

# 《预制菜生产通用技术规范（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-2022-013。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 14881《食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范》、GB 31654《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》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。

### 2 选址及厂区环境

主要依据GB 14881《食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范》。

### 3 厂房和车间

在GB 14881和GB 31654的基础上，按照熟制和生制预制菜“一般作业区”“准清洁作业区”“清洁作业区”具体作业划分。

### 4 设施和设备

基本要求符合GB 14881和GB 31654《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》的规定，针对原料贮存与加工、烹饪加工、冷却速冻、包装和产品贮存等场所提出设施设备要求。

### 5 原料、食品添加剂和食品相关产品

主要基于GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》的规定。

### 6 生产加工过程的食品安全控制

应符合GB 31654《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》的规定，并针对原料采购与加工、即食蔬菜水果和生食水产品的加工、烹饪加工、冷却与冷冻、包装等生产加工过程提出食品安全风险控制的要求，特别对冷藏即食预制菜包装间的环境温度与操作时间作出严格和细化的规定。

## 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。