附件4

**《团体标准 预制菜生产加工卫生规范》**

**（征求意见稿）编制说明**

一、标准制订工作背景

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中指出，要培育发展预制菜产业，提升净菜、中央厨房等产业标准化和规范化水平。目前我国预制菜产业高速发展，据统计，2022年中国预制菜产值超过4000亿元。我国尚未制订针对预制菜的国家标准（含食品安全国家标准），上海乃至长三角也未制订预制菜的地方标准。预制菜产业虽然高速发展，满足社会发展和消费者高品质生活的需求，按仍处在起步阶段，社会对预制菜褒贬不一。随着消费者对食品安全和品质的要求不断提高，预制菜行业的未来发展将需要通过持续的技术创新，不断提高产品品质和食品安全，提升来提高市场竞争力，推动预制菜行业的健康有序发展。

在相关调研中发现，预制菜生产企业因缺乏统一标准，难以确定生产企业工艺流程、基本设施设备，制约产业的发展；监管部门因无预制菜的国家标准，难以实施食品安全行政许可和监管，保障食品安全；消费者对预制菜存在“食品安全困惑”“产品质量不稳定”“不好吃”等顾虑。为促进和引领预制菜产业的健康快速发展，加大科技创新，提升消费者获得感，保障消费者食品安全。2022年10月，上海市食品安全工作联合会正式立项，起草制订《预制菜》《预制菜生产加工卫生规范》2项团体标准。

二、主要工作过程

**1、标准编制指导思想**

根据《食品安全法》《产品质量法》《团体标准管理规定》的要求，以GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写要求》和GBT 20001.10-2014《标准编写规则 第10部分：产品标准》为规则，以GB 14881-2013《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、GB 31654-2021《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》和上海市、江苏省、浙江省、安徽省市场监督管理局制订的《长三角预制菜生产许可审查指引》为基本要求；参考相关国家推荐性标准、行业标准、团体标准以及相关法规和规范性文件要求，结合标准化、工厂化大型预制菜生产加工、储运企业的实际，起草本团体标准。

**2、标准特点**

本次标准的起草与制订具有以下特点：

（1）本文件与《团体标准 预制菜》相互衔接与配合，以目前我国工业化、标准化预制菜生产企业为标杆，在GMP和HACCP条件下，制订预制菜相关生产卫生规范，既能满足我国标准化、工厂化大型预制菜生产加工企业的实际情况，又能促进预制菜生产企业和渠道平台的合作，有利于行业发展；

（2）结合《团体标准 预制菜》的定义和分类，基于食品安全风险，分类施策制订各类预制菜生产加工的卫生规范要求，引入“生产车间分区”作业理念，提出生产加工常规设备设施要求，既能满足预制菜生产加工和政府监督的需要，又为今后预制菜产业发展留出空间；

（3）针对消费者对预制菜的顾虑，本文件强调膳食烹饪加工后应及时冷却，并对冷藏类预制菜包装环境温度与膳食滞留时间作出明确规定，同时对冷冻、冷藏类预制菜的冷链要求，使本文件具有一定的前瞻性和引领性；

（4）本文件与《团体标准 预制菜》同步制订、颁布和实施，有利于标准的贯彻执行，减低预制菜的食品安全风险，保障消费者健康。

**3、简要起草过程**

（1）资料收集。2022年10月，标准起草小组根据标准化预制菜生产加工的特点，收集了我国相关食品安全标准以及规范性文件，如GB 5749 《生活饮用水卫生标准》、GB 7718 《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 14930.1 《食品安全国家标准 洗涤剂》、GB 14930.2 《食品安全国家标准 消毒剂》、GB 14934 《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》、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》、GB 50457 《医药工业洁净厂房设计标准》、GB 50687 《食品工业洁净用房建筑技术规范》、DB/312026地方标准 《预包装冷藏膳食生产经营卫生规范》、《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》《长三角预制菜生产许可审查指引》等相关资料。

（2）现场调研。2022年9月-2023年4月，起草组先后赴上海盘点食品科技有限公司、上海龙神食品（集团）有限公司、鲜多多(上海)餐饮管理服务有限公司、上海盒马网络科技有限公司、[上海壹佰米网络科技有限公司](http://www.baidu.com/link?url=BYZLWUtNLA4Gattcv92YB9w1tu3AE1i1ENiNT-0dpn9Orxccrt6KR6JOh_G3f5u0U6vdHR8OkP17DwlJFdjypooqvHThHgJ_vtlz_VxKXUFSA8Pee1nZehxSUwUWOyoVJJpQHxwVLNiPQfIKsS_fgxoN-jdmy42SIRnM3Slt3GsL1HNran9f08X95RCCqKQ8-JIG8z2FnrAhF1_PStWqIq" \t "https://www.baidu.com/_blank)（叮咚买菜）、上海香尚香食品有限公司、上海鑫博海农副产品加工有限公司等7家单位开展现场调研工作，了解预制菜的标准化生产加工情况，研究预制菜的定义、分类、主要技术指标、生产规范及其关键控制点。

（3）标准研讨。2023年2月，在前期调研的基础上，经内部讨论，起草组起草了《预制菜》（讨论稿）并召开线上线下会议邀请预制菜相关生产企业、流通企业、行业协会、检测单位等15家有关负责人员进行讨论；5月，在根据反馈意见多次修改后再次召开线下讨论会议，对标准做进一步完善。

（4）征求意见。2023年5月中旬，经过调研讨论，起草了《预制菜》（征求意见稿），征求预制菜生产经营企业、监管部门以及社会相关部门的意见，并通过食安联微信公众号的媒体公开征求社会意见。同时向上海市市场监管局、上海市商业联合会、上海市餐饮烹饪行业协会、上海市食品协会、上海市食品学会等部门发函征求意见。

三、标准主要技术指标的确定及相关依据

本文件规定了预制菜的分类、选址及厂区环境、厂房和食品生产场所、设施与设备、食品原料、食品添加剂和食品相关产品、生产加工过程的食品安全控制、清洁维护与废弃物管理、食品安全风险控制、检验、贮存与运输、产品召回管理、管理制度与人员管理、标识与保质期、记录与文件管理要求。

有关术语定义及主要技术要求制订所参考或依据文件：

**1、术语和定义**

本文件除直接引用GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、GB 31654《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、T/SFSF 0000XX《预制菜》界定的相关术语和定义外还制订了“一般作业区”“准清洁作业区”“清洁作业区”“即食果蔬预制菜”的定义。

**2、选址及厂区环境**

参照GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》。

**3、厂房和食品生产场所**

参照GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、GB 31654《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、DB/312026地方标准 《预包装冷藏膳食生产经营卫生规范》《长三角预制菜生产许可审查指引》，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、设施与设备

基本要求符合GB 31654《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》的规定，参照《长三角预制菜生产许可审查指引》提出预制菜生产的常规设备设施要求，并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、食品原料、食品添加剂和食品相关产品**

参照GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》的要求。

**6、生产加工过程的食品安全控制**

基本要求应符合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。

7、清洁维护与废弃物管理

参照GB 14934 《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》、GB 14930.1 《食品安全国家标准 洗涤剂》、GB 14930.2 《食品安全国家标准 消毒剂》的要求，分别对工用具和容器、场所设备设施卫生和维护、废弃物管理、清洁和消毒提出相应的要求。

**8、食品安全风险控制**

参照GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》的要求，对预制菜的生物污染风险、物理污染风险和化学污染风险控制提出的基本要求。同时针对预制菜产品特有的食品安全风险，要求生产企业应根据预制菜产品类别和特点确定关键环节进行生物性、化学性和物理性危害因素的监控，建立预制菜生产加工过程危害因素控制程序，包括控制对象、取样点、监控指标、监控频率、评价原则和整改措施等，并以附件形式提出《生产原料检验、环境监测、过程监控和成品检验监控指南》。《指南》结合生产工艺及产品特点,对预制菜生产加工过程中的瘦肉精、菌落总数、大肠菌群、温度、时间等关键指标制订监控计划。《指南》对具体监控的项目、建议取样点、建议监控频率和建议监控指标限值提出了要求。

**9、检验、贮存与运输、产品召回管理、管理制度与人员管理、标识与保质期、记录与文件管理**

参照GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、DB/312026地方标准 《预包装冷藏膳食生产经营卫生规范》《长三角预制菜生产许可审查指引》《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》的相关规定。

四、采用国际标准和国外先进标准的情况

目前未发现国际和国外有相关标准。

五、与有关的现行法令、法规、国家标准、行业标准的关系

本文件与现行法令、法规、国家标准、行业标准无冲突，符合法律法规和强制性标准的要求，符合国家有关产业政策。

《预制菜生产加工卫生规范》起草工作组

2023年5月