强法律法规的可操作性。同时,法律应当明确商家使用预制菜不明示侵权的法律责任,有关部门应当加强预制菜使用告知监管,使侵犯消费者知情权的商家承担相应的法律后果。

其次,餐饮企业和商家应当加强自律,使用预制菜自觉履行明示、提醒义务。如果餐厅、外卖使用预制菜,经营者有义务提醒告知消费者菜品的真实情况,杜绝虚假宣传、经营者欺诈等违法行为。对于堂食而言,预制菜使用提前告知的方式多样,餐厅可以通过菜单、公示栏等明显方式提供预制菜品的相关信息或根据预制菜和现做菜的成本差异采用区别定价的方式履行告知义务,也可以通过服务员全面真实地告知消费者使用预制菜的具体情况。对于外卖而言,商家应当主动在网页上标明预制菜使用情况,第三方平台应积极履行监管义务,通过采用线上评价和线下考察相结合的方式,进行有效监督。

## 4 结语

预制菜食品具有广阔的市场前景,对于经济增长、产业创新具有深远的现实意义。在预制菜产业迅速发展的同时,预制菜企业资质问题、原材料、添加剂、生产存储运输不合规等原因导致预制菜食品质量难以保证,滋生食品安全隐患。

预制菜标签信息不明确、商家使用预制菜不告知等侵犯消费者权益的乱象频发。预制菜产业面临的食品安全风险不容忽视,完善预制菜产业食品安全监管尤为重要。通过设立市场准入门槛、制订和明确各类标准、明确市场退出机制健全预制菜产业有关标准体系,通过建立预制菜产业信息公开制度、预制菜食品标签合规制度、预制菜使用提前告知制度切实保障消费者知情权、安全权、选择权和公平交易权。以数字技术赋能预制菜产业治理,加强预制菜全链条质量安全监管<sup>[33]</sup>,为预制菜食品安全保驾护航。

### 参考文献:

- [1] 中共中央国务院. 关于做好 2023 年全面推进乡村振兴重点工作的意见[R]. [https://www.gov.cn/zhengce/2023-02/13/content\\_5741370.htm](https://www.gov.cn/zhengce/2023-02/13/content_5741370.htm).  
The Central Committee of the Communist Party of China. About to do a good job of 2023 promoting rural revitalization focus opinion[R]. [https://www.gov.cn/zhengce/2023-02/13/content\\_5741370.htm](https://www.gov.cn/zhengce/2023-02/13/content_5741370.htm).
- [2] 王卫, 张锐, 张佳敏, 等. 预制菜及其研究现状、存在问题和展望[J]. 肉类研究, 2022, 36(9): 37-42.  
WANG W, ZHANG R, ZHANG J M, et al. Research status, existing problems and development prospects of prepared dishes [J]. Meat Research, 2022, 36(9): 37-42.
- [3] 赵超凡, 陈树俊, 李文兵, 等. 预制菜产业发展问题分析[J]. 现代食品科技, 2023, 39(2): 104-109.  
ZHAO C F, CHEN S J, LI W B, et al. Analysis on the development of prepared vegetable industry [J]. Modern Food Science and Technology, 2023, 39(2): 104-109.
- [4] 马明思. 浅谈高校食堂食材采购中的食品安全控制[J]. 食品安全导刊, 2022(14): 42-44.  
Ma M S. Discussion on food safety control in the procurement of food ingredients in college canteens[J]. Food Safety Guide, 2022(14): 42-44.
- [5] 邵栋梁. 塑料食品包装材料的卫生安全性分析[J]. 包装与食品机械, 2010, 28(1): 51-54+58.  
SHAO D L. Hygienic safety analysis of plastic food packaging materials[J]. Packaging and Food Machinery, 2010, 28(1): 51-54+58.
- [6] 艾媒咨询. 中国预制菜食品安全消费者认知调查大数据[R]. <https://www.foodtalks.cn/news/48330.2023-09-23>.  
IMedia Consulting. China prepared food consumer food safety awareness survey data[R]. <https://www.foodtalks.cn/news/48330.2023-09-23>.
- [7] 袁帅. 把预制菜标准化放在重要位置[J]. 小康, 2022(19): 54-56.
- YUAN S. Put the standardization of prepared dishes in an important position[J]. Xiaokang, 2022(19): 54-56.
- [8] 安俊文, 方梓莹, 高希西, 等. 我国预制菜产业的发展现状、影响因素及发展趋势[J/OL]. 食品与发酵工业: 1-8 [2023-09-18]. <https://doi.org/10.13995/j.cnki.11-1802/ts.034935>.
- AN J W, FANG Z Y, GAO X X, et al. Prefabricated in China food industry development present situation, influence factors and development trend of[J/OL]. Food and fermentation industry: 1-8 [2023-09-18]. <https://doi.org/10.13995/j.cnki.11-1802/ts.034935>.
- [9] 王春丽. 我国食品流通行业的管理问题及对策[J]. 食品安全导刊, 2017(24): 40.  
WANG C L. Management problems and countermeasures of China's food circulation industry[J]. Food Safety Guide, 2017(24): 40.
- [10] 网易新闻. 市场监管局出手! 从九个案例来看预包装食品标签标注的常见问题 [EB/OL]. <https://m.163.com/dy/article/I7VD626Q05561XSV.html.2023-06-24>.  
NetEase News. Market Supervision Authority! From the nine case to see the common problems in the label of pre-packaged food [EB/OL]. <https://m.163.com/dy/article/I7VD626Q05561XSV.html.2023-06-24>.
- [11] 李思韵. 使用预制菜未告知对消费者知情权的侵害及相关保护制度——以西方发达国家法律判例与实践操作为例[J]. 产业创新研究, 2023(5): 112-114.  
LI S Y. The violation of consumers' right to know by using prepared dishes without informing them and the related protection system: A case study of legal precedents and practices in Western developed countries[J]. Industrial Innovation Research, 2023(5): 112-114.
- [12] 张守坤, 陈昊铮. 饭店使用预制菜是否应说一声[N]. 法治日报. 2023.09.01, 第 04 版.  
ZHANG S K, CHEN H Z. Whether restaurants should say they use prepared dishes[N]. Rule of Law Daily.2023.09.01, page 04.
- [13] 中国消费者协会. 2022 年上半年全国消协组织受理投诉情况分析[R]. <https://www.cca.cn/tsdh/detail/30469.html.2022-08-02>.  
Chinese consumer society. In the first half of 2022 the national disappear assist complaints situation analysis[R]. <https://www.cca.cn/tsdh/detail/30469.html.2022-08-02>.
- [14] 王娟, 高群玉, 娄文勇. 我国预制菜行业的发展现状及趋势[J]. 现代食品科技, 2023, 39(2): 99-103.  
WANG J, GAO Q Y, LOU W Y. Development status and trend of prepared food industry in China[J]. Modern Food Science and Technology, 2023, 39(2): 99-103.
- [15] 吴志红, 舒孟霞. 临期食品利用的质量问题与监管研究[J]. 粮油食品科技, 2022, 30(6): 46-51.  
WU Z H, SHU M X. Research on quality problems and supervision of food utilization in critical period[J]. Grain, Oil and Food Science and Technology, 2022, 30(6): 46-51.
- [16] 陈景泰, 刘强. 食品药品犯罪案件侦查困境与破解路径研究[J]. 法制与经济, 2022, 31(3): 51-57.

- CHEN J T, LIU Q. Research on investigation dilemma and solution path of food and drug crime cases[J]. Law & Economy, 2022, 31(3): 51-57.
- [17] 马政, 薄乐, 祝贺, 等. 浅谈预制菜标准建设存在的问题及解决措施[J]. 农产品加工, 2023(14): 85-92+96.  
 MA Z, BO L, ZHU H, et al. Discussion on the existing problems and solutions of standard construction of prepared vegetables[J]. Agricultural Processing, 2023(14): 85-92+96.
- [18] 李雨馨. 预制菜如何逾越“标准困境”?[N]. 山东商报. 2023.03.07, 第 A09 版.  
 LI Y X. How to overcome the standard dilemma?[N]. Shandong Business Daily. 2023.03.07, A09 edition.
- [19] 王翠竹. 聚焦食品行业 为高质量发展建言献策[J]. 食品安全导刊, 2023(9): 5-10.  
 WANG C Z. Focus on food industry for high-quality development suggestions[J]. Food Safety Guide, 2023(9): 5-10.
- [20] 建议尽快出台预制菜标准 防范食品安全风险[N]. 中国食品安全报, 2023.03.07, 第 A4 版.  
 It is suggested that the standard of prepared dishes should be issued as soon as possible to prevent food safety risks[N]. China Food Safety News, 2023.03.07, A4 edition.
- [21] 汪丽华. “互联网+”背景下网络食品安全监管策略[J]. 食品与机械, 2022, 38(4): 95-98.  
 WANG L H. Network food safety supervision strategy under the background of “Internet Plus”[J]. Food and Machinery, 2012, 38(4): 95-98.
- [22] 冯晓阳, 冯晓明. 我国互联网食品安全监管困境与优化策略探析[J]. 现代食品, 2023, 29(10): 82-84.  
 FENG X Y, FENG X M. Analysis on dilemma and optimization strategy of Internet food safety supervision in China[J]. Modern Food, 2023, 29(10): 82-84.
- [23] 黄翔. 完善产业配套 把预制菜变成“致富菜”[N]. 证券时报, 2023.03.11, 第 A004 版.  
 HUANG X. Improving industrial supporting and turning prefabricated dishes into “rich dishes”[N]. Securities Times, 2023.03.11, A004.
- [24] 杨波, 杨燕. 政府部门法律风险防控实[J]. 法制与社会, 2015(2): 97-98+101.  
 YANG B, YANG Y. Practice of legal risk prevention and control in government departments[J]. Law & Society, 2015(2): 97-98+101.
- [25] 入企问需护航发展[N]. 经济日报, 2022.02.28, 第 03 版.  
 Enterprises need to escort development[N]. Economic Daily News, 2022.02.28, A03.
- [26] 中华人民共和国国家卫生健康委员会、国家市场监督管理总局. 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范: GB 31654—2021[S]. 2021.02.22.  
 National Health Commission of the People’s Republic of China, State Administration for Market Regulation. Food safety National Standard General Hygiene Code for Catering Service: GB 31654—2021[S]. 2021.02.22.
- [27] 唐浩翰. 入局预制菜行业应关注的法律问题[EB/OL]. <https://zhuanlan.zhihu.com/p/649201429>. 2023-08-10.  
 TANG H H. Legal issues that should be concerned about the imported prepared dish industry [EB/OL]. <https://zhuanlan.zhihu.com/p/649201429>. 2023-08-10.
- [28] 马玥. 我国大数据基础设施构成、问题及对策建议[J]. 中国经贸导刊, 2017(13): 40-44.  
 MA Y. The structure, problems and countermeasures of big data infrastructure in China[J]. China Economic and Trade Guide, 2017(13): 40-44.
- [29] 孙毅. 食品消费领域消费者知情权法律保护研究[D]. 中国政法大学, 2011.  
 SUN Y. Research on legal protection of consumers’ right to know in the field of food consumption[D]. China University of Political Science and Law, 2011.
- [30] 刘贺然. 我国消费者安全权保护法律体系的建设与完善[J]. 产业与科技论坛, 2013, 12(4): 59-60.  
 LIU H L. Construction and Improvement of China’s consumer safety right protection legal system[J]. Industry & Technology Forum, 2013, 12(4): 59-60.
- [31] 预制菜市场监督与协调管理浅析[N]. 中国市场监管报. 2022.11.08, 第 A3 版.  
 Analysis on Supervision and coordination management of prepared vegetable market[N]. China Market Supervision Journal. 2022. 11.08, A3.
- [32] 李玲. 食品营养标签制度研究[D]. 西南政法大学, 2018.  
 LI L. Research on food nutrition label system[D]. Southwest University of Political Science and Law, 2018.
- [33] 曾奕静. 东莞打造大湾区粤菜产业园 带头勇闯“万亿级”预制菜新赛道东莞市人民政府[N]. 南方都市报, 2023.03.29, 第 GA07 版.  
 ZENG Y J. Dongguan to build a greater bay area cantonese cuisine industrial park to take the lead in the “trillion-level” prepared dishes new track Dongguan Municipal People’s Government[N]. Southern Metropolis Daily, 2023.03.29, GA07. 完