

预制菜标签信息：消费者知情权与商业秘密保护的平衡研究

曾梦媛

澳门科技大学，法学院，中国 澳门 999078

DOI:10.61369/SE.2025100014

摘 要： 在如今快节奏生活模式带动社会运行的环境里，预制菜凭借方便高效的特点，于餐饮市场以及家庭饮食场景里快速普及。预制菜产业兴起后产生了很多问题，预包装食品标签不规范，信息缺失、标注模糊以及虚假宣传等情形，让消费者选购时不容易获取全面又准确的信息，严重损害了其知情权。本文围绕预制菜标签信息公开的法律要求，分析现阶段我国制度不足与执行困境，梳理欧盟、美国、日本在分级披露、替代性信息提供及监管机制方面的做法，以探讨消费者权益保障与企业核心技术保护的平衡路径。研究认为，应构建分层披露体系、完善法律豁免程序、强化全链条溯源与监管机制，以提升信息透明度与行业规范化水平，促进预制菜产业健康发展。

关 键 词： 预制菜；标签；知情权；商业秘密

Label Information for Pre-Made Foods: A Study on Balancing Consumers' Right to Know and Trade Secret Protection

Zeng Mengyuan

Faculty of Law, Macau University of Science and Technology, Macao, China 999078

Abstract： In today's fast-paced social environment, pre-made foods have rapidly gained popularity in both catering markets and household dining scenarios due to their convenience and efficiency. However, alongside the industry's rapid growth, numerous issues have emerged. Irregularities in pre-packaged food labeling—such as incomplete information, ambiguous descriptions, and misleading claims—have made it difficult for consumers to obtain accurate and comprehensive information, seriously undermining their right to know. This paper examines the legal requirements for disclosure of pre-made food label information, analyzes the shortcomings and implementation challenges of China's current regulatory framework, and reviews the practices of the European Union, the United States, and Japan regarding tiered disclosure, alternative information mechanisms, and regulatory systems. The aim is to explore a balanced approach to protecting consumers' rights while safeguarding enterprises' core technologies. The study argues that constructing a hierarchical disclosure system, improving legal exemption procedures, and strengthening full-chain traceability and regulatory mechanisms are essential for enhancing information transparency and industry standardization, thereby promoting the healthy development of the pre-made food sector.

Keywords： pre-made foods; labeling; right to know; trade secrets

一、问题的提出

（一）消费者知情权的行政法保障与价值基础

消费者知情权是消费者在购买、使用商品或接受服务时，依法享有的获取商品或服务真实信息的权利^[1]。在预制菜预包装食品范畴，消费者要充分掌握产品原料溯源信息、实际加工工艺、添加剂使用情况以及营养成分数据等关键内容，才能凭借充分信息做出合理科学的购买抉择。部分消费者可能是对特定食品添加剂过敏的人群，而精准无误的标签信息可以助力其有效消除潜在的健康危害^[2]。

我国《消费者权益保护法》第8条明确赋予消费者知情权，要

求经营者承担向消费者提供真实准确商品信息的义务。《食品安全法》第4条明确食品生产经营者对食品安全承担主体责任，第67条强调标签内容须真实准确、清晰易懂，严禁虚假、夸大或误导性表述^[3]。完备且透明的信息披露机制可提升消费者决策合理性，增强对产品的信任感，并带动预制菜行业整体规范水平，最终实现市场效率与行业质量协同变好。

但部分企业以保护商业秘密为由，对关键信息不公开或模糊表述，剥夺消费者获取真实信息的权利。现行法律规范在预制菜标签信息管理方面仍存在漏洞，缺乏具体量化规定，造成消费者在产品信息获取过程中存在理解障碍与信息缺失风险。

（二）企业商业秘密保护的行政法边界与经济价值

我国《反不正当竞争法》第9条构建了商业秘密保护的基本规则，企业依靠特有的配方跟先进加工工艺，可形成市场竞争优势。商业秘密保护可激发企业在技术创新和产品研发领域的投入动力，带动企业把资源投入到配方优化、工艺革新和加工技术升级等关键要点上，辅助企业搭建差异化竞争壁垒，切实阻止竞争对手借不正当途径窃取核心技术和商业资讯，有利于巩固市场地位与推动行业创新。但企业实施商业秘密防护措施时，经常碰到与消费者知情权保障的利益平衡问题。部分企业借维护商业秘密为由称披露信息会引起商业秘密外泄，竞争力下降，甚至造成经济损失，从而限制关键信息披露，导致消费者知情权被限制。在预制菜产业繁荣发展的背景下，怎样做到既保障消费者知情权又保护企业商业秘密并实现动态平衡，是现阶段急需解决的重要课题。采用行政法调控，可对预制菜预包装食品标签信息披露进行规范，为消费者知情权保障与企业商业秘密保护提供平衡方案。

二、预制菜预包装食品标签信息的现行法介绍

除了对食品标签的基本要求进行了原则性规定的食品安全领域的基本法《中华人民共和国食品安全法》，我国已出台《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB 7718-2025）、《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》（GB 28050-2025）等法规，也是我国预包装食品标签管理的核心法规，对预包装食品标签的基本要求、标示内容、标示方式等内容出基础性规定，旨在保障消费者的知情权和食品安全。2025年发布的《食品标识监督管理办法》进一步细化了食品标签的标注要求，特别是对生产日期和保质期的标注方式进行了规范，解决预包装食品标签上生产日期“找不到”“看不清”“不易算”等问题，并对网络销售的预包装食品提出了明确的标签管理要求。同时该办法对食品标识的监督管理也进行了明确规定，全面涵盖食品标签标注的基本要求、标注内容、禁止标注的内容、法律责任等方面，进一步加强了对食品标签的监管力度。2024年3月，市场监管总局等六部门联合印发了《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》，首次在国家层面明确了预制菜的定义和范围，强调预制菜是加热或熟制后方可食用的预包装菜肴，不包括主食类食品。并提出大力推广餐饮环节使用预制菜明示^[4]。

部分地方市场监管部门也发布了标签合规指引，如浙江省市场监督管理局发布的《浙江省预制菜生产许可审查方案》要求，直接提供给消费者的预包装类预制菜产品，应当按照《预包装食品标签通则》（GB 7718-2011）和预包装食品营养标签通则（GB 28050-2011）以及该产品所适用的标准进行标签管理。四川省积极响应市场监管总局，自2024年12月1日起施行的《四川省预制菜食品安全监督管理办法（试行）》明确规定预制菜生产加工过程中不得添加防腐剂，标签应符合国家标准规定，并根据产品需

要标注食用方法，并鼓励企业设立预制菜销售专区，并在餐饮服务场所或外卖平台明示预制菜信息，保障消费者知情权。

三、国外预制菜预包装食品标签信息管理的经验与启示

（一）欧盟“商业秘密保护与透明度指令”的平衡机制

欧盟形成的商业秘密保护与信息透明度协同机制，集中彰显于《商业秘密保护指令》（Directive (EU) 2016/943）的制度设计，该指令通过明确商业秘密界定标准、设定法定豁免适用情形以及确立等效信息披露办法，在保障企业核心竞争优势的同时兼顾市场信息顺畅流通需求^[5]。欧盟《商业秘密保护指令》第2条对商业秘密做了明确的定义，要求信息拥有秘密性以及经济价值，同时宣称权利人已采取合理的保密办法，仅针对具有实际商业价值并以合规手段实施保护的信息提供司法保障，预制菜企业的独特配方、加工工艺等都属于商业秘密保护范畴。

该指令第3条针对商业秘密的合法获取路径给出明确规范，例如通过自主研发、观察、研究、拆解或测试已向公众提供的产品等行为，界定市场竞争主体可采用合规途径获取产品公开的一些信息，但核心技术信息依旧受法律排他性保护。《商业秘密保护指令》第4条强调禁止非法获取、使用以及披露商业秘密，并制定了相应法律救济办法，诸如责令停止侵权、销毁侵权材料等，预制菜企业核心加工工艺被竞争对手用违规手段获取后可启动司法活动。

该指令在守护企业商业秘密的同时也兼顾公共利益，当信息披露行为涉及言论自由、公众食品安全监督或员工履行职责等情形时，商业秘密可获豁免。若某预制菜检测结果显示微生物超标或含有未标注致敏成分，即便该信息属核心工艺，法律依然准许将其公开，企业需在标签上明白标注致敏原信息，这是保障消费者健康知情权与自主选择权的必要手段。

在关系到公共安全、环境保护等重大公共利益的范畴，企业可为“核心生产参数”申请保密豁免，但需提交风险管控方案及替代性信息披露方案。《商业秘密保护指令》要求企业提交安全验证文件、风险评估报告等替代证明材料，无需对外披露具体工艺参数，也能证明产品契合安全标准。企业可呈上权威检测机构出具的安全检测报告或风险评估报告，以证明产品安全性，监管部门可依据法律批准豁免，既维护企业商业利益又保障公众知情权。

欧盟机制对我国预制菜预包装食品标签信息管理具有借鉴意义，我国可完备相关法规体系，明确商业秘密定义及保护范围，只有真有商业价值且被恰当保护的信息才可获得法律维护；也要容许企业凭合法途径分享信息，维护公平竞争并带动技术传播；一旦商业秘密保护与公共利益冲突，诸如消费者健康安全被威胁，应优先保障公共利益。我国还可加强不同地区法律协调，搭

建跨区域立法协同构架，降低法规差异，统一法律适用标准，使企业合规成本与法律风险下降，在保护商业秘密与实现信息公开透明之间找到平衡，带动预制菜行业良性成长。

（二）美国 FDA “分级披露制度”

美国食品药品监督管理局（FDA）依照《食品安全现代化法》（FSMA）、《联邦食品、药品和化妆品法案》及《公平包装和标签法案》，在食品标签管理过程里采用了“分级披露制度”，通过差异化信息管理方式兼顾企业商业秘密保护与消费者的知情权。该制度核心是把“关键控制点”和“非关键工艺”区分开来，针对前者实施强制披露，准许企业就后者选择保密与否，该制度对消费者健康安全起到保障作用，同样维护了企业的商业收益。

关键控制要点（CCPs）意即在食品生产的进程当中，为防止和消除食品安全危害，或把危害降低到可接受范围的必要步骤。《食品安全现代化法》（FSMA）规定食品企业在生产、加工、包装跟储运的各个环节，均需识别并把控 CCPs。在预制菜这个范畴，致病菌灭活工艺可看作典型的 CCPs，类似高温灭菌或辐照的处理模式，这些技术直接关系到产品微生物安全是否合格，FDA 明确规定，企业应在产品标签上标明是否采用特定工艺对致病菌进行灭活，若预制菜利用辐照技术开展灭菌工作，标签上一定要醒目地标注“经辐照处理”。即使辐照剂量、作用时长等具体灭菌参数属于企业商业秘密，但企业还是需要递交工艺合规性证明，用以证明关键工艺契合 FDA 标准，使消费者知悉产品的安全管控举措。

非关键工艺指在食品生产过程中不影响食品安全或营养特性的生产步骤，如调味配方、包装材料选择等。预制菜的调味汁配方就属于非关键工艺。FDA 允许企业在不违反食品安全的前提下，对非关键工艺信息进行保密，以保护企业的商业秘密^[9]。若企业想要对非关键工艺信息进行保密，可以向 FDA 提交保密申请说明理由，然后 FDA 将根据具体情况进行评估来决定是否批准。

美国 FDA 的“分级披露制度”借助强制途径公开关键控制点信息，使消费者清晰知晓预制菜的安全性及质量控制办法，准许企业保密非关键工艺信息，既维护商业利益，也激励技术创新。我国可借鉴这一经验，清晰界定关键控制点与非关键工艺，要求强制公开关键控制点信息，允许非关键工艺信息保密，建立保密申请途径，实现商业利益与公共安全的平衡。

（三）日本“预制菜工艺透明化分级指南”

1. 分级逻辑：基于风险与价值的动态平衡

公开级信息是直接影响食品安全和消费者健康的工艺细节的信息，如杀菌温度、灭菌工艺、储运温度等关键控制要点，应强制披露。日本依靠《食品卫生法》要求企业把公开级信息显著标注，披露杀菌 F0 值、冷冻速率等关键参数，为消费者提供检验产品安全性与质控水平的凭据，并强化消费者信任。条件公开级信息是对食品安全影响不大但对消费者选择有参考价值的资讯，包

括原料来源、供应链信息等。消费者扫码获取生产流程资料，企业可选择是否公开。保密级工艺信息指对企业商业价值重大但在食品安全方面影响较小的技术细节，如调味料精准调配、特殊加工手法，日本允许在未对食品安全构成威胁的前提下保密，通过专利、协议或技术防护墙维护核心信息，企业在监管抽检时给出工艺参数合规区间。

2. 技术标准：从标签到供应链的闭环管理

日本标签推行“分级标识 + 二维码”双轨制度，公开级信息印在包装上，条件公开级信息通过二维码连接数据库。食品原料供应商需取得认证并签订《原料信息分级披露协议》，界定可公布的内容；生产企业需建立分级信息管理系统，把工艺参数跟标签生成模块形成联动；冷链物流运输中的温度波动数据等信息也要求被归为公开级信息。

3. 实施案例：日冷集团与 ABI 株式会社的实践

日冷集团针对冷冻炒饭产品的标签采用多维信息披露策略：企业依靠标签直接写明技术细节，如“采用电磁冷冻技术，-20℃急速冻结，维生素 C 保留率达到 95%”，并附 CAS 设备认证编号，同时开辟“供应商溯源地图”，标注“马铃薯原料出自北海道指定产区”，用认证编号替代工艺细节，用产地公示替代供应商名单，保障商业机密并提升信任。ABI 株式会社在包装标注“过冷却态维持指标（-10℃不结冰）”，核心参数如“磁场强度：10 - 15T”只向监管部门呈区间值，具体工艺控制曲线保密，并申请相关专利保护技术。

我国可借鉴日本的成功经验，对信息进行分级并以立法途径明确各层级披露标准并构建一套配套规范体系，促成分级规制的本土化；我国还可以指导企业搭建溯源系统，主动透露非关键信息，同时允许企业把核心商业秘密归入保密界限。

四、结论与建议

综上所述，我国应依据本土实际开展，参考欧盟的“商业秘密保护与透明度平衡机制”、美国 FDA 所采用的“分级披露制度”和日本的“预制菜工艺透明化分级指南”，具体可依靠以下措施实现优化：

搭建多层次信息披露体系，依据预制菜工艺的复杂水平，按照分级设定信息披露标准，诸如原料来源、保质期需全面公开；核心的工艺参数，像杀菌温度的大致区间、添加剂配比的大概范围，可向监管部门及特定合作方定向披露；具体的生产曲线以及独家配方等，需作为商业秘密严格守护。

完备专门的立法体系，在《食品安全法》框架之下增设预制菜标签专属章节，界定“最小必要披露原则”，也就是仅披露保障消费者安全所需的核心内容，同时把商业秘密豁免申请的流程进行细化处理，要求企业上交风险评估报告与替代性的安全相关证明，防止借保密名义掩盖违规行为。

提升全链条监管执法水平，构建“生产端－流通端－消费端”全流程追溯体系，规定企业把关键工艺节点数据上传到监管平台，且依靠区块链技术保障数据不能篡改。

搭建智能的溯源平台，创建全国通用的预制菜追溯体系，消费者扫描二维码便可获取基础信息与安全认证标识；监管部门在后台可调取加密的核心工艺数据，既保证公众的知情权，又能防

止核心技术泄密，平台同步接入第三方检测机构采集的数据，实现风险动态示警。

采用这些举措，我国可实现消费者权益与企业商业秘密的双重和谐，形成富有中国特色的“透明可溯、严保核心、分级管理”预制菜标签治理样式，为预制菜产业的发展提供制度的保障。

参考文献

[1] 程乾平. 论消费者知情权的实现路径 [J]. 法制与经济 (下旬刊), 2009(12): 16-17.
[2] 张聪, 王崇民. 深入剖析、全面探讨, 助力食品过敏原有效管控 [J]. 食品安全导刊, 2023(01): 7-10
[3] 鲍韵雯, 张寒. 预包装食品虚假标注基本信息的法律责任 [J]. 人民司法, 2024(26): 4-8.DOI:10.19684/j.cnki.1002-4603.2024.26.023.
[4] 王涤非. 明确标签的食安保障功能 营造宽严相济的法律环境——浅谈《食品标签监督管理办法（征求意见稿）》[J]. 中国食品安全, 2025(01): 30-31.
[5] Starc-Meclejan F. The Legal Rules Governing Trade Secrets, according to Directive (EU) 2016/943[J]. RRDE, 2017: 35.
[6] 陈嘉音, 杨悦. 美国 FDA 信息公开与保密的研究 [J]. 中国药学杂志, 2019, 54(01): 66-71.