

# 团 体 标 准

T / CIFST 027—2025

## 预制菜生产技术规范

Technical specifications for the production of prepared dishes

2025-04-11 发布

2025-04-11 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：大连工业大学、四川旅游学院、合肥工业大学、大连浩和食品有限公司、安井食品集团股份有限公司、苏州市味知香食品股份有限公司、利和味道（青岛）食品产业股份有限公司、统一企业（中国）投资有限公司昆山研究开发中心、陈克明食品股份有限公司、上海康识食品科技有限公司、山西岚城古镇食品有限公司、深圳大学、广东海洋大学、临县科技创新创业协会。

本文件主要起草人：朱蓓薇、徐宝才、李想、董秀萍、祁立波、郭焱、夏靖、陈宏、李旻、王斌、蔺冀、方炎鹏、何强、黄旭辉、邓晓青、启航、丁浩宸、秦磊、辛松林、李胜杰、杨燕萍、潘锦锋、张永昌、樊鹏飞、索东旺、王志刚、郭晓明、武雪峰、孙钦秀。

# 预制菜生产技术规范

## 1 范围

本文件规定了预制菜的术语和定义,分类,技术要求,厂房和车间,设施与设备,质量与安全管理,生产过程控制,检验,包装、贮存与运输,产品召回,培训,记录和文件管理。

本文件适用于预制菜的生产。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中,注日期的引用文件,仅该日期对应的版本适用于本文件;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 2707 食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品
- GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 4806.5 食品安全国家标准 玻璃制品
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
- GB 8950 食品安全国家标准 罐头食品生产卫生规范
- GB/T 9106.1 包装容器 两片罐 第1部分:铝易开盖铝罐
- GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- 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 19643 食品安全国家标准 藻类及其制品
- GB 20941 食品安全国家标准 水产制品生产卫生规范
- GB/T 21302 包装用复合膜、袋通则
- GB 21710 食品安全国家标准 蛋与蛋制品生产卫生规范
- GB/T 29342 肉制品生产管理规范
- GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
- GB 31646 食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- GB/T 36003 镀锡或镀铬薄钢板罐头空罐
- GB/T 44881 食品生产质量控制与管理通用技术规范

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 预制菜 prepared dishes

以一种或多种食用农产品及其制品为主要原料,添加或不添加辅料,不使用防腐剂,经预加工和/或预烹调处理,配以或不配以调味料包,采用工业化生产和包装,可在冷冻、冷藏或常温条件下贮存、运输及销售的预包装菜肴制品。

### 3.2

#### 预加工 preprocess

对原辅料进行的加工操作,包括但不限于清洗、分切、烫漂、搅拌、腌制、滚揉、成型、调味等。

### 3.3

#### 预烹调 precook

原料经预加工后进行的烹饪操作,包括但不限于炒、炸、烤、煮、蒸、熏等。

## 4 分类

### 4.1 按主要原料分类

#### 4.1.1 畜禽类预制菜

#### 4.1.2 水产动物类预制菜

#### 4.1.3 藻类预制菜

#### 4.1.4 果蔬类预制菜

#### 4.1.5 食用菌类预制菜

#### 4.1.6 其他类预制菜

除 4.1.1~4.1.5 之外的预制菜。

### 4.2 按贮存方式分类

#### 4.2.1 常温预制菜

在常温条件下贮存、运输及销售的预制菜。

#### 4.2.2 冷藏预制菜

在 0~10℃ 条件下贮存、运输及销售的预制菜。

#### 4.2.3 冷冻预制菜

在 -18℃ 或以下条件下贮存、运输及销售的预制菜。

### 4.3 按熟制程度分类

#### 4.3.1 生制预制菜

未经加热处理的预制菜。

#### 4.3.2 熟制预制菜(非即食)

经过炒、炸、烤、煮、蒸、熏等热处理,需加热或熟制后方可食用的预制菜。

## 5 技术要求

### 5.1 原辅料要求

#### 5.1.1 畜禽类应符合 GB 2707、GB/T 29342 的规定。

#### 5.1.2 水产动物类应符合 GB 2733、GB 20941 的规定。

#### 5.1.3 藻类应符合 GB 19643 的规定。

- 5.1.4 食用菌类应符合 GB 7096 的规定。
- 5.1.5 蛋与蛋制品应分别符合 GB 2749、GB 21710 的规定。
- 5.1.6 其他原辅料应符合相应的法规和标准的规定。

5.2 食品添加剂与食品营养强化剂

- 5.2.1 应符合 GB 2760 和 GB 14880 的规定。
- 5.2.2 不应添加食品防腐剂。

5.3 产品要求

应符合相关食品安全标准的规定。

6 厂房和车间

6.1 设计和布局

- 6.1.1 预制菜生产的厂房和车间应符合 GB 14881 和 GB/T 44881 的规定。
- 6.1.2 预制菜企业应根据生产工艺及产品特性将厂房和车间划分为一般作业区、准清洁作业区和清洁作业区，不同作业区之间应采取有效分离或分隔措施。
- 6.1.3 根据贮存方式，预制菜生产车间作业区划分可参照表 1。

表 1 预制菜生产车间作业区划分

| 预制菜类别                            | 一般作业区                                              | 准清洁作业区    | 清洁作业区                               |
|----------------------------------|----------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------|
| 常温预制菜                            | 原料验收区、原料处理区（浸泡、解冻、去皮、去内脏等）、外包装区、仓储区、杀菌区等。          | 预加工区、预烹调区 | 半成品贮存区、配料区、装填区、内包装封口区等。             |
| 冷藏预制菜                            | 原料验收区、原料处理区（浸泡、解冻、去皮、去内脏等）、外包装区、仓储区、杀菌区（有后杀菌要求的）等。 | 预加工区、预烹调区 | 全程无热加工的预加工区、半成品贮存区、配料区、装填区、内包装封口区等。 |
| 冷冻预制菜                            | 原料验收区、原料处理区（浸泡、解冻、去皮、去内脏等）、外包装区、仓储区等。              | 预加工区、预烹调区 | 半成品贮存区、速冻区、配料区、装填区、内包装封口区等。         |
| 注：本表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。 |                                                    |           |                                     |

- 6.1.4 进出清洁作业区的人员、原料、包装材料、废弃物、设备等，应有防止交叉污染的措施，如设置人员更衣室更换工作服、工作鞋或鞋套，设置专用物流通道以及废弃物通道等。

6.2 建筑内部结构与材料

应符合 GB 14881 和 GB/T 44881 的规定。

7 设施与设备

- 7.1 应符合 GB 14881 和 GB/T 44881 的规定。

7.2 商业无菌的常温预制菜应符合 GB 8950 的规定,非商业无菌的常温预制菜应符合相应类别食品生产的有关规定。

7.3 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施与设备。

7.4 冷冻预制菜生产的设施与设备应符合 GB 31646 以及相应类别食品的有关规定。

7.5 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生成温度区域。

7.6 产生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。

7.7 加工废弃物应存放于专门区域,应配备防漏、防腐蚀的专用带盖容器,废弃物专用容器应有明显标识,不应与盛放食品的容器相互混用。

7.8 监控设备应符合 GB 14881 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。

7.9 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。

## 8 质量与安全管理

### 8.1 基本要求

预制菜生产应建立管理制度,加工过程质量安全管理、厂房及设施卫生管理、清洁和消毒、人员健康与卫生要求、虫害控制、废弃物处理、工作服管理等应符合 GB 14881 和 GB/T 44881 的规定。

### 8.2 管理制度

8.2.1 应制定质量与卫生管理制度及考核标准,并实行岗位责任制。

8.2.2 应制定质量与卫生检查计划,并对计划的执行情况进行记录并存档。

### 8.3 加工过程质量安全管理

8.3.1 生产人员应按照制定的操作规范或作业指导书实施质量监控和操作,当发现质量安全指标偏离可接受水平时,应立即采取控制措施。

8.3.2 质量安全管理人员应对生产中的半成品及成品开展质量安全抽检。

8.3.3 质量管理人员应定时对生产关键加工过程操作及参数控制情况进行检查,确保遵循操作规范或作业指导书的规定。

### 8.4 厂房及设施卫生管理

8.4.1 厂房内各项设施应保持清洁,及时维修或更新,地面不应有破损或积水。

8.4.2 用于加工、包装、贮存和运输等的设备及工器具、生产用管道、产品接触面应定期清洗和消毒。清洗和消毒作业时应注意防止污染产品、产品接触面及内包装材料。

8.4.3 已清洗和消毒过的可移动设备和用具应放在能防止其产品接触面再受污染的适当场所,并保持适用状态。

### 8.5 清洁和消毒

8.5.1 应制定有效的清洁和消毒计划与程序,以保证产品加工场所、设备和设施等的清洁卫生,防止产品污染。

8.5.2 可根据产品和工艺特点选择清洁和消毒的方法。

8.5.3 用于清洁和消毒的设备、用具应放置在专用场所并妥善保管。

- 8.5.4 应对清洁和消毒程序进行记录,如洗涤剂 and 消毒剂的品种、作用时间、浓度、对象、温度等。
- 8.5.5 所用清洁剂应符合 GB 14930.1 的规定。
- 8.5.6 所用消毒剂应符合 GB 14930.2 的规定。

#### 8.6 人员健康与卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

#### 8.7 虫害控制

应符合 GB 14881 的规定。

#### 8.8 废弃物处理

- 8.8.1 应符合 GB 14881 的规定。
- 8.8.2 污水在排放前应经适当方式处理,符合相关标准及规定后方可排放。

#### 8.9 工作服管理

- 8.9.1 应符合 GB 14881 的规定。
- 8.9.2 应根据食品的特点及生产工艺的要求配备专用工作服,如衣、裤、鞋靴、帽和发网等,必要时还可配备口罩、围裙、套袖、手套等。
- 8.9.3 应制定工作服的清洗保洁制度,生产中应保持工作服干净完好。

### 9 生产过程控制

- 9.1 应符合 GB 14881 和 GB/T 44881 的规定。
- 9.2 预制菜烹饪加工后应立即冷却。烹饪后的冷却过程宜采用快速冷却机将产品快速冷却至 25℃ 以下,并将产品放入冷却间继续降温。罐藏工艺的产品冷却应符合 GB 8950 的规定。
- 9.3 罐藏工艺的预制菜应根据产品特点确定关键控制环节的微生物监控方案。
- 9.4 常温预制菜的生产过程控制应符合有关规定。其中商业无菌常温预制菜应符合 GB 8950 的规定,非商业无菌常温预制菜应符合相应类别食品生产的有关规定。
- 9.5 冷藏类预制菜,物料热加工后需要冷藏暂存超过 2 h 时,应在热加工后 2 h 内将中心温度降至 10℃ 以下,中心温度和暂存时间应经过质量安全验证。
- 9.6 冷藏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)应按照车间环境温度的不同予以严格控制。
- 9.7 冷藏预制菜的生产应严格控制冷却工艺和时间。
- 9.8 冷冻预制菜的生产过程控制应符合 GB 31646 以及相应类别食品的规定。

### 10 检验

应符合 GB 14881 和 GB/T 44881 的规定。

### 11 包装、贮存与运输

- 11.1 应符合 GB 14881、GB 31605 和 GB/T 44881 的规定。
- 11.2 包装用玻璃瓶应符合 GB 4806.5 的规定。

- 11.3 包装用马口铁罐应符合 GB/T 36003 的规定,铝罐应符合 GB/T 9106.1 的规定。
- 11.4 包装用膜、袋应符合 GB/T 21302 的规定。
- 11.5 纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。
- 11.6 常温预制菜的贮存与运输应符合有关规定。其中商业无菌的预制菜应符合 GB 8950 的规定,非商业无菌的预制菜应符合相应类别食品生产的有关规定。
- 11.7 冷藏预制菜的贮存与运输应符合相应类别食品生产的有关规定。
- 11.8 冷冻预制菜的贮存与运输应符合 GB 31646 以及相应类别食品的有关规定。
- 11.9 冷藏预制菜、冷冻预制菜应在产品标识上标示贮存环境温度和运输温度。其中,冷藏食品的贮存环境温度和食品运输温度应为 0~10℃,冷冻食品贮存环境温度和食品运输温度不应高于-18℃。

## 12 产品召回

应符合 GB 14881 和 GB/T 44881 的规定。

## 13 培训

应符合 GB 14881 和 GB/T 44881 的规定。

## 14 记录和文件管理

应符合 GB 14881 和 GB/T 44881 的规定。

---