

团 体 标 准

T/CIFST XXX—2023

预制菜生产通用技术规范

General technical specifications for the production of
prepared dishes

(征求意见稿)

2023-XX-XX 发布

2023-XX-XX 实施

中国食品科学技术学会 发布

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专利的责任。

本文件由中国食品科学技术学会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

CFST征求意见稿

预制菜生产通用技术规范

1 范围

本文件规定了预制菜的选址及厂区环境，厂房和车间，设施与设备，卫生管理，原料、食品添加剂及食品相关产品，生产过程控制，检验，标签，记录与文件管理等。

本文件适用于预制菜的生产。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

3 选址及厂区环境

应符合 GB 14881 中 3 的相关规定。

4 厂房和车间

4.1 设计和布局

4.1.1 应符合 GB 14881 和 GB 31654 的相关规定。

4.1.2 厂房应设有原料库房、成品库、加工车间、包装车间。原料有特殊贮藏要求的，应当具备冷库、保（常）温库和解冻间。

4.1.3 加工车间应根据预制菜的产品特点和生产工艺的要求合理划分作业区，按生产特性要求可分为一般作业区、准清洁作业区和清洁作业区，不同作业区间应采取有效分离或分隔措施。一般作业区应与其他作业区分隔，预制菜生产车间及作业区的划分可参考表 1。

表 1 预制菜生产车间及作业区划分

产品	一般作业区	准清洁作业区	清洁作业区
即食预制菜	原料验收区、外包装区、仓储区等。	原料预处理区、产品调味区、配料区、半成品贮存区、热加工区等。	冷却区、冷加工场所、内包装间等。
冷藏即食果蔬	原料验收区、挑拣区、外包装区、仓储区等。	粗加工区、清洗区等。	果蔬切分区、果蔬消毒区、果蔬漂洗区、果蔬内包装区等。
非即食冷藏预制菜	原料验收区、外包装区、仓储区等。	原料预处理区、产品调味区、配料区、热加工区等。	预制菜冷却区（如有热加工工艺）、内包装区

采用冻干工艺生产的即食预制菜，清洁作业区还应当包括冻干区。

采用后杀菌工艺生产预制菜的，杀菌场所应设在一般作业区。

注：本文件所列加工区域为常规分区，企业可根据实际生产情况优化调整。

4.2 建筑内部结构与材料

应符合 GB 14881 和 GB 31654 的相关规定。

5 设施与设备

5.1 设施

5.1.1 应符合 GB 14881 中有关设施的相关规定。

5.1.2 产生大量油烟或蒸汽的烹饪场所应设置具有机械排风和油烟过滤功能的排气装置，并定期清理或更换过滤器。

5.2 设备

5.2.1 生产设备

5.2.1.1 应符合 GB 14881 中有关生产设备的相关规定。

5.2.1.2 即食冷藏预制菜的生产应具有能够达到快速冷却工艺要求的设备，保证产品在热加工后 2 h 内中心温度快速降至 10℃以下。

5.2.1.3 冷冻预制菜的生产应具有能够满足速冻工艺要求的设备，确保冷冻过程快速通过最大冰晶区域。

5.2.1.4 即食冷藏果蔬的原料在消毒、漂洗时用水应设置降温设备，保证产品用水水温不高于 5℃。

5.2.2 监控设备

应符合 GB 14881 中有关监控设备的相关规定。对温度有控制要求的生产过程和生产环境应严格进行温度控制和监测。

5.2.3 设备的保养和维修

应建立设备保养和维修制度，加强设备的日常维护和保养，定期检修，及时记录。

6 卫生管理

应符合 GB 14881 中有关卫生管理的相关规定。

7 原料、食品添加剂及食品相关产品要求

7.1 一般要求

原料、食品添加剂及食品相关产品应符合 GB 14881 的相关规定。

7.2 原料

7.2.1 对贮存环境有特殊要求（如温度和湿度）的原料，应采取有效措施对贮藏环境予以监控。

7.2.2 冷冻原料的解冻应具备与生产能力相适应的专用解冻区域，根据原料的不同特性、形态选择适宜的解冻方法，同时对温度和时间进行控制。

7.3 食品相关产品

7.3.1 冷冻预制菜内包装应采用耐低温的材料。

7.3.2 常温预制菜内包装应采用耐高温的材料。

8 生产过程控制

8.1 应符合 GB 14881 和 GB 31654 中有关食品生产加工过程的相关规定。

8.2 预制菜烹饪加工后应立即冷却。即食冷藏预制菜应在烹饪加工后 2 h 内将中心温度将至 10 °C 以下。冷却过程建议采用快速冷却机将产品快速冷却至 25 °C 以下，然后将产品放入冷却间继续降温。

8.3 需要冷冻的，应在冷却后立即冷冻。

8.4 即食冷藏预制菜冷却完毕至包装结束的时间应控制在 4 h 以内。

8.5 冷藏即食预制菜包装环节的操作时间（冷却间出库至包装完毕入冷库所经历的时间）应按照车间的环境温度的不同予以严格控制。

(a) 包装间环境温度低于 5 °C（含）的，操作时间不做限制；

(b) 包装间环境温度处于 5 °C~15 °C（含）的，操作时间应≤90 min；

(c) 包装间环境温度处于 15 °C~21 °C（含）的，操作时间应≤45 min；

(d) 包装间环境温度高于 21 °C 的，操作时间应≤45 min，且产品表面温度应≤15 °C；

9 检验

应符合 GB 14881 中的相关规定。

10 标签

应符合 GB 7718 和 GB 28050 及相关规定。

11 记录和文件管理

应符合 GB 14881 的相关规定。

参考文献

- [1] 上海市市场监督管理局等, 长三角预制菜生产许可审查指引. 2023 年 1 月 13 日.
 - [2] 上海市食品药品监督管理局, 上海市预包装冷藏膳食生产许可审查细则. 2017 年 10 月 25 日.
-

CIFST 征求意见稿