

ICS 65.020.01 (黑体五号)

CCS X XX (黑体五号)

T/GDNB

广东省农业标准化协会团体标准

T/GDNB XXXX—2022

江门特色预制菜储运品质保障技术规范

Technical specification for storage and transportation of Jiangmen special prepared dishes

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

广东省农业标准化协会 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。

本文件由广东省农业标准化协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

江门特色预制菜储运品质保障技术规范

1 范围

本文件规定了预制菜储存、运输的方式、条件等技术要求。
本文件适用于广东省江门市特色预制菜在储存和运输等环节的管理及质量控制。

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 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 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 31605	食品安全国家标准	食品冷链物流卫生规范
GB 31621	食品安全国家标准	食品经营过程卫生规范

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

以一种或多种畜禽、水产、果蔬、粮食等原料及其制品和食品原辅料配以或不配以调味料加工而成，并进行预包装，可在冷链或常温环境进行贮存、运输及销售的预制食品。

3.2

食品储藏库 food storage premises

用于食品储藏的场所

4 设施与设备

4.1 选址

4.1.1 不得设在易受污染的区域，远离污水池、垃圾场等污染源，并在粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源的影响范围之外。

4.1.2 应选择地势干燥、有给排水条件和电力供应的地区，同时符合环保、消防等有关要求。

4.2 设施

4.2.1 建筑结构坚固耐用，并设有防止有害动物侵入的装置。

4.2.2 应采用无毒、无异味、不透水、平滑的建筑材料，以防止角落积垢和易于保持整洁，能够最大限度防止存放的食品受到外界污染。

4.3 设备

4.3.1 直接接触食品的工器具、设备在使用后应及时洗净并消毒，消毒后存放在有明显标记的专用保洁箱内。

4.3.2 已消毒和未消毒的工器具应分开存放。

4.4 其他

其他要求应符合GB 14481、GB 14934的规定

5 储藏

5.1 食品储藏库应整洁卫生，不存放有毒、有害、有异味物品及个人生活用品，不使用可能影响产品质量的保鲜试剂。

5.2 冷藏、冷冻库应有明显区分标识。需冷藏的预制菜温度控制在 2~10 °C，需要冷冻的预制菜温度控制在-18°C 以下，并建立温度记录机制，监控库内温度变化情况。

5.3 食品应按生、熟进行分类、分别堆垛，防止串味和交叉污染。食品与库房墙壁、地面间距不少于 10cm，与风机排管间距不少于 30cm。

5.4 食品储藏库应定期除霜、清洁、消毒和维修，校验温度（指示）计，并建立清洁卫生管理制度。

5.5 储藏期间应定期检查食品品质变化情况，变质和过期食品应及时清理销毁。

5.6 其他要求应符合 GB 14481 的规定。

6 包装

6.1 包装材料应坚固、干净、无毒、无异味、无污染，能够阻隔病菌、污染物侵入，包装大小根据装量而定。

6.2 在包装上打印或粘贴标签卡，标明产品名称、净含量、产地、包装日期、生产单位等信息，已注册商标的产品，可注明品牌名称及其标识。同一批产品，包装标识一致。

6.3 其他要求应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

7 运输

7.1 运输工具内部无破损、无生锈、无掉色、无孔洞等可能污染产品的潜在风险。

7.2 运输工具及容器应保持清洁、干燥，不与有毒、有害、有异味的其他货物混装混运。

7.3 定期对运输工具及容器进行清洁、消毒，并建立清洁消毒记录制度。

7.4 食品堆垛稳固，与运输工具内侧留有空隙，确保气流循环畅通。

7.5 运输过程中应综合天气、运输方式等相关因素，采取保温、防雨、防震等措施。

7.6 尽量选择平坦的运输路线，行车平稳，装卸过程应轻拿轻放，减少车厢开关次数和时间。

7.7 其他要求应符合 GB 31605 的规定。

8 追溯和召回

8.1 相关要求应符合 GB 31621 的规定。