

《优质预制菜产品认证技术规范》

团体标准编制说明 (征求意见稿)

标准起草工作组

2024年10月

一、工作简况

1、背景情况

随着生活节奏的加快，随着餐饮业的和冷链物流的持续发展，预制菜在餐桌的分量越来越重。国家相关部门也随之给出了很多辅助性的政策。

“十四五”期间，国家将加大对预制菜体系建设的支持力度，加快建设预制菜冷链物流配送网络，加快形成布局合理、高效顺畅，销地市场及优质预制菜产品的市场体系，提高可持续发展能力。

2023年1月2日中共中央、国务院发布《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》(简称“2023年中央一号文件”)，明确培育乡村产业新业态；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。随着预制菜首次写进中央一号文件，各地政府纷纷发力，通过政策支持、资金补贴的方式支持当地预制菜产业发展。预制菜写进中央一号文件将给产业带来政策性利好，未来将有更多企业进入，连锁餐饮、团餐企业、具有专业水平的预制菜加工企业都将迎来发展机遇。

为加快推动预制菜产业的发展，地方政府正在积极制定相关政策和规划，包括财政扶持、税收优惠、优化营商环境等措施，通过建设产业园区、成立联盟、培育龙头企业等方式，推动预制菜产业的快速发展。如，广东省人民政府办公厅近日印发《广东省发展壮大农村经营主体若干措施》，其中提出，大力培育发展预制菜产业；福建省商务厅等9部门印发了《加快推进预制菜产业高质量发展的措施》的通知；贵州省商务厅等15部门联合印发《加快推进贵州省生态特色预制菜产业高质量发展十二条措施》；山东省人民政府办公厅《关于推进全省预制菜产业高质量发展的意见》；四川省经济和信息化厅、商务厅等5部门联合印发《支持预制菜产业高质量发展的若干措施》，出台10条措施支持预制菜产业高质量发展；宁夏回族自治区人民政府办公厅印发《加快推进预制菜产业高质量发展实施方案》的通知等。

2024年3月，市场监管总局、教育部、工业和信息化部、农业农村部、商务部、国家卫生健康委等部门联合印发《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》。《通知》主要包括4方面内容。一是首次在国家层面明确预制菜的定义和范围。大力推广餐饮环节使用预制菜明示，保障消费者的知情权和选择权。二是健全预制菜标准体系建设。统筹制定严谨、统一的覆盖预制菜生产加工、冷藏冷冻和冷链物流等环节的食品安全国家标准以及预制菜术语、产品分类等质量标准。三是加强预制菜食品安全监管。严格落实企业主体责任和属地监管责任，切实保障预制菜产品食品安全。四是统筹推进预制菜产业高质量发展。不断增强优质原料保障能力、提升关键技术创新研发水平、加快先进生产工艺装备应用、营造良好产业发展环境。

基于预制菜近些年的快速发展，建立优质预制菜认证体系，可以通过对生产企业的生产工艺、原料采购、产品检测等环节进行严格把关，确保预制菜产品的质量和安全；通过认证的企业将成为行业的标杆，引导其他企业提高生产标准，从而整体提升预制菜行业的质量水平。

2、任务来源

目前优质预制菜产品是基于消费者需求，有哪些认证技术指标和规范是优质预制菜的评价标准，目前无法可依。无论是初级农产品的标准，还是冷链运输标准都不能完全符合优质预制菜产品的认证技术规范标准，如果无标准运行，一方面会受到消费者质疑，另一方面会被部分竞争者降低标准，影响该模式发展，故需要一个切合实际优质预制菜产品认证技术标准。由中国检验认证集团检验有限公司，检科测试集团有限公司、谱尼测试集团股份有限公司和山东省食品药品检验研究院等成立《优质预制菜产品认证技术规范》团体标准工作组，工作组秘书处设在检科测试集团有限公司，工作组收集整理了国内外相关技术资料，经过充分调研、咨询，收集、有关资料，编写完成了该文件，作为产品生产、检验、贮存和销售的依据。

二、编制原则

（一）、编制原则

在标准制定过程中，标准起草工作组按照GB/T 1.1-2020 给出的规则编写，主要遵循以下原则：

- （1）协调性：保证标准与国内现行国家标准、行业标准协调一致。
- （2）规范性：严格按照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》给出的规则起草，保证标准的编写质量。

(3) 适用性：结合产品生产企业管理实践和产品的主要环境影响，提出对企业产品的具体质量要求和生产经营规范。

三、主要内容及说明

适用范围和主要技术内容：

4 总体要求

4.1 认证机构应结合产品特点，按照 GB/T 27067 的要求制定相应的认证方案。

4.2 优质预制菜产品认证应对产地环境、生产过程、产品特征和包装标识进行全过程评价。

4.3 优质预制菜产品认证应综合考虑优质预制菜产品生产组织和其他相关机构的基地条件、生产和加工能力、生产管理及风险状况。

4.4 综合评分按照附录 A 要求评审，综合评分应超过 90 分。食味值按照附录 B 和附录 C 评价，食味值评分应超过 90 分。

5 认证评价要求

5.1 认证模式

5.1.1 可选认证模式

- a) 型式试验+现场检查+认证后监督
- b) 型式试验+工厂检查+认证后监督。
- c) 认证机构可根据产品特点适当调整基本认证模式，并在实施细则中加以规定。

5.1.2 认证环节

- a) 型式试验：依据产品标准实施全部适用项目的检测。
- b) 现场检查：为获证的产品种的养殖生产基地现场检查，包括质量保证能力检查和产品一致性检查，使用现场抽样和/或检查。

c) 认证后监督：为认证后的跟踪检查，包括认证后的跟踪检查、生产现场抽取样品检测和/或检查、市场抽样检测，认证机构应结合申请企业实际情况，确定获证后监督的内容与方式。

d) 工厂检查：包括质量保证能力检查和产品一致性检查。

5.3 技术指标要求

5.3.1 优质预制菜技术指标要求应符合附录 A 规定。

5.4 生产环境要求

5.4.1 种植类优质预制菜农产品生产基地应远离城区、工矿区、交通主干道、工业污染源和生活垃圾场等场所。种植类优质预制菜农产品生产在风险评估的基础上应选择符合 GB 15618 要求的适宜土壤；农业灌水水质应符合 GB 5084 的规定；环境空气质量应符合 GB 3095 的规定。

5.4.2 优质预制菜畜禽养殖饮用水水质应符合 GB 5749 的规定；养殖污染物排放应符合 GB18596 的规定。

5.4.3 优质预制菜水产养殖或捕捞的水域水质应符合 GB 11607 的规定。

5.4.4 优质预制菜食品加工厂应符合 GB 14881 的规定。

5.5 优质预制菜认证要求

5.5.1 优质预制菜矿泉水的生产过程的食品安全控制应符合 GB 19304 的规定。

5.5.2 优质预制菜食品的污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

5.5.3 营养强化优质预制菜食品种类应符合 GB 14880 的规定。

5.5.4 食品加工过程中使用的食品添加剂应符合 GB 2760 的规定。

6 优质预制菜产品认证实施要求

6.1 认证模式的选择

6.1.1 优质预制菜农产品认证宜采用认证模式农产品采用型式试验+现场检查+认证后监督的认证模式。

6.1.2 优质预制菜食品认证宜采用型式试验+工厂检查+认证后监督的认证模式。

6.2 认证过程要求

优质预制菜产品认证过程应符合 GB/T 27065 第 7 章的规定。

6.3 现场检查和/或工厂检查要求

6.3.1 认证质量体系的要求应符合 GB/T 19011 的规定。优质预制菜产品生产组织应建立并实施优质预制菜农产品生产技术规程或优质预制菜食品加工相关技术规程，应持有其他与认证有关的证明文件，包括但不限于：

- a) 基地相关证明文件（如：土地证或土地租赁合同、合作协议等复印件等）；
- b) 相关生产许可证书及检测报告等。

6.3.2 生产组织或基地应具备包括优质预制菜产品种源、生产、加工、包装、运输和贮藏等全过程的可追溯体系以及可追溯的批号系统，从种植、养殖或加工等生产管理或加工原料到成品、成品到原料双向可追溯。

6.3.3 生产组织或基地应建立并保持记录，并确保产品可追溯记录文件的完整性，记录文件应至少保留 3 年。

6.3.4 优质预制菜产品生产组织应持续改进其管理体系的有效性。优质预制菜产品生产、加工和经营者应：

- a) 确定不符合的原因；
- b) 记录所采取措施的结果；
- c) 评审所采取的纠正或预防措施。

7 优质预制菜产品认证标识

7.1 对符合本文件要求的产品，经认证可标识为优质预制菜产品，标识如图 1。

7.2 优质预制菜食品，营养标签应符合 GB 28050 的规定。

7.3 优质预制菜产品认证标识应根据 GB/T 27030 的要求设计、应用、授权使用并管理。

四、标准中如果涉及专利，应有明确的知识产权说明

本文件不涉及专利及知识产权问题。

五、采用国际标准和国外先进标准情况，与国际、国内同类标准水平的对比情况

无。

六、与有关的现行法律、法规和强制性国家标准的关系

本文件与相关法律、法规、规章及相关标准协调一致，没有冲突。

七、重大分歧意见的处理经过和依据

本文件在制定过程中未出现重大分歧意见。

八、贯彻标准的要求和措施建议

本文件发布后，应向相关企业进行宣传、贯彻，推荐执行该文件。

九、其他应予说明的事项

无。