

ICS 67.040

CCS X 22

T/HNSPGYXH

河南省食品工业协会团体标准

T/HNSPGYXH 027—2024

预制菜加工技术规范团体标准编写指南

2024-12-7 发布

2024-12-14 实施

河南省食品工业协会 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 原则	2
5 标准的结构与编排	2
6 编写要求	3
参考文献	7

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。

本文件由河南省食品工业协会提出并归口。

本文件起草单位：河南省产品质量检验技术研究院、河南豫检国产装备平台科技有限公司、河南省检验检测研究院集团有限公司、河南牧业经济学院、河南省商业科学研究所有限责任公司、郑州轻工业大学、河南省农都农业发展有限公司、河南轩必润信息科技有限公司、河南省质量协会、河南固佳食品有限公司、河南旭瑞食品有限公司、河南禾胜合食品有限公司、河南星火科创科技发展有限公司（有限合伙）、河南三味真厨实业发展有限公司。

本文件主要起草人：马军、郝莉花、赵芳、李珍珠、王振旭、乔星、赵得阳、郭蕊、梁小会、罗莉、邹建、樊云霄、刘瑞、李向力、范传忠、纵伟、王雪菲、彭梓原、郭梦雅、夏明珠。

预制菜加工技术规范团体标准编写指南

1 范围

本文件提供了预制菜加工技术规范团体标准的编写原则、结构与编排、编写要求等方面的指南。
本文件适用于预制菜加工技术规范团体标准的编写。

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/T 1.1 标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则

GB/T 20000.3 标准化工作指南 第3部分：引用文件

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

预制菜

预制菜也称预制菜肴，是以一种或多种食用农产品及其制品为原料，使用或不使用调味料等辅料，不添加防腐剂，经工业化预加工（如搅拌、腌制、滚揉、成型、炒、炸、烤、煮、蒸等）制成，配以或不配以调味料包，符合产品标签标明的贮存、运输及销售条件，加热或熟制后方可食用的预包装菜肴，不包括主食类食品，如速冻面米食品、方便食品、盒饭、盖浇饭、馒头、糕点、肉夹馍、面包、汉堡、三明治、披萨等。

3.2

规范标准

规定产品、过程或服务需要满足的要求以及用于判定其要求是否得到满足的证实方法的标准。

[来源：GB/T 20001.5—2017，3.1]

3.3

指南标准

以适当的背景知识提供某主题的普遍性、原则性、方向性的指导，或者同时给出相关建议或信息的标准。

[来源：GB/T 20001.7—2017，3.1]

3.4

必备要素

在文件中必不可少的要素。

[来源：GB/T 1.1—2020，3.2.5]

3.5

可选要素

在文件中存在与否取决于起草特定文件的具体需要的要素。

[来源：GB/T 1.1—2020，3.2.6]

4 原则

4.1 完整性原则：标准编写应简洁明确，内容完整。

- 4.2 科学性原则：结构和文字叙述应准确、严谨和简明，便于理解和运用。
- 4.3 先进性原则：各项要求指标宜在充分对标达标的基础上结合行业、企业的技术发展趋势确定，具有一定的先进性。
- 4.4 服务产业原则：编写应紧密围绕预制菜产业标准化、高质量发展目标而制定。

5 标准的结构与编排

- 5.1 标准的构成要素、编排格式等应符合 GB/T 1.1 的规定。
- 5.2 标准中的要素一般采用表 1 规定的典型编排。

表 1 加工技术规范标准的典型编排

要素类型	要素的编排	要素允许的表达式
资料性概述要素	封面 ^a	文字
	目次	文字（自动生成的内容）
	前言 ^a	条文、注、脚注
	引言	条文、图表、注、脚注
规范性一般要素	标准名称 ^a	文字
	范围 ^a	条文、图表、注、脚注
	规范性引用文件 ^a	文件清单、注、脚注
规范性技术要素	术语和定义	条文、图表、注、脚注
	加工技术要求 ^a	条文、图表、注、脚注
	加工场所和设备设施要求 ^a	条文、图表、注、脚注
	检验要求 ^a	条文、图表、注、脚注
	标签、贮存与运输要求 ^a	条文、图表、注、脚注
	人员管理要求	条文、图表、注、脚注
	质量管理要求	条文、图表、注、脚注
	记录	条文、图表、注、脚注
资料性补充要素	附录	条文、图表、注、脚注
	参考文献	文件清单、脚注
要素类型	要素的编排	要素的编排
	索引	条文、图表、注、脚注
注：除必备要素外，可根据产品实际情况选择可选要素，或新增要素。		
^a 为标准中的必备要素。		

6 编写要求

6.1 资料性概述要素

6.1.1 封面

封面应标示标准的信息，包括：国际标准分类号（ICS号）、中国标准文献分类号（CCS号）、标志、层次、编号、被替代标准的编号、标准的名称、发布日期、实施日期和发布部门。

6.1.2 目次

6.1.2.1 目次具有显示标准的结构框架、引导阅读、方便检索等功能。是否设置目次，应根据标准的具体需要来决定。对方便标准的查阅能起较大的作用或标准的内容较长，结构较复杂，篇幅较多时可编写目次。

6.1.2.2 目次应自动生成，应依次列出前言、带有标题的条、附录及对应的页码。

6.1.3 前言

6.1.3.1 首次制定的，应给出诸如编制规则、涉及专利情况、提出单位、归口单位、起草单位、起草人员和历次版本发布情况等文件自身内容之外的信息。

6.1.3.2 修订的，说明代替或废除的全部或部分标准编号和名称，并列出与前一版相比的主要技术变化。

6.1.3.3 前言不应包含要求、指示、推荐或允许型条款，也不应使用图、表或数学公式等表述形式。前言不应给出章编号且不分条。

6.1.4 引言

如果需要，可在引言给出标准技术内容的特殊信息或说明。

6.2 规范性一般要素

6.2.1 标准名称

应简练并明确表示出主题，标准名称由产品名称并冠以“预制菜”前缀和“加工技术规范”后缀共同构成，或由产品分类并冠以“预制菜加工技术规范”后缀共同构成。

6.2.2 范围

明确加工技术规范标准的对象和所涉及的各方面，指明适用界限。

6.2.3 规范性引用文件

6.2.3.1 引用的标准应符合 GB/T 20000.3 的规定。

6.2.3.2 应列出标准中规范引用其他文件的清单，这些文件经过标准条文的引用后，成为标准应用必不可少的文件。

6.2.3.3 当引用完整标准或标准的某部分，且接受其将来所有改变时，采用不注日期引用。强制性标准应尽可能不注日期引用，推荐性标准宜注日期引用。

6.2.3.4 当有适用的方法标准时，尽可能采用引用方式，不重复表述。

6.3 规范性技术要素

6.3.1 术语和定义

6.3.1.1 对不进行定义其含义会引起误解或对技术内容的理解产生歧义的术语，应进行定义。

6.3.1.2 其他标准已为该概念建立了术语和定义，宜引用该标准的术语和定义。

6.3.1.3 引用某个已经标准化的术语定义，则应标明该术语和定义的来源。

6.3.1.4 改写已经标准化的定义，则应加注说明。

6.3.2 加工技术要求

6.3.2.1 基本要求

- 6.3.2.1.1 应规定预制菜生产加工工艺流程、条件以及关键控制环节。
- 6.3.2.1.2 应规定生产过程中的微生物污染、化学污染、物理污染的控制要求。
- 6.3.2.1.3 应对预制菜半成品、成品车间的环境温度、环境微生物控制作出规定。
- 6.3.2.1.4 关键控制环节宜包括原料预处理、配料、热加工、冷却、速冻、内包装、杀菌等环节。
- 6.3.2.1.5 宜采用先进加工技术。
- 6.3.2.1.6 应符合食品的安全营养要求以及消费者感官品质需求。

6.3.2.2 原料预处理

- 6.3.2.2.1 冷冻原料应根据产品特性和加工工艺要求明确解冻方法。
- 6.3.2.2.2 应明确原料预处理时温度控制要求及环境温度控制要求。

6.3.2.3 配料

- 6.3.2.3.1 调配时应按工艺要求确定配料种类和数量，并复核确认，无误投。
- 6.3.2.3.2 在达到预期效果的前提下尽可能降低食品添加剂在食品中的使用量。
- 6.3.2.3.3 预制菜生产加工中不应添加防腐剂。
- 6.3.2.3.4 食品添加剂的使用不应降低食品本身的营养价值；不应掩盖食品腐败变质以及食品本身或加工过程中的质量缺陷；不应以掺杂、掺假、伪造为目的使用食品添加剂。
- 6.3.2.3.5 调配容器应按相关要求清洗消毒。

6.3.2.4 热加工

- 6.3.2.4.1 应明确炒、炸、烤、煮、蒸等热加工温度、中心温度以及其保持时间。
- 6.3.2.4.2 熟化程度应符合产品后加工要求。

6.3.2.5 冷却

产品热加工后应尽快冷却，并明确冷却时间及温度要求。

6.3.2.6 速冻

应明确速冻工艺的控制的温度、时间及速冻后的产品中心温度，并达到所需温度要求。

6.3.2.7 内包装

- 6.3.2.7.1 内包装应包装完好、封口严密，无裂口、破损情况。
- 6.3.2.7.2 内包装操作应在清洁作业区进行。
- 6.3.2.7.3 应根据产品特点、贮运、销售等合理设置内包装操作间的环境温度，并合理控制操作时间。
- 6.3.2.7.4 应根据产品特点合理设计包装工艺，满足预制菜生产、贮存、运输、销售及加热/熟制过程中的安全需求。

6.3.2.8 杀菌

应按照不同类别特定的杀菌工艺进行杀菌操作，明确杀菌工艺参数（如杀菌温度和时间）及操作要点。

6.3.3 加工场所和设备设施要求

- 6.3.3.1 厂区环境、生产场所应符合的相应国家标准和相应生产许可审查细则的要求，并符合实际生产需要。
- 6.3.3.2 加工车间应根据预制菜产品特点和生产工艺要求，合理划分作业区，同时应明示冷藏、冷冻、加热、解冻、冷却等作业区。
- 6.3.3.3 明确生产车间内温度、湿度等控制条件及环境微生物控制措施应符合预制菜的加工、贮存要求。
- 6.3.3.4 配备的生产设备和设施应符合预制菜产品及生产的要求。

6.3.3.5 各设备的设计产能应相互匹配；其性能应符合生产要求，便于操作、清洁、维护和消毒或灭菌，并明确各设备的清洗消毒频次。

6.3.3.6 对于畜禽肉、水产类等易腐败变质的食品原料应明确配备的冷藏、冷冻设备及仓储设施。

6.3.3.7 产品需要配备冷库的，应明确冷库温湿度监测需配置的设备。

6.3.3.8 加工过程中，废水、废料、废气的排放应符合国家有关规定。

6.3.4 检验要求

6.3.4.1 应配置符合要求预制菜生产、加工检验的设备。检验设备应按照相关要求定期进行检定或校准。

6.3.4.2 应有不合格品处理的相关规定。

6.3.4.3 应设立批产品留样，样品数量应符合品质保存性检验及产生质量纠纷时检验用。

6.3.5 标签、贮存与运输要求

6.3.5.1 标签

预制菜产品应采用预包装形式，标签标识应符合的标准要求。

6.3.5.2 贮存与运输

6.3.5.2.1 明确对温度控制有要求的预制菜产品的贮存和运输条件，应配备相关的温度监控设施与设备。

6.3.5.2.2 对环境有特殊要求的原辅料、半成品及成品，应明确有效措施监控贮存环境的温度和湿度。应对温度有控制要求的生产过程和生产环境，配备能够达到要求的设施与设备，严格进行温度控制和记录。

6.3.5.2.3 明确产品装卸货时间产品温度变化幅度要求；同时应明确采用冷链运输时的温度控制要求及冷链运输卫生要求，同一运输工具运输不同产品时的防污染措施。

6.3.6 人员管理要求

6.3.6.1 明确人员配置和职责，制定食品加工人员健康管理及卫生要求。

6.3.6.2 应对人员进行健康检查和病情报告，对食品加工人员以及相关岗位的从业人员进行卫生标准操作、岗位职责培训和消毒剂使用和设备清洁消毒方法等培训。

6.3.7 质量管理

应建立人员疾病控制、卫生标准操作规范、培训管理制度、企业生产管理体系、冷链运行管理制度、产品配方管理制度、产品检验管理制度、记录管理制度、人员培训计划以及相关的质量管理要求。

6.3.8 记录

6.3.8.1 应准确记录生产加工过程如原辅料、加工、贮存、运输、出入库等各个环节的活动，实现可追溯性。

6.3.8.2 各种记录的格式宜规范，内容应齐全。

6.4 资料性补充要素

6.4.1 附录

6.4.1.1 对于未在正文中列出的其他试验方法可作为规范性附录列出。

6.4.1.2 对产品理化性质等资料性文字可作为资料性附录列出。

6.4.2 参考文献

如有被资料性引用的文件，应设置参考文献，以供参阅。如果需要设置参考文献，应置于最后一个附录之后。

6.4.3 索引

索引是一种通过提供关键词检索文件内容的方法。如果有索引，则应用索引作为文件的最后一个要素。索引列表中的索引项以文件中的“关键词”作为索引标目，同时给出文件的规范性要素中对应的章、条、附录和或图、表的编号。

参 考 文 献

- [1] 市场监管总局等六部委.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. (国市监食生发〔2024〕27号). 2024年3月18日
-