

# 《预制菜加工技术规范》（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，吸引了众多地方政府、企业和资本投资布局。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。然而，随着市场规模的迅速扩张，预制菜加工行业也暴露出一些问题，如部分企业在原料选择、加工工艺、质量控制等方面存在不足，导致产品质量参差不齐，甚至存在安全隐患。因此，基于地方地域特色，制定科学、规范、统一的预制菜加工技术规范，对于提升预制菜行业的整体水平、保障食品安全、满足市场需求均具有重要意义。

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，但鉴于预制菜的食品根本属性，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

#### 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，国家部委和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“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《预制菜加工技术规范》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，同时有助于推动预制菜加工行业的健康、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《预制菜加工技术规范》地方标准将填补缺失，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，为规范预制菜企业的生产行为，对预制菜加工过程中的原料控制、生产工艺、质量控制等方面提出具体要求，进而推动预制菜加工行业的产业升级和技术创新，提升产品质量和安全性，增强消费者信心和满意度，促进地方预制菜产业的健康发展。

### **（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加工行业实际，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，确保标准内容的科学先进。

## **二、工作简况**

### **（一）任务来源**

2023年5月，根据《深圳市市场监督管理局关于下达2023年深圳市地方标准计划项目任务的通知》，“组合式预制菜加工技术规范”正式获批立项。该标准由深圳市市场监督管理局归口，深圳市标准技术研究院作为牵头单位，深圳市深圳标准促进会等为参与起草单位。

## （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）2023年6月，搜集预制菜产业政策及国内外相关标准资料，组织开展预制菜企业调研活动，启动标准起草工作，为标准文本起草提供支撑。

（2）2023年8月，组织预制菜相关企业召开预制菜专题研讨会，就《组合式预制菜加工技术规范》的适用范围、标准框架、主要技术内容等进行研讨，听取了预制菜生产企业的意见和建议，在此基础上对标准文本进行修改完善。

（3）2023年9月—2024年3月，起草组持续关注预制菜政策动态及产业情况，对标准文本不断修改完善。

（4）2024年3月28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》，在国家层面明确了预制菜的范围后，起草组立即召开预制菜专题研讨会，聚焦预制菜国家新规，围绕预制菜的定义和范围、标准体系建设、生产许可等内容进行交流与探讨，深入了解深圳预制菜产业现状及新规出台后的发展思路，为标准草案完善提供支撑。

（5）2024年4月—10月，根据预制菜的范围和定义，拟将“组合式预制菜加工技术规范”修改为“预制菜加工技术规范”，并召开起草组会议，经过讨论交流，在起草原则、主要技术内容以及工作进度安排等方面达成共识，并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

2024年11月—2025年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》《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》《餐饮服务食品安全操作规范》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。

本文件主要内容的编制主要依据 GB 14881—2013《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、GB 31654—2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、GB 31661—2025《食品安全国家标准 调制肉制品生产卫生规范》等食品安全国家标准，充分参考和借鉴 NY/T 2073—2011《调理肉制品加工技术规范》、NY/T 1565—2007《冷却肉加工技术规范》、DB6104/T 24—2023《预制菜生产加工技术规范》等现行“加工技术规范”类标准框架，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。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联合印发《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》编制而成。

### 2. 基本要求

主要参考《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》、GB 31661—2025《食品安全国家标准 调制肉制品生产卫生规范》等编制而成。

### 3. 厂房和车间

主要参考 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. 设施与设备

主要参考 GB 14881—2013《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、GB 31654—2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、GB 31661—2025《食品安全国家标准 调制肉制品生产卫生规范》等编制而成。

### 5. 原料、辅料及食品相关产品要求

主要参考 GB 14881—2013《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、GB 31661—2025《食品安全国家标准 调制肉制品生产卫生规范》等编制而成。

### 6. 加工要求

主要参考 GB 14881—2013《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、GB 31654—2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、GB 31661—2025《食品安

国家标准《调制肉制品生产卫生规范》、NY/T 2073—2011《调理肉制品加工技术规范》、DB6104 T 24—2023《预制菜生产加工技术规范》、DB50/T 1342—2022《预制菜生产加工行为规范》等编制而成。

#### 7. 标签与标识

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。

#### 8. 包装、贮存和运输

主要参考 DB4403/T XXX—20XX《预制菜包装贮运技术规范》等编制而成。

#### 9. 食品安全管理

参考 GB 14881—2013《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》《食品生产经营企业落实食品安全主体责任监督管理规定》等编制而成。

#### 10. 产品追溯与召回

参考 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。

### 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、基本要求、车间和厂房、设备与设施，原料、辅料及食品相关产品、加工过程、产品要求、标签与标识、包装、贮存和运输、食品安全管理、产品追溯与召回的要求。

本文件适用于预制菜的生产加工。

#### （二） 规范性引用文件

本章给出了本文件规范性引用的文件。

#### （三） 术语和定义

本章参考《加强预制菜食品安全监管 促进产业高质量发展》，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，以便于标准使用者正确理解和应用。

#### （四） 基本要求

本章明确了预制菜生产加工应符合的基本要求，包括生产场所布局、设备设施设置等生产条件；涉及委托加工的，委托方应对受托方生产资质、质量管理体系及履约能

力进行审核，明确生产工艺、质量控制及责任划分等。同时从营养健康和技术创新方面，提出控油盐糖，优化加工贮运，用智能设备保鲜技术，提升效能响应监管等要求。

#### （五） 厂房和车间

本章规定了预制菜生产加工厂房和车间的要求，包括设计、分区布局以及车间设施等。

#### （六） 设施与设备

本章规定了预制菜生产加工应配备的生产设备设施，如冷藏冷冻、清洁消毒、检验检测、通风、供水和排水、废弃物存放以及监控等设施设备的有关要求。

#### （七） 原料、辅料及食品相关产品

本章规定了预制菜的原料、辅料及食品相关产品的相关要求，包括原辅料安全要求及验收、检验检测、管理制度以及洗涤剂、消毒剂、包装材料等食品相关产品要求。

#### （八） 加工要求

本章按照预制菜加工的一般程序，针对原辅料处理、预加工、热加工、冷却和冻结、杀菌、检验检测等预制菜加工的全部或部分环节，规定了加工环境、温湿度、时间、关键工艺、污染控制措施等相关要求。

#### （九） 产品要求

本章规定了预制菜产品应符合相应国家标准、行业标准等相关规定。

#### （十） 标签与标识

本章规定了预制菜产品包装应符合的标签和标识要求。

#### （十一） 包装、贮存和运输

本章规定了预制菜包装储运的相关要求。

#### （十二） 食品安全管理

本章规定了保障预制菜食品安全的原料管理制度，食品安全风险防控动态管理机制以及食品安全管理人员要求。

#### （十三） 产品追溯与召回

本章规定了预制菜产品追溯、信息采集、信息公示以及产品召回制度、召回处置以及食品安全风险自查等要求。

## 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，将加强对预制菜生产和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。