

《预制菜质量安全通用要求（征求意见稿）》编制说明

一、标准起草基本情况

本标准经中国食品科学技术学会《关于发布 2022 年团体标准立项计划（第五批）的通知》（中食学字[2022]第036号）立项，项目编号 ttbz-2022-012。项目启动后，起草组收集国内外预制菜相关指导性文件，并梳理了国内外市场预制菜产品现状。多次召开专家研讨会，并赴企业现场调研，经过充分研究、讨论，形成标准征求意见稿。

二、标准的主要技术内容

标准起草过程中，基于一些国家标准如GB 2707《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》、GB 10136《食品安全国家标准 动物性水产制品》、GB 19295《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》、GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》等，坚持科学严谨、公开透明，结合行业实际，确定各项内容。主要如下：

1 范围

本标准适用于预制菜的生产、检验和销售。

2 原料

本文件对预制菜所涉及到的各类原辅料应符合的标准进行了规定，主要依据相应的国家标准。

3 产品质量要求

除了对感官质量要求外，对畜禽类产品预制菜、动物性水产品与之擦、植物性预制菜的理化指标也进行了分别要求。

4 产品安全要求

对预制菜的污染物限量、真菌毒素限量、微生物限量、致病菌限量、食品添加剂进行了规定。

三、国内外相关法规标准情况

本标准未采用国际标准或国外相关标准，符合现行法律、法规和强制性国家标准的要求，无重大分歧意见。

四、其他需要说明的事项

无。