

# 《冷冻冷藏预制菜生产加工场所建设规范》

## （送审稿）编制说明

### 一、项目背景

#### （一）国内外现行相关法律法规和标准情况

随着时代的发展和经济水平的提高，国民饮食消费结构发生了变革。同时，在“懒人经济”概念兴起的影响下，人们追求更加便捷的生活方式，对食品安全的需求也日益增大。多样化的食品选择驱动了预制菜产业的发展。随着我国预制菜产业迅速崛起，与农业生产、加工流通、餐饮服务、市场消费等环节紧密相连，实现了从田间地头到百姓餐桌的有效连接。

2022年3月24日，广东省人民政府办公厅印发了《加快推进广东预制菜产业高质量发展的十条措施》（以下简称《措施》）。《措施》提出要加快建设在全国乃至全球有影响力的预制菜产业高地，推动广东预制菜产业高质量发展走在全国前列。2023年1月12日，在广东省的政府工作报告中也提到“要深化农产品‘12221’市场体系建设，培育壮大休闲旅游、数字农业、预制菜、农业微生物产业等新业态，促进农村一二三产业融合发展。”

2024年3月18日，《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》（以下称《通知》）正式印发，首次在国家层面明确预制菜范围。预制菜也称预制菜肴，是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。

在《通知》出台前，预制菜产业相关标准大多由行业协会或企业牵头主导并推动制定。截止至 2024 年 3 月 16 日，根据国家标准信息公共服务平台数据，国内现行有效标准共计 216 项，其中地方标准 21 项，团体标准 195 项。已发布的预制菜标准其侧重点各有不同，根据标准制定的内容主要包含四类：预制菜的术语和分类标准、技术规范标准、特定预制菜肴产品标准、质量要求标准。其中技术规范标准和特定预制菜肴产品标准较为集中。但在新规调整后，多数已发布的预制菜标准不在官方预制菜的定义范围内，目前仅有 6 项地方标准、16 项团体标准发布，且更多围绕单一类别的预制菜进行相关标准的制定。

国际上，目前尚未能查询到与我国预制菜完全等同的概念。美日两国的预制菜概念较我国预制菜相对宽泛，具有更为多样的产品属性。因此并未对这一产业设立专门的标准体系，而是通过颁布一系列涉及食品原料、生产加工、冷链物流等多个环节的食品安全标准以覆盖预制菜全产业链的各个层面。

## **（二）制定的必要性和意义**

“防腐剂” 长期以来都是预制菜领域的讨论焦点，也是导致人们对预制菜心存顾虑的核心因素。2024 年 3 月，市

市场监管总局等六部门联合印发的《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》明确规定，预制菜不得添加防腐剂。这意味着，一份合格的预制菜在防腐剂使用方面不再存在模糊空间，对预制菜生产企业提出了更高要求。从生产企业的建设与改造、选址及厂区环境，到厂房和车间、设备与设施等各个环节，都面临着更为严格的审视与规范。在此情形下，亟需制定专门标准，对生产场所洁净度、车间温控及冷藏冷冻设施等提出详细建设指南，以助力企业更好地满足新规要求，推动行业朝着规范化方向发展。

从政策导向来看，制定冷冻冷藏预制菜相关标准符合产业政策引导的大方向。近年来，党和国家高度重视预制菜产业的培育发展工作。《中共中央 国务院关于做好 2023 年全面推进乡村振兴重点工作的意见》要求提升净菜、中央厨房等产业标准化和规范化水平，培育发展预制菜产业，这是预制菜首次被写入中央一号文件。工业和信息化部会同国务院相关部门研究起草的《关于推动食品工业预制化发展 积极培育经济增长新动能的行动方案》，也指出要加快出台预制菜食品生产规范与安全标准，推动行业标准化建设，促进食品工业高质量发展。广东省人民政府办公厅印发的《加快推进广东预制菜产业高质量发展的十条措施》提出，要开展粤菜三大菜系预制菜全产业链标准体系建设试点工作，逐步制定完善预制菜从农田到餐桌的系列标准。制定冷冻冷藏预制菜生产加工场所建设规范等标准，正是响应国家及地方政策号召，为推进产业标准化、规范化发展夯实技术基础，有

助于推动产业集群化升级发展，符合产业长远发展需求。

在产业发展层面，制定此类标准对促进产业升级及质量提升意义重大。当下，我国经济增长正从“速度时代”迈向“质量时代”，食品生产质量管理愈发受到重视。据统计，仅深圳市内就有近百家食品生产企业生产预制调理肉制品、速冻调制食品、冷冻水产制品等冷冻冷藏食品，且预制菜“工业化”已成为不可逆转的趋势，众多企业迫切需要转型升级，抢抓预制菜产业“新风口”。通过界定冷冻冷藏预制菜的术语和定义，明确加工厂建设与改造、选址及厂区环境、厂房和车间、设备与设施、建筑规定等方面的要求，能够使冷冻冷藏预制菜产品的生产过程更加有序高效，确保终端产品质量安全可控。这不仅有助于提升产品质量，还能推动产业转型升级，助力经济高质量发展，使冷冻冷藏预制菜产业在规范的轨道上实现更好发展，满足消费者对高品质预制菜产品的需求，提升产业整体竞争力。

## 二、工作简况

### （一）任务来源

深圳市市场监督管理局于2024年1月30日发布了《关于开展2024年深圳市地方标准制修订计划项目征集工作的通知》。在深圳市市场监督管理局食品生产处指导下，深圳市计量质量检测研究院联合深圳市市场监督管理局许可审查中心，根据行业发展需要提出了《冷冻冷藏预制菜生产加工场所建设规范》深圳市地方标准制订计划项目建议书。经

过专家评审，深圳市市场监督管理局于 2024 年 10 月 15 日发布了《深圳市市场监督管理局关于下达 2024 年第三批深圳市地方标准计划项目任务的通知》，《冷冻冷藏预制菜生产加工场所建设规范》等 5 项地方标准予以立项。

## **（二）标准研制主要工作过程**

### **1、立项阶段**

2024 年 4 月，深圳市市场监督管理局发布《深圳市市场监督管理局关于下达 2024 年深圳市地方标准计划项目任务的通知》，《冷冻冷藏预制菜生产加工场所建设规范》被批准立项。随后，根据任务要求，深圳市计量质量检测研究院与深圳市市场监督管理局许可审查中心成立了标准编制工作起草小组，制定标准编制工作计划、编写大纲，明确任务分工及各阶段进度时间。

### **2、起草阶段**

2024 年 10 月，起草小组认真学习了 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准文件的结构和起草规则》，结合标准制定工作程序的各个环节，进行了探讨和研究，开展标准草案的编制。

2024 年 11 月—2025 年 1 月，标准编制组对往年深圳市内生产预制调理肉制品、速冻调制食品、冷冻水产制品等冷冻冷藏食品的食品生产企业提升指导情况进行整理分析，结合提升指导工作开展的经验，总结现有标准存在的问题和不足，研讨标准的修订思路和修订原则，确定了标准的框架结构和主要技术内容。

2025 年 2 月—2025 年 3 月，标准编制组围绕国内预制调理肉制品、速冻调制食品、冷冻水产制品等符合预制菜概念的产品类别，对相关法律法规、政策文件、标准规范等文献资料进行了系统梳理，根据前期确定的框架结构和主要技术内容等，编写标准草案。

2025 年 4 月—2025 年 6 月标准编制组经过多次内部会议，对草案稿进行了认真分析和总结，完成标准文本征求意见稿。

### **三、标准编制原则依据及对标情况**

#### **（一）编制原则**

##### **1、合规性原则**

在本文件编制过程中，编制组通过全面收集、系统梳理冷冻冷藏预制菜生产领域相关的法律法规、政策文件及行业标准，结合行业发展现状与监管要求，深入剖析产业痛点与风险点，精准识别出冷冻冷藏预制菜生产企业标准化建设中的关键风险防控环节，并针对各环节制定了具体、可操作的技术要求。

标准制定严格遵循《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》等现行有效的法律法规，全面覆盖冷冻冷藏预制菜生产加工场所的建设与改造全过程，内容涵盖选址及厂区环境、厂房和车间、设备与设施等核心要素。通过科学合理的条款设置与技术规范，确保标准内容完整、逻辑严密、要素齐全，为行业发展提供坚实的技

术支撑。

在编制过程中，严格执行 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》的各项要求，对文件的框架结构、条款表述、术语定义等进行精心编排与反复打磨。从规范性引用文件的筛选到条文表述的精准性，均经过严谨论证与审核，确保文件结构体系科学规范，符合地方标准的制定要求，充分体现了标准的权威性、规范性与专业性。

## 2、通用性原则

本文件所制定的各项技术要求，在科学界定冷冻冷藏预制菜生产加工场所建设规范的基础上，深入调研并充分考量了深圳市现有冷冻冷藏预制菜相关的食品生产企业标准化建设的共性需求。编制过程中，坚持问题导向与需求导向相结合，紧密贴合深圳本地企业在生产布局、工艺设计、设施配置等方面的实际状况，系统梳理行业内成熟的建设经验与实践成果，确保标准条款具有较强的可操作性和广泛的适用性。通过精准对接企业在加工场所标准化建设中的现实需求，为推动深圳市冷冻冷藏预制菜产业规范化、高质量发展提供坚实的技术支撑。

## 3、可操作性原则

在本文件的编制过程中，编制团队系统梳理了历年来深圳市对冷藏冷冻预制菜相关的生产企业开展提升指导的工作成果，深度提炼实践经验，将监管部门的有效举措、企业的成功案例等内容进行整合与升华。同时，与深圳市市场监

督管理局食品生产处、深圳市市场监督管理局许可审查中心的专业技术骨干进行多轮研讨，围绕行业痛点、技术难点、管理要点等方面展开深入分析与科学论证，对各项技术要求进行严谨评估和反复优化。通过理论与实践相结合、监管与生产相衔接的编制方式，确保文件内容紧密贴合行业实际需求，各项条款具有高度的可操作性和实践指导价值。本文件的出台，将为深圳市冷藏冷冻预制菜生产企业加工场所的标准化建设提供科学、系统、有效的技术指引，为推动预制菜产业的高质量、可持续发展奠定坚实基础。

## **（二）编制依据**

1、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》的要求进行编制。

2、各章依据说明

第3章，术语和定义。“3.1 预制菜”参照《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）的预制菜定义。“3.2 冷冻预制菜”“3.3 冷藏预制菜”参照 GB 31605—2020《食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范》、DBS 44/007—2017《预包装冷藏、冷冻膳食》的相关定义进行编写。

第6章，厂房和车间。以 GB 14881—2013《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》为基础依据，结合《肉制品生产许可审查细则》《速冻食品生产许可审查细则》、GB 31661—2025《食品安全国家标准 调制肉制品生产卫生规范》、DBS 12/003—2024《食品安全地方标准 冷藏即食

《食品生产卫生规范》对冷冻冷藏预制菜生产加工场所的设计布局做出明确规范。

第7章，设备与设施。以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》为基础依据，综合GB 31661—2025《食品安全国家标准 调制肉制品生产卫生规范》、GB/T 31273-2014《速冻水果和速冻蔬菜生产管理规范》、GB 20941-2016《水产制品生产卫生规范》、GB 21710-2016《蛋与蛋制品生产卫生规范》等标准要求，对冷冻冷藏预制菜加工场所的各类设施设备作出明确要求。

### **（三）与现行法律、法规、标准的关系**

完全符合国家的《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国标准化法实施条例》的有关规定，与有关现行法律、法规和强制性国家标准、行业标准没有冲突。

## **四、主要条款说明**

### **（一）适用范围**

本章节主要明确了标准的内容及适用范围，即规定了冷冻冷藏预制菜生产加工场所建设与改造、选址及厂区环境、厂房和车间、设备与设施等内容的要求，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造。

### **（二）规范性引用文件**

本章节对现有的相关国家法律、法规、规章、技术规范标准予以吸收和引用。

### **（三）术语及定义**

本章节对于冷冻冷藏预制菜的关键术语进行了定义。

### **（四）分类**

本章节按主要原料组成和产品储运温度对冷冻冷藏预制菜进行了分类。

### **（五）选址及厂区环境**

本章节明确冷冻冷藏预制菜的选址及厂区环境应符合 GB 14881 的相关规定。

### **（六）厂房和车间**

本章节主要对冷冻冷藏预制菜生产企业的厂房和车间作出要求，围绕生产流程、清洁分区及防止交叉污染的核心原则，对作业区域划分、布局规划、区域分隔、物料通道设置等方面制定严格细致的规范。通过明确一般作业区、准清洁作业区和清洁作业区的具体范围，要求按工艺流程有序布局，并设置显著区分标识与分隔通道，确保各生产环节衔接合理、卫生可控，有效防范食品污染风险，为冷冻冷藏预制菜生产提供标准化、规范化的空间布局指引。

### **（七）设备与设施**

本章节系统规定了冷冻冷藏预制菜生产企业的设备与设施要求，围绕供水、排水、清洁消毒、废弃物存放、个人卫生、通风、照明、温控、仓储等关键设施，以及生产设备的配置与管理，遵循功能完备、材质安全、操作合规、防止污染的原则，制定严格细致的规范。内容涵盖冷热水管标识、排水防堵装置、不同清洁区个人卫生设施的差异化配置、温

控设施的精准要求、仓储分区管理、生产设备的材质标准异物控制设备的强制配备等生产过程中风险控制的硬件要求。同时强调设施设备应便于清洁维护、防止交叉污染，并明确标识各功能区域，为冷冻冷藏预制菜生产过程的安全卫生与规范化运行提供全方位保障。

## **五、是否涉及专利等知识产权问题**

本文件不涉及专利等知识产权情况。

## **六、重大意见分歧的处理结果和依据**

本文件无重大分歧条款。

## **七、标准实施的建议**

开展标准的宣传、培训工作。建议由市场监管部门组织和举办，标准宣贯旨在让冷冻冷藏预制菜生产企业掌握和理解标准内容，推进标准的贯彻和实施。

## **八、其他需要说明的事项**

本文件无其他需要说明的事项。