

DB4403

深 圳 市 地 方 标 准

DB4403/T XXX—XXXX

预制菜包装贮运技术规范

Technical specification for packaging, storage and transportation of
prepared dish

(送审稿)

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

深圳市市场监督管理局 发布

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 产品分类 1

5 基本要求 2

6 包装 2

 6.1 包装要求 2

 6.2 包装管理 2

7 标识 2

8 贮存 3

 8.1 贮存条件 3

 8.2 贮存管理 3

9 运输 3

 9.1 运输条件 3

 9.2 运输管理 4

 9.3 突发事件处置 4

参考文献 5

前 言

本文件按照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》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由深圳市市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：深圳市市场监督管理局、深圳市标准技术研究院、深圳市市场监督管理局许可审查中心、深圳市营养学会。

本文件主要起草人：高曼丽、陈志鹏、彭嘉文、王科、古志华、李欢、杨运花、徐健、刘炎辉、赖芳华、欧阳静、李文莉。

预制菜包装贮运技术规范

1 范围

本文件规定了预制菜的术语和定义、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。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.13 食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 16716.1 包装与环境 第1部分：通则
- GB/T 18354 物流术语
- GB/T 18454 液体食品无菌包装用复合袋
- GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品（含第1、2号修改单）
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
- GB/T 39947 食品包装选择及设计

3 术语和定义

GB/T 18354界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

预制菜 prepared dish

预制菜肴

以一种或多种食用农产品及其制品为原料，使用或不使用调味料等辅料，不添加防腐剂，经工业化预加工（如搅拌、腌制、滚揉、成型、炒、炸、烤、煮、蒸等）制成，配以或不配以调味料包，符合产品标签标明的贮存、运输及销售条件，加热或熟制后方可食用的预包装菜肴。

注1：不包括主食类食品，如速冻面米食品、方便食品、盒饭、盖浇饭、馒头、糕点、肉夹馍、面包、汉堡、三明治、披萨等。

注2：不包括仅经清洗、去皮、分切等简单加工未经烹制的净菜类食品。

注3：不包括不经加热或者熟制就可食用的即食食品，以及可直接食用的蔬菜（水果）沙拉等。

4 产品分类

按照加工工艺及贮运方式分为以下三类，如有特殊要求的按照相关规定执行：

——常温预制菜：在室温条件下贮存、运输和销售的预制菜；

——冷藏预制菜：在 0℃～10℃（结冰点以上）的温度条件下贮存、运输和销售的预制菜；

——冷冻预制菜：经冷冻或速冻工艺，在≤-18℃的温度条件下贮存、运输和销售的预制菜。

5 基本要求

5.1 应具备满足预制菜生产经营相匹配的生产场所、设备设施和其他必备条件。

5.2 预制菜产品的包装、标识、贮存和运输应符合相应国家标准、行业标准等相关规定。

5.3 涉及委托食品贮存的，委托方应对受托方的食品安全保障能力进行审核，实施动态监督，确保符合相关标准法规要求。

5.4 预制菜冷链运输应符合 GB 31605 的规定。

6 包装

6.1 包装要求

6.1.1 包装设计应符合 GB/T 39947 的规定。

6.1.2 包装材料及包装方式应确保预制菜在贮存、运输和销售过程中不产生变质或遭受外界污染。宜根据预制菜的产品类别采用满足安全性、保护性、节约性、环保性和便利性的包装方式。

6.1.3 包装材料应满足预制菜产品特性要求，选择阻隔性、密封性等适宜的包装材料，符合 GB 4806.1、GB 4806.7 和 GB 4806.13 等相关规定，液体食品无菌包装用复合袋应符合 GB/T 18454 的要求，并进行质量控制。

6.1.4 冷冻预制菜的包装材料和相关胶黏剂应耐低温，避免在冷冻贮存和冷链运输过程中破裂、变性造成食品污染或失去保护性。

6.2 包装管理

6.2.1 内包装材料应脱去外包装，经内包材暂存间或等效设施消毒后，方可进入内包装车间。内、外包装材料应分区存放。

6.2.2 包装操作前，应对即将投入使用的包装材料标识进行检查；检查包装设备的控制参数是否符合工艺规程；并对内包装材料进行消毒，定期对消毒后内包装材料微生物情况进行验证。

6.2.3 冷藏、冷冻预制菜的内包装环境温度宜控制在 12℃ 以下。

6.2.4 配备餐具等非食品组成部分的，应采取适宜的防护措施。

6.2.5 应按 GB 23350 等相关要求，在保证包装功能的前提下，限制过度包装，实行减量化。

6.2.6 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。

6.2.7 鼓励预制菜生产企业采用先进包装工艺、设备及新型环保包装材料，提升预制菜产品品质。

6.2.8 宜配备适宜的包装填充物等防撞击措施。

6.2.9 包装废弃物的处理应符合 GB/T 16716.1 的规定。

7 标识

7.1 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 等相关规定；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；鼓励推行数字标签。

- 7.3 产品包装印刷或标签应完整、清晰、整洁，标识应与产品保持一致，且不易脱落。
- 7.4 应清晰醒目注明“预制菜”或“预制菜肴”、食用方式及主要原料含量。宜注明最佳加热或熟制方式。
- 7.5 宜采用包装上印刷二维码等方式提供预制菜加热或熟制等最佳食用方式图解或视频讲解，呈现产品的食用场景、产品特点、健康提议、食物反浪费等信息。

8 贮存

8.1 贮存条件

- 8.1.1 应根据预制菜产品特性选择适宜的贮存方式，且满足标签上明示的贮存条件、保质期。
- 8.1.2 冷藏库和冷冻库应根据产品的要求达到贮存规定的温度，并配备相应的温湿度控制设施、监控设施、温度超限报警装置等，宜装有温度自动控制器。
- 8.1.3 内包装材料暂存间或等效设施应设置消毒装置。

8.2 贮存管理

- 8.2.1 预制菜成品贮存库与原料库应设置隔离装置，不得直接相通。同一贮存库不应存放可能造成相互污染或串味的产品。
- 8.2.2 预制菜成品应根据其特性分类别、分日期、分架或分区堆垛码放，并明确标识。码放方式不应影响制冷空气循环。
- 8.2.3 不得与有毒、有害、有异味的物品或其他杂物混合贮存。清洁剂、消毒剂、杀虫剂、润滑剂、燃料等物质的贮存应与预制菜原料、半成品、成品、包装材料等贮存仓库分隔。
- 8.2.4 贮存库应保持清洁，贮存的产品应与墙壁、地面保持适当距离，以利于空气流通、产品搬运、物料检查和防止虫害藏匿。
- 8.2.5 应设置防虫害侵入装置，如纱帘、纱网、防鼠板、防蝇灯、风幕等。
- 8.2.6 预制菜贮存温度应符合以下规定：
- 常温预制菜，应符合产品要求温度范围，贮存温度宜 $\leq 25\text{ }^{\circ}\text{C}$ ；
 - 冷藏预制菜，贮存温度应控制在 $0\text{ }^{\circ}\text{C}\sim 10\text{ }^{\circ}\text{C}$ ；
 - 冷冻预制菜，贮存温度应 $\leq -18\text{ }^{\circ}\text{C}$ ，环境温度波动控制在 $2\text{ }^{\circ}\text{C}$ 以内。
- 8.2.7 应定期校准温度、湿度控制设施及其监控设施。冷冻库应定期除霜、维护保养，确保温度符合相关要求。
- 8.2.8 应遵循先进先出、保质期先到先出的管理原则。
- 8.2.9 不合格产品、待检产品、合格品应设立单独存放区域并且明确标识，避免误用。
- 8.2.10 贮存期间应定期检查预制菜产品质量，发现问题应及时采取相应的处理措施。若冷冻库或冷藏库的温度出现异常恢复时，应对贮存的产品评估后处理，并保持相关记录。
- 8.2.11 应实施预制菜产品贮存全过程记录，严格风险管控。

9 运输

9.1 运输条件

- 9.1.1 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混运。

9.1.2 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。

9.1.3 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。

9.2 运输管理

9.2.1 应符合 GB 14881、GB 31605 的相关要求。

9.2.2 运输过程中应避免日光直射、雨淋、显著的温湿度变化和剧烈撞击等。

9.2.3 冷冻预制菜和冷藏预制菜应采用冷链运输，运输设备厢体应在装载前进行预冷，温度应预冷到 10℃ 及以下，确保产品在装载过程中不因环境温度影响而降低品质。

9.2.4 预制菜运输过程中，应对车厢温度信息进行监控：

——常温预制菜：运输温度应符合产品要求温度范围；

——冷藏预制菜：运输温度应控制在 0℃～10℃，不应导致产品冻结；

——冷冻预制菜：运输温度应≤-18℃，装卸后应尽快降至-18℃及以下。

9.2.5 产品装卸应严格控制环境温度和作业时间，确保符合温控要求，超出允许的波动范围（±3℃）应报警，按应急制度及时处理。

9.2.6 产品装载时，码放应紧密，且与厢壁周围应留有空隙，保持冷气循环。

9.2.7 对不同类型预制菜产品共同运输时，应采用具备多区域温控车厢的冷链车辆，否则不能混装混运。

9.2.8 运输期间，应尽量减少车厢门的开启次数和时间，当车辆或厢体重要部位受损时，应进行预制菜的损坏调查，并采取适宜的应急措施。

9.2.9 可采用温度自动记录仪或配置外部可直接观察的温度监测装置，实时连续监控并定期校准。当运输工具厢体内温度超出设定范围，应立即采取纠正行动和应急措施，并如实记录超温的范围和时间。

9.2.10 应合理安排运输计划，减少社会物流成本，减少能源消耗和温室气体排放。

9.2.11 宜参加食品安全责任险、特种车辆保险。

9.2.12 在保证产品品质的前提下，宜优先选择新能源节能运输设备等低碳的运输方式。

9.3 突发事件处置

9.3.1 应成立预制菜突发事件应急管理小组，建立可实施的突发事件应急处理制度。

9.3.2 应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。

参 考 文 献

[1] DB36/T 1891-2023 预制菜冷链运输配送管理规范

[2] DB3415/T 58-2023 预制菜包装、贮存、运输规范

[3] 市场监管总局 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. 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: 国市监食生发〔2024〕27号. 2023年

[4] 国家市场监督管理总局. 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. 2023年

[5] 国家市场监督管理总局. 市场监管总局办公厅关于印发62项《食品安全风险管控清单》的通知: 市监食协发〔2024〕47号. 2024年

[6] 国家市场监督管理总局. 国家市场监督管理总局关于修改《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》的决定: 国家市场监督管理总局令第97号. 2025年
