

# DB4403

深 圳 市 地 方 标 准

DB4403/T XXX—XXXX

## 预制菜加工技术规范

Technical requirement for processing 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 基本要求 ..... 2

5 厂房和车间 ..... 2

6 设施与设备 ..... 2

    6.1 基本要求 ..... 2

    6.2 冷藏冷冻 ..... 2

    6.3 清洁消毒 ..... 3

    6.4 检验检测 ..... 3

    6.5 通风排烟 ..... 3

    6.6 供水和排水 ..... 3

    6.7 废弃物存放 ..... 3

    6.8 监控 ..... 3

7 原料、辅料及食品相关产品 ..... 3

    7.1 原料 ..... 3

    7.2 辅料 ..... 4

    7.3 食品相关产品 ..... 4

8 加工要求 ..... 4

    8.1 原辅料处理 ..... 4

    8.2 预加工 ..... 4

    8.3 热加工 ..... 5

    8.4 冷却和冻结 ..... 5

    8.5 杀菌 ..... 5

    8.6 检验 ..... 5

9 产品要求 ..... 5

10 标签与标识 ..... 5

11 包装、贮存和运输 ..... 5

12 食品安全管理 ..... 6

13 产品追溯与召回 ..... 6

参考文献 ..... 7

## 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、彭露慧、赖芳华、刘奕雯、李文莉。

# 预制菜加工技术规范

## 1 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，加工要求、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。

## 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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 2715 食品安全国家标准 粮食

GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

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 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 13104 食品安全国家标准 食糖

GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 14930.1 食品安全国家标准 洗涤剂

GB 14930.2 食品安全国家标准 消毒剂

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 31646 食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范

GB 31661 食品安全国家标准 调制肉制品生产卫生规范

DB4403/T XXX 预制菜包装贮运技术规范

## 3 术语和定义

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，如速冻面食食品、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 基本要求

4.1 应具备从事预制菜生产加工所需的生产场所、设备设施和其他必备条件。涉及委托加工的，委托方应对受托方生产资质、管理体系及履约能力进行审核，严格落实食品安全主体责任。

4.2 预制菜生产加工应符合 GB 14881、GB 31661 等相关规定。

4.3 应充分考虑我国居民营养需求、膳食结构及深圳市地域饮食特点，按照安全、营养、健康的原则，注意荤素搭配，采取适当措施控制油、盐、糖的添加量，优化加工工艺、贮存、运输方式，减少营养损失。

4.4 鼓励采用先进工艺或智能化设备，优化产品预处理、保鲜、包装等，提升生产效能与产品品质。

## 5 厂房和车间

5.1 应符合 GB 14881 中对设计和布局、建筑内部结构与材料的相关规定。

5.2 应按照预制菜的生产工艺和卫生要求，有序、合理布局，避免原辅料与半成品、成品之间交叉污染。车间依据产品特性及清洁度要求一般分为：清洁作业区、准清洁作业区和一般作业区，不同清洁度的作业区间应设置有效分离或分隔设施。

5.3 应根据产品生产工艺设置原料预处理区域，不同种类原料应分区处理；畜禽肉类、果蔬类、水产类、蛋类食品原料预处理场所应分隔或分离。

5.4 需冷藏或冷冻的预制菜应配备冷库，冷藏库环境温度应为 0℃～10℃，冷冻库环境温度应≤-18℃。

## 6 设施与设备

### 6.1 基本要求

6.1.1 应具备与生产品种、数量相适应的生产设施设备，且性能和精度满足生产要求，便于操作、清洗和维护。

6.1.2 根据预制菜生产加工工艺需要，配备预处理、蒸制、炒制、烤制、煮制或杀菌等设备。

6.1.3 应按照监控要求配备仪器设备，并定期检定或校准。

### 6.2 冷藏冷冻

6.2.1 畜禽肉类、果蔬类、水产类、蛋类、速冻食品等易腐败变质的食品应配备相适应的冷藏、冷冻设备。

6.2.2 冷库应具备配套的制冷系统或保温条件缓存区的封闭月台，冷库门应配备限制冷热交换的装置，并设置防反锁装置和警示标识。

6.2.3 冷藏冷冻设施设备应配备温湿度监测、记录、报警、调控装置，其灵敏度及显示刻度至少可达到1℃。

6.2.4 需要冷却的，应配备与生产品种、数量相适应的冷却设备。

6.2.5 应根据环境条件控制要求安装配备温度、湿度等调控、显示及记录装置，并定期校准检验并记录。

### 6.3 清洁消毒

6.3.1 应根据预制菜产品特性、生产工艺特点配备臭氧等环境消毒设施，并与生产加工能力相适应。

6.3.2 应配备畜禽肉类、果蔬类、水产类、蛋类原料独立清洗水池，并以明显的标识明确其用途；必要时配备原料消毒设施，制定相应的食品安全控制措施。

### 6.4 检验检测

6.4.1 根据预制菜产品特性、生产工艺需要，必要时配备食品中心温度计、环境温度计、消毒测试纸等加工过程控制的检验设备。

6.4.2 企业自行检验的，应配备与所检项目相适应的设施设备。宜配备农兽药残留等食品安全快速检测设备。

### 6.5 通风排烟

6.5.1 有浸烫、蒸煮、煎炸、熏制及其他加热工艺的热加工间，应配备良好的通风和油烟处置设施设备，并做好凝结水的引泄。

6.5.2 产生油烟的设备、工序上方应设置机械排风机油烟过滤装置，过滤器应便于清洁、更换。

### 6.6 供水和排水

6.6.1 应根据预制菜生产工艺要求，在车间用水位置分别设置冷水管、热水管。冷、热水管应有明显区分标识，并标明流向。

6.6.2 排水口应配备水封式地漏、滤网等装置，防止浊气逸出及固体废弃物堵塞排水管道。

6.6.3 应根据预制菜生产过程中产生的清洗、消毒、冷却等加工污水特点，采用有效的处理措施，确保污水排放前符合国家污水排放标准。

### 6.7 废弃物存放

应配备不渗漏、防腐蚀和易清洗的存放废弃物的专用设施，并有明显区分标识。

### 6.8 监控

鼓励企业安装视频监控设备，范围覆盖热加工、包装、清洗消毒、食品装卸封闭月台等关键生产场所。

## 7 原料、辅料及食品相关产品

### 7.1 原料

7.1.1 原料应符合相应食品标准及规定，包括但不限于：

——鲜（冻）禽畜产品应具备动物检验检疫合格证明，且符合 GB 2707 及相关标准的规定；

——鲜、冻水产品应符合 GB 2733 的规定；

- 果蔬应新鲜、无腐烂，污染物和农药残留限量应符合 GB 2762、GB 2763 的规定；
- 粮食类产品应符合 GB 2715 的规定。

7.1.2 应建立原料管理制度，鼓励预制菜生产企业定期开展原料第三方抽检和自检。

7.1.3 食用农产品原料应具备承诺达标合格证、动物检验检疫合格证等合格证明文件；进口产品应有入境货物相关证明文件。

## 7.2 辅料

7.2.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

7.2.2 食用油、食糖、调味品等原辅料应符合相关国家标准或行业标准的规定。

7.2.3 不得添加药品及法律法规禁止用于普通食品的原料（包括仅可用于保健食品的物质）；若使用食药同源物质，应符合国家卫生健康行政部门关于《既是食品又是中药材的物质目录》的要求，并严格限定使用范围、使用量及加工方式。

7.2.4 应根据产品特性、生产工艺等，识别产品在 GB 2760、GB 14880 中所属的食品类别，并严格按照相关规定使用食品添加剂和食品营养强化剂。

7.2.5 食品添加剂使用应符合以下要求：

- 不得超范围、超限量使用；
- 不得添加防腐剂；
- 涉及多种食材搭配时，相同功能食品添加剂的使用量应符合 GB 2760 的规定；
- 建立称量复核制度，记录保存期限不得少于产品保质期满后 6 个月；
- 在达到预期效果的前提下尽可能降低食品添加剂在食品中的使用量。

## 7.3 食品相关产品

7.3.1 洗涤剂和消毒剂应符合 GB 14930.1、GB 14930.2 的规定。

7.3.2 包装材料应符合 GB 4806.1、GB 4806.7、GB 4806.13 等国家标准或行业标准的规定。

## 8 加工要求

### 8.1 原辅料处理

8.1.1 动物性和植物性原料应分区或分隔清洁处理，处理后尽快加工或冷藏、冷冻。

8.1.2 生鲜肉的处理温度应控制在 4℃ 以下，不能及时加工的，应冷藏或冷冻处理。

8.1.3 果蔬原料应经挑拣、分选、清洗、消毒、漂洗、去皮或不去皮、切分（分割）、去除表面水等预处理，加工环境温度宜控制在 10℃ 以下。需烫漂处理的，温度 85℃～100℃ 为宜，可根据漂烫目的选择适宜的处理时间。

8.1.4 贝类、淡水蟹类、虾、龟、鳖、黄鳝等应活体加工，其冷冻品应在活体状态清洗（宰杀或去壳）后冷冻。

8.1.5 冷冻原辅料应根据产品特性和加工工艺要求选择适宜的解冻方法。解冻后的原料肉中心温度应控制在 4℃ 以下。

### 8.2 预加工

8.2.1 应根据产品特性和工艺要求，选择合适的腌制、滚揉、搅拌等方法，并严格控制加工温度和时间。

8.2.2 动物性原料加工过程的环境温度应控制在 0℃～4℃，加工后的产品中心温度不应高于 12℃。



8.2.3 辅料调配器应按相关要求清洗消毒，调配时需复核确认，防止投料种类和数量有误。

### 8.3 热加工

8.3.1 热加工可采用炒制、炸制、烤制、蒸制等，根据原料特点、大小和形状等选择适宜的加工方式和时间。

8.3.2 应按照产品工艺要求，严格控制热加工温度、中心温度和中心温度保持时间，确保熟制程度满足加工要求；对温度和时间进行监控，并做好记录。

### 8.4 冷却和冻结

8.4.1 预制菜热加工后应尽快冷却，以满足后续加工工艺或包装贮存条件的要求。

8.4.2 生产冷藏预制菜时，应在 0℃～-4℃环境中进行冷却处理，产品中心温度降至 4℃及以下。

8.4.3 生产冷冻预制菜时，应在 2 h 内将产品中心温度降到 10℃以下，并完成分装，冷冻后食品中心温度降至-18℃及以下。

8.4.4 采用速冻工艺的加工过程应符合 GB 31646 的相关规定；将预处理的预制菜置于-30℃以下的设备中，在 30 min 内通过最大冰晶区，使食品中心温度降到-5℃，速冻后的食品中心温度应达到-18℃及以下。

### 8.5 杀菌

需杀菌的预制菜应严格按照特定的杀菌工艺规程和杀菌偏差的处理方式进行操作。

### 8.6 检验

8.6.1 应建立预制菜原料、半成品、成品的检验管理制度。

8.6.2 企业自行检验的，应具备与所检项目相适应的检验能力，每年至少进行一次全项目检验。

8.6.3 企业不具备检验能力的，应委托有资质的第三方检验机构进行检验。

8.6.4 企业宜对产品的保质期、营养成分等进行稳定性试验；对色泽、风味、复原率、组织状态等进行感官评定。

8.6.5 应建立留样制度，抽样和留样满足实验室检验的基本要求。

8.6.6 应采用分选设备、金属检测器、X 射线异物检测器等对异物进行检测；对发现的异物应及时分析其来源并采取相应的控制措施。

## 9 产品要求

应符合相应国家标准、行业标准等相关规定。

## 10 标签与标识

10.1 标签应符合 GB 7718、GB 28050 及产品标准明示的规定，鼓励采用数字标签；

10.2 包装运输标志应符合 GB/T 191 的规定。

10.3 包装上应清晰醒目注明“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条件。

## 11 包装、贮存和运输

应符合 DB4403/T XXX 的相关规定。

## 12 食品安全管理

12.1 宜通过危害分析与关键控制点（HACCP）充分识别原料风险、生产过程中的食品安全风险，产品分类以及对应食品添加剂使用风险、设备风险等，制定保障预制菜食品安全的管理制度，并进行有效控制。

12.2 应配备与预制菜生产规模、产品类型、风险等级等相适应的食品安全总监、食品安全管理员等，并明确其岗位职责。

12.3 建立食品安全风险防控动态管理机制，结合产品类型、生产工艺等制定《食品安全风险管控清单》，确立并落实日管控、周排查、月调度的工作制度和机制。

12.4 应定期开展食品安全风险自查，并制定相应的整改方案。

## 13 产品追溯与召回

13.1 应建立食品安全追溯管理制度，确保预制菜产品追溯范围上下游信息的记录 and 有效传递。

13.2 鼓励企业采用信息化手段采集、保存预制菜产品的生产经营信息。

13.3 鼓励企业采用包装上印刷二维码等技术集成并公示预制菜原料来源、加工过程、产品检验等追溯信息。

13.4 应建立召回制度，确保可能出现质量安全问题时能被相关方及时获悉和控制，降低食品安全风险，控制危害扩散。

13.5 预制菜的召回和销毁应按相关法律法规执行；涉及公共卫生事件时，应按照有关部门的要求进行处理。

参 考 文 献

[1] GB 31661—2025 食品安全国家标准 调制肉制品生产卫生规范

[2] GB 31654—2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

[3] DB6104/T 24—2023 预制菜生产加工技术规范

[4] 国家市场监督管理总局. 市场监管总局关于发布餐饮服务食品安全操作规范的公告：国家市场监督管理总局（2018）12号. 2018年

[5] 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

[6] 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

[7] 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

[8] 国家卫生健康委. 关于印发《按照传统既是食品又是中药材的物质目录管理规定》的通知：国卫食品发（2021）36号. 2021年

---