

DBS12

天津市食品安全地方标准

DBS 12/00X—XXXX

冷藏即食食品生产卫生规范

(征求意见稿)

XXXX年XX月XX日发布

XXXX年XX月XX日实施

天津市卫生健康委员会 发布

前 言

本标准首次提出。

本标准起草单位：天津市市场监督管理委员会。

本标准主要起草人：王永乐、鲁瑶、陈萍、郭兴旺、于志辉、王锋、刘猛、彭涛、李冰、王东兴、李亚淑、李艺筱、余沛阳、李勃男、张克禄、张金鹏、刘朝麾。

食品安全地方标准

冷藏即食食品生产卫生规范

1 范围

本标准规定了冷藏即食食品生产过程中原料采购验收、加工、包装、贮存和运输等环节的场所、设施与设备、人员的基本要求和准则等。

本标准适用于冷藏即食食品企业的生产。

2 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。

2.1 冷藏即食食品

以谷物、豆类、薯类、畜禽肉、蛋类、水产品、果蔬、食用菌等中的一种或数种为主要原料，或同时配以馅料/辅料，采用冷加工或部分热加工快速冷却工艺生产，经预先包装或者制作在密封的包装材料或容器中，并在冷藏条件下包装、贮存、运输的即食或经简单加热（非熟制）食用的食品。

2.2 冷加工冷藏即食食品

清理（解冻）、切配、消毒、加工、包装、金属检测、贮运等均在不低于10℃条件下进行生产的冷藏即食食品。

2.3 快速冷却工艺

经热加工后，采取一定冷却措施使产品中心温度在2小时内降至10℃（米饭除外）以下。

3 选址及厂区环境

应符合GB 14881的相关规定。

4 厂房和车间

4.1 应符合GB 14881的相关规定。

4.2 生产车间的设置应与生产工艺及生产品种规模、数量相适应。一般包括原料处理车间（分拣区、清洗区、解冻区、切配区、洗蛋间等）、暂存间、冷加工车间、热加工车间（根据生产需要）、冷却车间、内包车间、外包车间、工器具清洗间（用于清洗原料、半成品、成品的工具、用具和容器，有明显的区分标识，存放区域分开设置）、检验室、原辅料仓库（冷冻库、冷藏库、常温库等）、包材仓库、成品冷库等。以上场所使用面积应不少于2000平方米。

4.3 厂房和车间的设置应按冷藏即食食品工艺流程需要及卫生要求有序而合理布局。应根据生产流程、生产操作需要和清洁度的要求进行分隔，防止交叉污染。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。

4.4 厂房和生产车间依其清洁度要求一般分为：一般作业区（外包装间、检验室、原辅料仓库、包材仓库、成品冷库等）、准清洁作业区（原料处理车间、热加工车间、配料间、工器具清洗消毒间等）、清洁

作业区（冷加工车间、暂存间、调理间、内包车间、冷却车间、清洗消毒区等）。区域的划分要明确，且应相互分隔，并有显著标识加以区分。

5 设施与设备

- 5.1 应符合 GB 14881 的相关规定。
- 5.2 应配备足够的供排水、清洗和消毒设施，生产用水的水质应符合 GB 5749 的规定。
- 5.3 应根据生产工艺需要配置原料处理、解冻、切配、熟制、速冷、清洁消毒、灭菌、包装、金属探测器等设备设施。
- 5.4 应分别设置专用的动物性食品、植物性食品、水产品食品原料的清洗槽、加工台案，保持足够距离，防止交叉污染。清洗槽和加工台案的数量或容量应与生产能力相适应，并明确标识。
- 5.5 接触即食食品的工用具、容器的清洗消毒设施应独立设置。
- 5.6 生产车间应根据生产需要配备通风排气、空气过滤设施，保证空气由清洁度要求高的作业区域流向清洁度要求低的作业区域。通风口防护设施、过滤设施应按规定清洁、维修或更换。
- 5.7 生产车间、库房应根据需要配备温度、湿度控制及监测设施，有效控制、监测环境温度、湿度，并定期校准、维护。
- 5.8 生产车间应配备环境消毒设施。

6 卫生管理

- 6.1 应符合 GB 14881 的相关规定。
- 6.2 清洁作业区场所、设备设施等应进行有效的清洁和消毒，制定有效的验证制度，应定期对清洁作业区内食品接触表面、环境空气等进行环境监测，清洁作业区空气应进行杀菌消毒或净化处理。

7 食品原料、食品添加剂和食品相关产品

- 7.1 应符合 GB 14881 的相关规定。
- 7.2 应加强原料供应商的管理和评估，采购的原料应符合相关标准、国家相关要求的规定。采购的动物源性原料有检疫要求的，应提供检疫合格证明；采购进口原辅料时，应有海关出具的进口合格证明材料；采购的生制动物源性原料（如畜禽肉、水产品）应每批进行兽药残留、重金属检测（原料供应商提供合格证明文件的除外）；采购的生制植物源性原料（如新鲜蔬菜、水果）等应每批进行农药残留、重金属检测（原料供应商提供合格证明文件的除外）。
- 7.3 包装材料应清洁、无毒，符合标准或相关要求，并且在特定贮存和使用条件（如微波加热）下不影响食品的安全和产品特性。

8 生产过程食品安全控制

8.1 通用要求

- 8.1.1 应符合 GB 14881 的相关规定。
- 8.1.2 应保证全程不高于 10℃ 冷链条件（不含热加工车间，米饭等有特殊要求的不受此限制）。
- 8.1.3 应对原料库房、成品库房及时进行清理，定期进行全面清洁工作。
- 8.1.4 应加强清场管理，制定机械设备、工器具清洗消毒方式及频次。
- 8.1.5 应制定不同区域针对性的清洁消毒规范，合理选用洗涤剂、消毒剂，并对消毒效果进行验证。清洁作业区微生物监测参照附录 A 执行，应委托有资质的第三方检验机构每年至少进行一次动态检测。

8.2 原料加工

8.2.1 原料预处理

食品原料应进行挑选、解冻、清洗（干燥）、去皮等，去除不可食用部分。生食果蔬原料消毒应选用符合食品安全国家标准的消毒剂，合理设置消毒液的浓度和消毒时间，消毒水温应符合规定并定时监控，应彻底漂洗，定时监测、评估消毒液残留情况，尽可能降低消毒液残留。盛装食品原料的容器不得与地面直接接触，避免受到污染。

8.2.2 切配、调理

严格按照加工配方和工艺规程，对原料进行切配、分割、腌制和上浆等加工。切配、调制好的半成品应根据性质分类存放，与原料分开放置，避免受到污染。需冷藏保存的半成品应按照贮存条件分类存放。

8.3 热加工

8.3.1 需要烧熟煮透的食品，加工时食品中心温度应达到 70℃ 以上，且保持 2 分钟以上，热加工后应快速冷却，保证 2 小时内将产品中心温度降至 10℃ 以下。

8.3.2 应对煎炸食用油进行监控，监控指标、监控频率参见附录 A 要求。无法实施监控的，食用油连续煎炸食品累计使用期限不应超过 12 小时，非连续煎炸使用期限不超过 72 小时。

8.4 包装

应根据包装间的环境温度，按照以下要求严格控制操作时间：操作间环境温度低于 4℃ 的，包装操作完毕时间不超过 4 小时；操作间环境温度处于 4℃~10℃ 的，包装操作完毕时间不超过 2 小时。

9 检验

9.1 应符合 GB 14881 的相关规定。

9.2 应设置检验室，面积和布局应当与企业的生产规模、加工品种、检测项目相适应；微生物检验洁净室面积不小于 4 m²，具备适当的通风和温度调节设施。

9.3 应建立并执行检验管理制度，规定原料检验、过程检验、产品出厂检验及要求，综合考虑产品特性、工艺特点、原料控制等因素明确制定出厂检验项目，保存相关检验记录。出厂检验项目应包含标签、感官、净含量（非定量包装除外）；应对菌落总数、大肠菌群、致病菌、过氧化值（油炸类食品）等项目进行监测。

9.4 农药残留、兽药残留、重金属、致病菌等项目，可以采用国家有关部门规定的快速检测方法进行检测。使用快速检测方法应依照有关法律、法规和标准等规定，建立相应的质量管理体系，制定人员培训、设施设备管理和操作规程等制度。使用的快速检测方法应至少每半年与国家标准规定的检验方法进行比对或者验证。快速检测结果不合格时，应使用国家标准规定的检验方法进行复检。

10 留样

应对每批成品进行留样，留样食品应放置在专用冷藏设备中，保存至保质期届满后至少 72 小时。留样量应满足检验需要。

11 贮存和运输

应符合 GB 14881、GB 31605 的相关规定；运输工具应清洁、卫生、无异味，不应与有毒、有害、有异味的物品混运。运输车量应具有温度监控设备，且温度应不高于 10℃。

12 追溯和召回

应符合 GB 14881 的相关规定，建立并执行食品安全信息化追溯管理体系，记录并保存法律、法规及标准等规定的信息，保证产品可追溯。

13 培训

应符合 GB 14881 的相关规定。

14 管理制度和人员

应符合 GB 14881 的相关规定。建立“日管控、周排查、月调度”管理制度，配备食品安全总监、食品安全员。

15 记录和文件管理

应符合 GB 14881 的相关规定。

16 标签

产品标签应注明贮运温度要求；保质期限一般不超过48小时，生产企业在取得充分、可靠、科学的食品安全依据，以及第三方产品保质期测试实验合格的基础上，也可自行确定保质期；保质期标注要精确到小时、分钟。

附录 A

冷藏即食食品生产原料、环境监控指南

A.1 表A.1为冷藏即食食品生产原料、环境监控要求。

表A.1 冷藏即食食品生产原料、环境监控要求

监控项目		监控指标	检测方法	控制要求	监控频次
原料 检验	畜肉	盐酸克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺	企业自定	不得检出	采购的每批次产品(原料供应商提供合格证明文件的除外)
	果蔬	有机磷、氨基甲酸酯类农药残留	企业自定	符合相关要求	采购的每批次产品(原料供应商提供合格证明文件的除外)
		重金属	企业自定	符合相关要求	采购的每批次产品(原料供应商提供合格证明文件的除外)
	煎炸食用油	极性组分	企业自定	≤27%	1次/2小时
环境 监测	清洁作业区	浮游菌	GB/T 16293	≤200 cfu/m ³	1次/月
		沉降菌	GB/T 16294	≤100cfu/4h (φ90mm)	1次/月
		表面微生物	参照 GB 15982 采样,按 GB 4789.2 计数	≤50cfu/g (mL)	1次/周
	清洁作业区食品接触面(食品加工人员的手部、工作服、模具、传送皮带及其他直接接触产品的设备或设施表面)	菌落总数、大肠菌群	参照 GB 15982 采样, GB 4789.2、GB 4789.3	菌落总数≤50CFU/g (mL) 大肠菌群<10CFU/g (mL)	1次/周
		沙门氏菌	参照 GB 15982 采样, GB 4789.4	不得检出	1次/月
		李斯特氏菌菌属	参照 GB 15982 采样, GB 4789.30	不得检出	
		副溶血性弧菌(仅限加工含水产及其制品的产品)	参照 GB 15982 采样, GB 4789.7	≤1000CFU/g (mL)	

天津市食品安全地方标准《冷藏即食食品生产卫生规范》（征求意见稿）编制说明

一、工作简况

（一）任务来源

根据《2022年度天津市食品安全地方标准立项计划》（津卫疾控〔2022〕583号）要求，《冷藏即食食品生产卫生规范》列为2022年度天津市食品安全地方标准立项计划。

冷藏即食食品，国家市场监督管理总局未制定相应的审查细则，天津市市场监督管理委员会根据辖区食品生产企业许可审查需要，制定了《冷链即食食品生产许可审查规范（试行）》《冷链食品生产许可审查细则（2015版）》，指导天津市冷链食品生产许可审查工作。随着冷藏即食食品工业的发展，出现了新问题新需求，需要进一步规范提高，因此，制定《冷藏即食食品生产卫生规范》标准势在必行。冷藏即食食品上游涉农、中游涉工、下游涉商，贯穿一二三产，对于优化供给、扩大内需、促进循环具有重要作用。通过标准制定，有利用监管部门、生产企业从落实“两个责任”、进一步加强监管等方面，重点围绕食品原料、过程控制、成品检验、风险分析等环节，防控冷藏即食食品存在的食品质量安全隐患，保障冷藏即食食品食品安全和产业健康发展。

（二）项目负责单位及主要起草过程

项目提出单位是天津市市场监督管理委员会，起草工作具体负责部门是天津市市场监督管理委员会、天津量信检验认证技术有限公司（国家轻工业食品质量监督检测天津站）。天津量信检验认证技术有限公司（国家轻工业食品质量监督检测天津站）在接到任务后，成立了起草工作组，工作组首先收集了国内外冷藏即食食品相关的卫生规范及有关要求并进行分析、对比研究。同时，对我市冷藏即食食品的生产加工场所、设施与设备、原辅料采购和使用、生产加工过程控制、人员、贮存与运输等食品安全现状等进行了现场调研，多次召开起草组工作会议、专家咨询会议，对重要条款、内容反复研讨，通过收集资料、现场调研、专家研讨的形式进行规范地制定工作。

标准制定过程中主要工作：

2022年12月，项目获得市卫生健康委立项，签订委托协议书。在正式启动标准起草工作初期，项目组先后赴西青区、武清区、津南区等地实地调研冷藏即食食品现状，征求相关部门对冷藏即食食品标准需求。

2023年1月，起草组正式启动标准制定工作，拟定主要标准草案框架。2023年3月，起草组形成标准草案初稿，并先后两次召开专题研讨会，邀请卫生、标准化、日常监管、生产企业等各方专家对标准草案进行修改完善。起草组针对专家提出的修

改意见进一步研究讨论，修改完善，采纳专家意见 5 条(具体情况见附件 1)，最终形成标准征求意见稿。

二、与我国有关法律法规和其他标准的关系

(一) 我国的法律法规及其有关规定

我国《食品安全法》对食品生产经营者有关食品安全管理的相关条款同样也适用于冷藏即食食品。《食品生产许可管理办法》第八条规定：“省、自治区、直辖市市场监督管理部门可以根据本行政区域食品生产许可审查工作的需要，对地方特色食品制定食品生产许可审查细则，在本行政区域内实施，并向国家市场监督管理总局报告。国家市场监督管理总局制定公布相关食品生产许可审查细则后，地方特色食品生产许可审查细则自行废止。”

天津市市场和质量管理委员会于 2015 年 10 月 28 日发布的《冷链食品生产许可审查细则（2015 版）》规定了冷链食品的定义、管理制度审查、场所核查、设备核查、设备布局、基本工艺流程、关键控制点，明确冷链食品生产要求，同时对标签和标志、包装、贮存、运输、销售；保质期、检验项目、抽样方法也提出了具体要求。

天津市市场监督管理委员会于 2019 年 6 月 13 日发布实施了《冷链即食食品生产许可审查规范（试行）》，进一步明确冷链即食食品定义、分类，场所、设备设施、设备布局、基本工艺流程、关键控制点等具体要求，为相关监管部门实施规范许可提供支撑

和行政指导，对实现依法监管冷藏即食食品，保护人民群众的身体健康和生命安全具有重要意义。

（二）国内相关标准情况

食品安全国家标准《食品生产通用卫生规范》（GB 14881）是适用于冷藏即食食品等所有食品生产形式的通用基础性标准。

《食品安全国家标准 即食鲜切果蔬加工卫生规范》（GB 31652-2021）对即食鲜切果蔬的原料采购、验收、加工、包装、贮存和运输等环节的场所、设备与设施、人员的基本要求和和管理准则等方面作出具体规定。

上海市食品安全地方标准《预包装冷藏膳食》（DB31/2025-2021）对原料要求、感官要求、污染物限量、真菌毒素限量、微生物限量、食品添加剂和营养强化剂、标签等方面提出了具体要求。

上海市食品安全地方标准《预包装冷藏膳食生产经营卫生规范》（DB31/2026-2021）对厂房和车间、设施与设备、卫生管理、食品原料、食品添加剂和食品相关产品、生产过程食品安全控制、检验与监控、留样管理、成品贮存和运输、产品追溯和召回、培训、管理制度和人员、记录和文件管理、产品的终端销售等方面提出了具体要求。

三、标准的制定原则

（一）以风险评估为原则，保证食品安全。

(二) 以 GB 14881 为基础，结合冷藏即食食品业态特点制定，具有科学性、协调性的原则。

(三) 规范冷藏即食食品行业良性发展，具有可操作性的原则。

(四) 严格依照标准的制定程序，体现公开透明的原则。

四、确定各项技术内容的依据

(一) 标准名称

本标准规范冷藏即食食品的生产，故标准名称为《冷藏即食食品生产卫生规范》。

(二) 适用范围

依照 GB 14881，本标准的适用范围为：本标准规定了冷藏即食食品生产过程中原料采购验收、加工、包装、贮存和运输等环节的场所、设施与设备、人员的基本要求和管理准则等。适用于冷藏即食食品企业的生产。

(三) 术语和定义

本标准等同采纳 GB 14881 界定的术语和定义。根据我市生产企业冷藏即食食品实际生产流程、工艺特点，参照天津市场监督管理委员会《冷链即食食品生产许可审查规范（试行）》，同时设定了冷藏即食食品、冷加工冷藏即食食品、快速冷却工艺的定义。

(四) 选址及厂区环境

本标准等同采纳GB 14881的相关规定。

（五）厂房和车间

本标准对冷藏即食食品的生产车间设置及面积要求；车间布局；不同作业区的划分等3个方面分别做出规定。

1. 生产车间设置及面积要求

该条的设置主要是为了防止生产企业分装生产及交叉污染。因冷藏即食食品对生产车间设置要求较高，对各个环节的操作需要明确区域，防止交叉污染，同时要与生产品种及规模相适应。参照天津市场监督管理委员会《冷链即食食品生产许可审查规范（试行）》、《上海市地方标准 食品安全地方标准 预包装冷藏膳食生产经营卫生规范》，规定“原料处理车间(分拣区、清洗区、解冻区、切配区、洗蛋间等)、暂存间、冷加工车间、热加工车间(根据生产需要)、冷却车间、内包车间、外包车间、检验室、原辅料仓库(冷冻库、冷藏库、常温库等)、包材仓库、成品冷库等给出了具体的要求，以上场所使用面积应不少于2000平方米。”

2. 车间布局

该条的设置主要根据冷藏即食食品生产流程需要及卫生要求有序而合理布局的要求，规定了“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”等要求。

3. 不同作业区划分

本标准对一般作业区、准清洁作业区、清洁作业区划分作出了明确规定，比如冷加工车间、暂存间、调理间、内包车间、冷却车间及清洗消毒区等应划分为清洁作业区。

（六）设施与设备

1. 设施

本标准对供排水设施、清洗消毒设施、通风排气、空气过滤、温湿度控制监测设施等进行了原则规定。冷藏即食食品为直接入口食品，在原材料的处理上要彻底洗净，企业要设置足够的供排水设置，为防止交叉污染，对接触即食食品的工用具、容器的清洗消毒设施规定应独立设置的明确规定。车间的环境消毒强调了要配备环境消毒设施。

2. 设备

本标准对加工区应根据生产工艺配置必要的原料清洗消毒设备、切配设备、熟制设备、速冷设备、清洁消毒灭菌、包装设备、金属探测器等设备进行明确规定。为防止交叉污染，对动物性食品、植物性食品、水产品食品原料的清洗槽、加工台案明确独立设置要求，并保持足够距离。清洗槽和加工台案的数量或容量应与生产能力相适应，并应明确标识。

（七）卫生管理

冷藏即食食品的最大风险就是微生物污染，参照天津市市场

监督管理委员会《冷链即食食品生产许可审查规范（试行）》《冷链食品生产许可审查细则（2015版）》，本标准强调了对清洁作业区的卫生管理，规定“清洁作业区场所、设备设施等应进行有效的清洁和消毒，制定有效的验证制度，应定期对清洁作业区内食品接触表面、环境空气等进行环境监测，清洁作业区空气应进行杀菌消毒或净化处理。”

（八）食品原料、食品添加剂和食品相关产品

为有效管理食品原料、食品添加剂和食品相关产品等物料的采购和使用，本标准根据国家法规标准的相关要求，在作出原则性规定的同时，根据冷藏即食食品主要为食用农产品的特点，规定了：“采购的动物源性原料有检疫要求的，应提供检疫合格证明；采购进口原辅料时，应有海关出具的进口合格证明材料；采购的生制动物源性原料（如畜禽肉、水产品）应每批进行兽药残留、重金属检测（原料供应商提供合格证明文件的除外）；采购的生制植物源性原料（如新鲜蔬菜、水果）等应每批进行农药残留、重金属检测（原料供应商提供合格证明文件的除外）。”、“7.3 包装材料应清洁、无毒，符合标准或相关要求，并且在特定贮存和使用条件（如微波加热）下不影响食品的安全和产品特性”。

（九）生产过程食品安全控制

1. 通用要求

生产过程控制是保障冷藏即食食品安全的重中之重。

GB14881、天津市市场监督管理委员会《冷链即食食品生产许可审查规范（试行）》对食品生产过程的安全控制进行了相关要求，本标准在参照上述标准和文件及冷藏即食食品生产企业实际调研情况的前提下，规定：“应保证全程不高于 10℃ 冷链条件（不含热加工车间，米饭等有特殊要求的不受此限制）”、“应制定不同区域针对性的清洁消毒规范，合理选用洗涤剂、消毒剂，并对消毒效果进行验证。清洁作业区微生物监测参照附录 A 执行，还应委托有资质的第三方检验机构每年至少进行一次动态检测”。

2. 原料加工

冷藏即食食品加工工艺要求，原料特点，参照《食品安全国家标准 即食鲜切果蔬加工卫生规范》（GB 31652-2021）、天津市市场监督管理委员会《冷链即食食品生产许可审查规范（试行）》，本标准规定了：“食品原料应进行挑选、解冻、清洗（干燥）、去皮等，去除不可食用部分。生食果蔬原料消毒应选用符合食品安全国家标准的消毒剂，合理设置消毒液的浓度和消毒时间，消毒水温应符合规定并定时监控，应彻底漂洗，定时监测、评估消毒液残留情况，尽可能降低消毒液残留。盛装食品原料的容器不得与地面直接接触，避免受到污染。”

2. 切配、调理

参照天津市市场监督管理委员会《冷链即食食品生产许可审查规范（试行）》，结合生产企业调研、座谈会意见，本标准规定

了：“严格按照加工配方和工艺规程，对原料进行切配、分割、腌制和上浆等加工。切配、调制好的半成品应根据性质分类存放，与原料分开放置，避免受到污染。需冷藏保存的半成品应按照贮存条件分类存放。”

3. 热加工

参照国家市场监督管理总局《餐饮服务食品安全操作规范》)、《上海市地方标准 食品安全地方标准 预包装冷藏膳食生产经营卫生规范》(DB31/2026-2021)，并结合天津市冷藏即食食品生产企业控制情况，本标准规定了：“需要烧熟煮透的食品，加工时食品中心温度应达到 70℃ 以上，且保持 2 分钟以上，热加工后应快速冷却，保证 2 小时内将产品中心温度降至 10℃ 以下。”、“应对煎炸食用油进行监控，监控指标、监控频率参见附录 A。无法实施监控的，食用油连续煎炸食品累计使用期限不应超过 12 小时，非连续煎炸使用期限不超过 72 小时。”

4. 包装

参照《上海市地方标准 食品安全地方标准 预包装冷藏膳食生产经营卫生规范》(DB31/2026-2021)，并结合天津市冷藏即食食品生产企业控制情况，本标准规定了：“应根据包装间的环境温度，按照以下要求严格控制操作时间：操作间环境温度低于 4℃ 的，包装操作完毕时间不超过 4 小时；操作间环境温度处于 4℃ ~ 10℃ 的，包装操作完毕时间不超过 2 小时。”

（十）检验

参照国家市场监督管理总局《规范食品快速检测使用的意见》及天津市市场监督管理委员会《冷链即食食品生产许可审查规范（试行）》《冷链食品生产许可审查细则（2015版）》，本标准结合冷藏即食食品的实际状况，规定如下要求：“微生物检验洁净室面积不小于 4 m²，具备适当的通风和温度调节设施。”、“出厂检验项目应包含标签、感官、净含量（非定量包装除外）；应对菌落总数、大肠菌群、致病菌、过氧化值（油炸类食品）等项目进行监测。”、“农药残留、兽药残留、重金属、致病菌等项目，可以采用国家有关部门规定的快速检测方法进行检测。使用快速检测方法应依照有关法律、法规和标准等规定，建立相应的质量管理体系，制定人员培训、设施设备管理和操作规程等制度。使用的快速检测方法应至少每半年与国家标准规定的检验方法进行比对或者验证。快速检测结果不合格时，应使用国家标准规定的检验方法进行复检。”

（十一）留样

根据国家市场监督管理总局《食品生产许可审查通则（2022版）》附件 2《食品、食品添加剂生产许可现场核查评分记录表》“应当建立并执行检验管理制度，规定原料检验、过程检验、产品出厂检验以及产品留样的方式及要求”规定，并结合冷藏即食食品特点，本标准规定“应对每批成品进行留样，留样食品应放

置在专用冷藏设备中，保存至保质期届满后至少 72 小时。”

（十二）贮存与运输

冷藏即食食品保质期短，需要冷链贮运，为防止贮存、运输不当使食品腐败变质，或污染有毒、有害物质，本标准对食品的贮存和运输环节规定了“应符合 GB 14881、GB 31605 的相关规定；运输工具应清洁、卫生、无异味，不应与有毒、有害、有异味的物品混运。运输车量应具有温度监控设备，且温度应不高于 10℃。”

（十三）追溯和召回

《食品安全法》第四十二条规定“食品生产经营者应当依照本法的规定，建立食品安全追溯体系，保证食品可追溯。国家鼓励食品生产经营者采用信息化手段采集、留存生产经营信息，建立食品安全追溯体系。”结合冷藏即食食品风险分级，本标准规定“建立并执行食品安全信息化追溯管理体系，记录并保存法律、法规及标准等规定的信息，保证产品可追溯。”

（十四）培训

本标准等同采纳 GB 14881 的相关规定。

（十四）管理制度和人员

2022 年 9 月 22 日国家市场监督管理总局令第 60 号公布《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》，并自 2022 年 11 月 1 日起施行，本标准特别规定“建立“日管控、周排查、月调度”

管理制度，配备食品安全总监、食品安全员。”。

（十五）记录和文件管理

本标准等同采纳 GB 14881 的相关规定。

（十六）标签

参照天津市市场监督管理委员会《冷链即食食品生产许可审查规范（试行）》《冷链食品生产许可审查细则（2015版）》，对冷藏即食食品的标签标示，做了如下具体规定：产品标签应注明贮运温度要求；保质期限一般不超过48小时，生产企业在取得充分、可靠、科学的食品安全依据，以及第三方产品保质期测试实验合格的基础上，也可自行确定保质期；保质期标注要精确到小时、分钟。

（十七）附录 A 冷藏即食食品生产原料、环境监控指南

监控要求参照天津市市场监督管理委员会《冷链即食食品生产许可审查规范（试行）》，并结合西青、津南区相关食品生产企业调研、座谈意见制定。“畜肉盐酸克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺”，“果蔬有机磷、氨基甲酸酯类农药残留、重金属”，“清洁作业区 浮游菌、沉降菌、表面微生物”、“清洁作业区食品接触面（食品加工人员的手部、工作服、模具、传送皮带及其他直接接触产品的设备或设施表面）菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌、李斯特氏菌菌属、副溶血性弧菌（仅限加工含水产及其制品的产品）”、“极性组分”参照上海市食品安全地方标准《预包装

冷藏膳食生产经营卫生规范》(DB31/2026-2021)制定。

五、其他需要说明的情况

无

附件 1

征求意见汇总处理表

共 1 页 第 1 页
2023 年 5 月 25 日填写

标准名称：《食品安全地方标准 冷藏即食食品生产卫生规范》

负责起草单位：天津市市场监督管理委员会、天津量信检验认证技术有限公司（国家轻工业食品质量监督检测天津站）

承办人：鲁瑶

发函件数：12

回函件数：6

电话：13752132012

序号	标准章条编号	提出单位	姓名	职称	意见及建议	采纳与否及其理由
1	2.3	天津市大桥道食品有限公司	纪晶	副总经理	增加“米饭除外”。	采纳。实际生产过程中，主食米饭降温到 10℃ 以下会影响口感。
2	5.4	天津市西青区市场监督管理局	高亮	副科长	数量后增加“或容量”	采纳。描述更准确、全面。
3	6.2	天津市北辰区市场监督管理局	沙杰	副局长	增加“或净化处理”。	采纳。描述更准确、全面。
4	7.2	天津瑞隆达食品有限公司	周志刚	质量负责人	条款与附录 A 表对于“生制动物源性原料”和“生制植物源性原料”原料检验指标要求不一致：按照标准条款 7.2，生制动物源性原料、生制植物源性原料可以供应商可以“提供合格证明文件”，但附录 A 是却是每批次产品需要提供重金属等的检测。	采纳。对该条款和附录 A 修改保持一致。
5	8.4	天津市食品安全检测技术研究院	孙亚范	首席专家	将“冷却操作”修改为“包装”	采纳。描述更准确、合理。
6	9	天津市东丽区市场监督管理局	郭华巍	科员	增加型式检验条款	不采纳。一般卫生规范类标准不具体规定型式检验条款。