

DB4403

深 圳 市 地 方 标 准

DB4403/T XXX—XXXX

冷冻冷藏预制菜生产加工场所 建设规范

Construction specifications for the production and processing sites of
frozen and refrigerated 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 分类 2

5 选址及厂区环境 2

6 厂房和车间 2

7 设备与设施 2

参考文献 6

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。

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：深圳市计量质量检测研究院、深圳市市场监督管理局许可审查中心、深圳市市场监督管理局。

本文件主要起草人：罗金勇、柴保臣、鄢肇翀、杨运花、彭嘉文、潘妙棠、游雯茵、向纪亚、许晴、张放、彭露慧、刘炎辉。

冷冻冷藏预制菜生产加工场所建设规范

1 范围

本文件规定了冷冻冷藏预制菜生产加工场所选址及厂区环境、厂房和车间、设备与设施等内容的建设规范。

本文件适用于新建、扩建、改建的冷冻冷藏预制菜生产企业的设计和建设。

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 5749 生活饮用水卫生标准 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 20941 食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范

GB 21710 食品安全国家标准 蛋制品生产卫生规范

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

3 术语和定义

GB 14881 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，如速冻面食、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。

3.2

冷冻预制菜 frozen prepared dish

经冷冻或速冻工艺，在 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 的温度条件下贮存、运输和销售的预制菜。

3.3

冷藏预制菜 refrigerated prepared dish

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。

4 分类

4.1 按主要原料组成类型分为：

- 肉制品；
- 水产制品；
- 蛋制品；
- 果蔬制品。

4.2 按产品储运温度分为：

- 冷藏预制菜；
- 冷冻预制菜。

5 选址及厂区环境

应符合 GB 14881 中第 3 章的相关规定。

6 厂房和车间

6.1 设计和布局

6.1.1 应符合 GB 14881 中 4.1 的规定。

6.1.2 厂房和车间的设置应按产品的工艺流程要求合理设计，可设置解冻间、分割（切）间等预处理车间，腌制间、成型间、热加工间等调制加工车间，以及冷却间、冻结间、内包装间、外包装间、原辅料储存库、冷藏产品储存库、冷冻产品储存库、包装材料储存库等。各加工操作场所按照原料进入、原料处理、半成品贮存、热加工、冷却、包装等顺序合理布局，并能防止食品在存放、操作中产生交叉污染。

6.1.3 按照生产工艺和卫生要求，划分作业区洁净级别，原则上分为一般作业区、准清洁作业区和清洁作业区，不同洁净级别的作业区域之间应设置有效的分隔。

6.1.4 进出清洁作业区应有合理的限制和控制措施，以避免或减少微生物污染。进出清洁作业区的人员、原料、包装材料、废弃物、设备等，应有防止交叉污染的措施，如设置人员更衣室更换工作服、工作鞋或鞋套，设置专用物流通道以及废弃物通道等。

6.1.5 熟制加工区域应与其他加工区域进行有效分隔，防止交叉污染。蛋制品工艺中涉及破壳、巴氏杀菌以及灌装各区域应分隔以防止交叉污染。

6.1.6 存在速冻工艺的预制菜车间，建造和规划应合理布局，确保速冻后区域和内包装区域的环境温度，保证产品在包装过程中不因环境温度或湿度影响而降低品质。

6.2 建筑内部结构与材料

6.2.1 应符合 GB 14881 中 4.2 的相关规定。

6.2.2 车间应具有足够的空间和高度，能满足设备安装与维修、生产作业、卫生清洁、物料转运、采光与通风及卫生检查的需要。

6.2.3 顶棚应易于清洁、消毒，在结构上有效避免冷凝水垂直滴下，防止虫害和霉菌孳生。

7 设备与设施

7.1 设施

7.1.1 供水、排水设施

7.1.1.1 应符合 GB 14881 中 5.1.1、5.1.2 的相关规定。

7.1.1.2 根据生产工艺要求，需在车间用水位置分别设置冷水管或热水管，冷、热水管应有明显区分标识，并标明流向。

7.1.1.3 水产制品加工用水应根据当地水质特点和产品的要求增设水质净化或消毒设施，必要时应在无污染区域设置储水设施，储水设施应采用无毒、无味、防腐蚀、不易脱落的材料制成，便于定期清洗消毒，同时应密封并适当防护以确保加工用水的安全卫生。

7.1.1.4 食品杀菌冷却水水质应良好、流量充足，可直接使用，符合 GB 5749 要求。

7.1.1.5 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。

7.1.2 清洁消毒设施

7.1.2.1 应根据工艺需要配备相应的食品、工器具和设备的专用清洁设施，必要时配备相应的消毒设施。应配备内包材的清洁消毒设施，清洁、消毒方式应避免对食品造成交叉污染。

7.1.2.2 清洁消毒设施配置应与加工能力相适应，各类设施设备以明显的标识标明其用途。

7.1.2.3 应配备内包材的清洁消毒设施，清洁、消毒方式应避免对食品造成交叉污染。

7.1.2.4 可采用紫外灯杀菌、臭氧杀菌等消毒方式，使用紫外线消毒灯，紫外灯安装高度不高于 2.2m，采用臭氧消毒的，应在保证杀菌效果前提下严格控制臭氧浓度。

7.1.3 废弃物存放设施

7.1.3.1 废弃物存放设施应有盖，能够防止污水渗漏、不良气味溢出和虫害孳生。

7.1.3.2 车间内存放废弃物的设施和容器应标识清晰，不应与盛装原辅料、半成品、成品的容器混用。

7.1.4 个人卫生设施

7.1.4.1 生产场所或车间入口处应设置更衣室；必要时特定的作业区入口处可按需要设置更衣室。更衣室应保证工作服与个人服装及其他物品分开放置。

7.1.4.2 车间入口应设置非手动式洗手、干手和消毒设施，应设置换鞋（穿戴鞋套）设施或工作鞋靴消毒设施，应设置风淋设施。

7.1.4.3 冷却间、内包装间等清洁作业区，入口应设置二次更衣室，洗手和消毒设施，换鞋（穿戴鞋套）设施或工作鞋靴消毒设施，应设置风淋设施，定期对其进行清洁和维护。

7.1.5 通风设施

7.1.5.1 应配备适宜的通风、排气设施，避免空气从清洁程度要求低的作业区域流向清洁程度要求高的作业区域；合理设置进气口位置，必要时安装空气过滤净化或除尘设施。通风设施应易于清洁、维修或更换，并能防止虫害侵入。

7.1.5.2 熬煮、烘炒、油炸、炆烩等产生大量蒸汽或油烟的工艺环节，应在产生大量热量、蒸汽或油烟的食品加工区域上方设置机械排风。

7.1.5.3 拆包、投料等粉尘较大的区域必要时安装除尘设施。

7.1.6 照明设施

7.1.6.1 应符合 GB 14881 中 5.1.7 的相关规定。

7.1.6.2 食品加工场所光源不应改变所观察食品的天然颜色。

7.1.6.3 照明灯具应使用防爆灯罩，防止灯具爆裂后产生的玻璃碎片掉进食品中。对于高湿度场所应使用防水防尘灯具，排烟罩中应采取局部照明。

7.1.7 温控设施

7.1.7.1 应符合 GB 14881 中 5.2.2 的相关规定。

7.1.7.2 根据生产的需要，配备适宜的加热、冷却、冷藏、冷冻以及用于监测温度和控制室温的设施，定期检查监测装置，并进行校准维护，确保以下各项工艺满足温度控制的要求。

——采用空气或解冻畜禽肉时，环境空气应无毒、无害、无异常气味并符合相关标准规定。静态气流解冻时，环境温度不应高于 18℃；流动气体解冻时，环境温度不应高于 21℃；常压水解冻畜禽肉时，静水解冻的水温不应高于 18℃，流水解冻的水温不应高于 21℃。

——果蔬原料需烫漂处理的，可根据工艺需要，水温控制在 85℃~100℃。

——对畜禽肉、水产原料进行剔骨、分割、分拣、切块（丝）或绞制时，环境温度不应高于 12℃，原料温度应控制在 0℃~4℃，并具有产品散热和防止积压的措施。

——根据畜禽肉和水产品特性和工艺要求选择合适的腌制和滚揉方法，腌制和滚揉后的产品中心温度不应高于 12℃。

——半成品蛋液暂存温度应不高于 7℃。

——冷藏预制菜应在 0℃~4℃环境中进行冷却处理，使产品中心温度快速降至 4℃及以下；冷冻预制菜，采用速冻工艺的，应在-30℃以下环境中冻结，其他冷冻预制菜应在-23℃以下环境中冻结，确保冷冻预制菜中心温度降至-18℃及以下。

——产品内包装环境温度宜控制在 12℃以下。

7.1.8 仓储设施

7.1.8.1 原辅料储存库或储存区域应根据原辅料的不同类别、气味等特性分别设置。

7.1.8.2 应具有与所生产产品的数量、贮存要求相适应的原辅料库、半成品库、成品冷库、包材库。如原料中含有畜禽肉和蛋类食品，应配备原料冷库，有可正确显示库内温、湿度的设施，并对其温度进行监控。

7.1.8.3 库房整洁，地面平整，易于维护、清洁，防止虫害侵入和藏匿。必要时库房应设置相适应的温度、湿度控制等设施。

7.1.8.4 原辅料、半成品、成品等物料应依据性质的不同分设库房或分区存放。清洁剂、消毒剂、杀虫剂、润滑剂、燃料等物质应分别安全包装，明确标识，并应与原辅料、半成品、成品、包装材料等分隔放置。库房内的物料应与墙壁、地面保持适当距离，并明确标识，防止交叉污染。

7.1.8.5 需冷藏、冷冻贮运的预制菜应配备冷库，冷库应具备配套的制冷系统。冷藏库环境温度应为 0℃~10℃，冷冻库环境温度应不高于-18℃；若冷库具备保温条件缓存区的封闭月台，则与车辆对接处应有防撞密封设施；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。

7.1.8.6 冷库应配置温湿度监测、记录、报警、调控装置，温度传感器或温度记录仪应放置在最能反映食品温度或者平均温度的位置，建筑面积大于 100m²的冷库，温度传感器或温度记录仪数量不少于 2 个。

7.1.9 有害生物防治设施

7.1.9.1 应准确绘制虫害控制平面图，标明捕鼠器、粘鼠板、灭蝇灯、室外诱饵投放点、生化信息素捕杀装置等放置的位置，捕杀装置预留位置与投放位置不应与食品处理和储藏空间交叉重叠。

7.1.9.2 通向外环境的管线孔洞、缝隙应封堵，对外的通风口应设置金属网罩，防止建筑物外部虫害侵入。

7.1.9.3 食品处理区的下水道出水口应设置金属栏栅，食品库房（冷藏库、冷冻库除外）门口应设置

挡鼠板。

7.2 设备

7.2.1 生产设备

7.2.1.1 应符合 GB 14881 中 5.2 的相关规定。

7.2.1.2 加工设备、工具、容器等应由无毒、无异味、耐腐蚀、不易发霉且可承受重复清洗和消毒、符合卫生标准的材料（如不锈钢）制造。

7.2.1.3 应按照原料类型分别设置畜禽肉、水产品、蛋类及蔬菜清洗槽、加工工作台，保持足够距离，防止交叉污染。清洗槽和加工工作台的数量或容量应与生产能力相适应，并明确标识。

7.2.1.4 畜禽肉、水产类、蛋类等易腐变质的食品及速冻食品原料应配备冷藏、冷冻设备。

7.2.1.5 采用速冻工艺的，应具有能够达到速冻工艺要求的设备，确保温度均衡。需要冷却的，应配备与生产品种、数量相适应的冷却设备。

7.2.1.6 根据预制菜产品生产工艺的需要，必要时应配备食品中心温度计、环境温度计等生产关键参数监测设备。

7.2.1.7 设备的结构设计与放置方式应便于清洁和消毒，避免含有害微生物的污染物滞留和生长繁殖。

7.2.1.8 采用杀菌工艺的，杀菌设备应符合杀菌工艺要求；杀菌锅应符合国家规定的压力容器相关标准。

7.2.1.9 应配备金属探测器或 X 射线检测器等设备进行异物控制，保证包装后的产品不含金属或其他异物。

参 考 文 献

- [1] GB 31605—2020 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
 - [2] DB15/T 3958—2025 预制菜生产加工管理规范
 - [3] 国家市场监督管理总局，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：国市监食生发〔2024〕27号. 2024 年
 - [4] 国家市场监督管理总局. 关于发布《肉制品生产许可审查细则（2023 版）》的公告：市场监管总局公告（2023）第 34 号. 2023 年
 - [5] 上海市市场监督管理局，江苏省市场监督管理局，浙江省市场监督管理局，安徽省市场监督管理局. 关于印发《长三角预制菜生产许可审查指引》的通知：沪市监食生〔2023〕17 号. 2023 年
-