

预制菜产业发展中的食品安全风险与治理路径

华丽媛

浙江药科职业大学护理学院, 浙江 宁波 315599

[摘要] 预制菜产业在餐饮连锁化、消费便捷化和食品工业化背景下快速发展, 既提升了食品加工效率和供应链组织能力, 也带来了原料控制、加工过程、冷链运输、标签标识、添加剂使用和消费知情权等方面的食品安全风险。预制菜具有生产链条长、流通范围广、贮存条件要求高、消费场景多元等特点, 一旦某一环节管理不到位, 风险容易沿供应链扩散。推动预制菜产业规范发展, 应坚持安全与发展并重, 完善标准体系, 压实企业主体责任, 强化原料采购、生产加工、冷藏冷冻、物流配送和终端销售全过程监管, 健全信息追溯、明示告知和社会监督机制, 促进预制菜产业在安全可控基础上实现高质量发展。

[关键词] 预制菜; 食品安全; 风险防控; 冷链物流; 治理路径

DOI: 10. 64635/ja. 2026. 1335 中图分类号: TS201. 6 文献标识码: A

Food Safety Risks and Governance Paths in the Development of the Pre-Prepared Food Industry

Hua Liyuan

School of Nursing, Zhejiang Pharmaceutical University, Ningbo 315599, Zhejiang, China

Abstract: The pre-prepared food industry has developed rapidly against the background of chain-based catering, convenient consumption, and food industrialization. While it has improved food processing efficiency and supply chain organization capacity, it has also brought food safety risks concerning raw material control, processing procedures, cold-chain transportation, labeling, additive use, and consumers' right to know. Pre-prepared foods are characterized by long production chains, wide circulation ranges, high requirements for storage conditions, and diverse consumption scenarios. Once management in any link is inadequate, risks may easily spread along the supply chain. To promote the standardized development of the pre-prepared food industry, equal emphasis should be placed on safety and development. It is necessary to improve the standards system, consolidate the primary responsibility of enterprises, strengthen whole-process supervision over raw material procurement, production and processing, refrigeration and freezing, logistics distribution, and terminal sales, and improve mechanisms for information traceability, explicit disclosure, and social supervision. These measures can promote the high-quality development of the pre-prepared food industry on the basis of controllable safety risks.

Keywords: pre-prepared food; food safety; risk prevention and control; cold-chain logistics; governance paths

引言

预制菜是食品工业化、餐饮标准化和消费便利化共同作用下形成的新兴食品形态。随着生活节奏加快、外卖餐饮普及、连锁餐饮扩张和冷链物流发展, 预制菜在家庭消费、餐饮门店、团餐供应和电商销售等场景中的应用不断增加。预制菜产业的发展, 有利于提高食品加工效率, 降低餐饮企业后厨压力, 促进农产品加工转化和供应链整合。但预制菜也不同于普通即食食品和传统现制餐食, 其安全管理涉及原料采购、工业化加工、包装贮存、冷链运输、复热食用等多个环节。如何在产业扩张中守住食品安全底线, 已经成为预制菜产业高质量发展的关键问题。

1 预制菜产业发展的食品安全治理基础

1.1 预制菜产品属性决定监管复杂性

预制菜兼具“菜肴”和“预制化”特征。与传统现制餐食相比, 预制菜通常经过工业化预加工、包装、贮存和运输后, 再由消费者或餐饮经营者加热、熟制后食用。与一般预包装食品相比, 预制菜又往往包含

肉类、水产品、蔬菜、调味料、复合酱料等多种原辅料, 食品成分复杂, 加工工艺多样, 对温度控制、微生物控制、包装完整性和食用方式提示要求较高。

这种产品属性决定了预制菜监管不能只关注某一个环节。原料质量会影响最终产品安全, 生产加工会影响微生物控制和营养品质, 冷藏冷冻条件会影响保质期和产品稳定性, 物流配送会影响温度连续性, 终端复热或熟制会影响食用安全。预制菜从工厂到餐桌的链条较长, 任何环节责任落实不到位, 都可能造成食品安全风险。

1.2 产业扩张对标准体系提出更高要求

预制菜产业发展需要统一、清晰、可执行的标准体系支撑。过去, 预制菜相关产品可能分散适用肉制品、速冻食品、罐头食品、调理食品、餐饮食品等不同标准, 行业内部对产品边界、工艺要求、贮运条件、保质期设置和标签标识的理解并不完全一致。这种情况容易造成企业执行标准不统一、监管尺度不一致、消费者认知不清晰等问题。

标准体系建设首先要明确产品范围。哪些食品属于预制菜,哪些属于净菜、主食、方便食品、即食食品或中央厨房现制产品,需要有清晰边界。边界不清会带来监管困难,也会影响消费者知情权。预制菜标准还应覆盖生产加工、冷藏冷冻、冷链物流、标签标识、微生物控制、食品添加剂使用和食用方式提示等环节,使企业生产经营和监管部门执法检查都有明确依据。

1.3 食品安全信任影响产业可持续发展

预制菜产业的发展不仅取决于生产效率和市场规模,也取决于消费者信任。消费者关心预制菜是否安全、是否使用防腐剂、原料是否可靠、生产日期是否真实、冷链是否稳定、餐饮门店是否使用预制菜并充分告知。食品安全问题一旦引发社会争议,会直接影响消费者购买意愿和行业形象。

信任问题的形成,与预制菜信息不透明有关。消费者在餐饮场景中往往难以判断菜品是否使用预制菜,也难以了解产品来源、加工方式和复热过程。在电商和零售场景中,部分产品标签信息不完整,食用方法和贮存条件提示不清晰,消费者可能因操作不当影响食用安全。产业要获得持续发展,必须通过标准、监管和信息公开提升透明度。

2 预制菜产业发展中的主要食品安全风险

2.1 原料采购与供应链风险

预制菜原料来源复杂,通常涉及畜禽肉类、水产品、蔬菜、菌菇、豆制品、调味料、复合配料等多类产品。原料质量是预制菜食品安全的第一道关口。如果企业对供应商资质审核不严,对原料检验和进货查验不到位,就可能导致农兽药残留、重金属污染、微生物污染、变质原料或来源不明产品进入生产环节。

供应链风险还表现在原料批次管理上。预制菜生产具有批量化特点,同一批原料可能被加工成大量成品并进入多个销售渠道。如果原料批次信息记录不完整,发生问题后难以及时追溯和召回。特别是肉类、水产品等高风险原料,对冷藏冷冻条件和检验检疫要求较高,一旦采购、运输或入库环节出现温度失控、票据不符或验收流于形式,就会增加后续加工风险。

2.2 加工过程与添加剂使用风险

预制菜加工过程涉及清洗、切配、腌制、滚揉、调味、成型、炒制、蒸煮、油炸、冷却、包装、杀菌或速冻等多个步骤。不同菜品工艺差异较大,对时间、温度、湿度、卫生条件和人员操作要求较高。如果加工环境控制不严,可能出现交叉污染、微生物超标、异物混入、中心温度不足、冷却不及时等问题。

加工过程风险具有隐蔽性。预制菜产品经过包装后,消费者难以看到原料状态和加工过程。企业内部如果缺少关键控制点管理,问题可能在出厂前没有被发现。特别是在熟制后冷却、包装和贮存环节,如果时间控制不当或环境卫生不达标,容易造成微生物繁殖。对于需要消费者再次加热或熟制的产品,如果前

端加工未达到工艺要求,终端操作也可能难以完全消除风险。

食品添加剂使用也是消费者高度关注的问题。预制菜为了保持风味、色泽、质构和稳定性,可能涉及一定食品添加剂和复合调味料使用。食品添加剂并非天然等同于不安全,但必须符合国家标准规定的使用范围和限量要求。风险在于个别企业超范围、超限量使用添加剂,或通过复合调味料掩盖不规范使用问题。预制菜治理必须加强配方管理、标签标识和添加剂合规审查,防止以改善口感和延长货架期为由突破安全边界。

2.3 冷链物流与终端操作风险

预制菜对贮存和运输条件依赖较强。冷藏、冷冻产品需要在规定温度下运输和保存,温度控制一旦中断,可能导致产品品质下降甚至发生食品安全问题。冷链物流中的装卸、分拣、配送、暂存和终端交接环节较多,任何环节温度失控都可能影响产品安全。对于跨区域销售、电商配送和社区团购场景,冷链链条更长,监管难度更大。

冷链风险还表现在温度记录和责任衔接上。有的企业具备生产端温控条件,但物流承运、仓储中转和销售终端温控管理不够稳定。产品从生产企业交付后,责任主体可能在物流企业、平台商家、批发商、零售商之间多次转换。如果温度记录不完整、交接责任不清晰,发生问题后难以判断风险产生环节,也难以进行精准追责。

3 预制菜食品安全风险产生的原因

3.1 企业主体责任落实不均衡

预制菜企业规模差异较大,既有大型食品生产企业,也有由餐饮企业、中央厨房、小型加工企业转型而来的经营主体。不同企业在质量管理体系、人员专业能力、设备条件、检验能力和供应链管理方面差距明显。一些企业已经建立较为完善的食品安全管理制度,但部分中小企业仍存在管理基础薄弱、制度执行不严、检验检测能力不足等问题。

有的企业市场销售增长较快,但原料验收、生产记录、温控管理、出厂检验和召回机制没有同步完善。有的企业重视产品研发和渠道拓展,却忽视风险评估和过程控制。预制菜属于链条较长、工艺较复杂的食品类别,如果企业内部管理跟不上产业扩张速度,食品安全风险就会累积。

部分餐饮经营者使用预制菜后没有明确告知,容易引发消费者对“现制”与“预制”的误解。预制菜本身并不当然意味着不安全,但如果使用场景不透明,就会削弱消费者信任。企业主体责任不仅包括生产安全责任,也包括真实标识、明示告知和风险提示责任。

3.2 标准规则与产业实践衔接不足

预制菜产业发展速度较快,而统一标准体系建设需要一定周期。在标准尚未充分完善的情况下,不同

地方、不同企业、不同平台对预制菜边界、质量要求和管理重点的理解可能存在差异。标准规则不统一，会造成企业执行难、监管判断难和消费者识别难。

预制菜品类众多，既有肉类菜肴，也有水产菜肴、蔬菜菜肴、复合调味菜肴，不同产品加工方式和风险点不同。如果标准过于笼统，难以指导具体监管；如果标准过于细碎，又可能增加企业执行成本。标准体系需要在安全底线、产品分类、工艺控制和行业创新之间取得平衡。

消费者对预制菜争议较多，很多问题并非单纯来自食品安全本身，也来自信息不透明。预制菜产品标签、餐饮环节明示、平台销售页面信息展示、复热熟制提示等内容，如果缺乏统一规范，就会影响消费者判断和选择。因此，标准建设不仅要关注生产端，也要覆盖消费端信息传递。

3.3 监管链条与风险链条不完全匹配

预制菜食品安全风险贯穿生产、流通、销售和消费多个环节，但监管职责分布在不同部门、不同层级和不同地区。生产许可、监督检查、抽检监测、网络销售、餐饮使用、冷链物流和消费投诉等事项，可能涉及多个监管主体。如果监管链条不能与风险链条有效匹配，就容易出现监管空档。

跨区域流通是预制菜监管的重要难点。一个地区生产的预制菜可能通过电商平台、批发渠道和连锁餐饮进入多个地区销售。生产地监管部门掌握企业生产情况，销售地监管部门接触终端消费问题，平台掌握交易数据，物流企业掌握配送记录。如果这些信息不能及时共享，问题产品发现、下架、召回和追责就会受到影响。

4 预制菜食品安全治理路径

4.1 完善标准体系和准入管理

预制菜食品安全治理首先要完善标准体系。应加快形成覆盖产品定义、原辅料要求、生产加工、冷藏冷冻、冷链物流、标签标识、检验检测和食用方式提示的标准体系。标准应明确预制菜与净菜、主食、即食食品、中央厨房现制菜肴等产品的边界，避免企业以概念模糊规避监管责任。

预制菜生产企业应依法取得食品生产许可，并根据产品类别、原料特点和加工工艺接受相应审查。监管部门在许可审查中，应重点关注生产场所布局、设备设施、冷藏冷冻能力、检验能力、食品安全管理人员配备、供应商管理制度和召回制度。对不具备生产条件、检验能力和冷链保障能力的企业，不应简单放宽准入。

大型企业和行业龙头可以围绕原料品质、加工工艺、营养健康、保质期控制和冷链服务制定更严格规范，带动行业质量提升。行业协会可以推动团体标准建设，但团体标准不能替代食品安全国家标准，也不能降低安全底线。

4.2 压实企业全过程主体责任

企业是预制菜食品安全的第一责任主体。企业应围绕原料采购、生产加工、包装贮存、物流配送和售后召回建立全过程质量管理体系。原料采购环节要严格审核供应商资质，落实进货查验和批次记录。生产加工环节要建立关键控制点管理制度，对温度、时间、卫生、异物、微生物和添加剂使用进行控制。出厂环节要落实检验检测，确保不合格产品不得流入市场。

企业还应强化食品安全管理人员责任。食品安全总监、食品安全员等岗位不能只承担材料整理职责，而应真正参与风险排查、问题整改、人员培训和应急处置。企业内部应建立日管控、周排查、月调度等机制，对发现的问题及时记录、整改和复查。对于反复出现的问题，应追溯到制度、人员、设备和供应链层面进行改进。

4.3 强化冷链监管和信息追溯

冷链是预制菜食品安全治理的关键环节。企业应根据产品特性明确贮存温度和运输条件，物流企业应严格落实温控要求，销售终端应保障冷柜、冷库和配送设备正常运行。监管部门应把冷链温度记录、运输交接记录和终端贮存条件作为重点检查内容，防止只检查生产端而忽视流通端。

信息追溯应贯通生产、流通和消费环节。通过电子台账、批次编码、二维码追溯和平台数据对接，可以提高产品来源查询和问题召回效率。追溯信息应包括主要原料来源、生产批次、生产日期、保质期、贮存条件、销售渠道和召回联系方式等内容。对于消费者而言，追溯信息应简明清晰，便于查看和理解。

4.4 健全明示告知和社会监督机制

预制菜治理不能忽视消费者知情权。零售预制菜应通过标签标识清楚说明产品名称、配料、生产日期、保质期、贮存条件、食用方法、生产者信息和过敏原提示等内容。餐饮环节使用预制菜，也应以适当方式进行明示，让消费者能够作出自主选择。明示告知不是限制产业发展，而是增强市场信任的重要方式。

社会监督可以弥补监管资源不足。消费者、媒体、行业协会和第三方机构都可以参与预制菜食品安全监督。消费者发现标签不清、贮存不当、虚假宣传或疑似变质等问题，应有便捷投诉渠道。监管部门应完善投诉受理、线索核查、结果反馈和典型案例公开机制，提高违法成本。

5 结语

预制菜产业发展顺应了食品工业化、餐饮标准化和消费便利化趋势，但产业扩张必须建立在食品安全可控基础上。当前，预制菜食品安全风险主要集中在原料采购、加工过程、添加剂使用、冷链物流、终端操作和信息明示等环节，其深层原因在于企业主体责任落实不均衡、标准体系仍需完善、监管链条与风险

链条衔接不足。推动预制菜产业健康发展，应坚持安全与发展并重，完善标准体系和准入管理，压实企业全过程主体责任，强化冷链监管和信息追溯，健全明示告知和社会监督机制。只有形成企业自律、政府监管、平台协同和公众监督共同发力的治理格局，预制菜产业才能在规范、安全和透明的基础上实现高质量发展。

【参考文献】

- [1] 全国人民代表大会常务委员会. 中华人民共和国食品安全法(2021 修正)[Z]. 2021.
- [2] 国家市场监督管理总局. 企业落实食品安全主体责任监督管理规定[Z]. 2022.
- [3] 国家卫生健康委员会. 食品安全国家标准食品添加剂使用标准: GB2760—2024[S]. 2024.