

《肉类方便菜肴生产质量管理规范》

编制说明

团标制定工作组

二零二五年六月

一、工作简况

（一）任务来源

根据 2024 年全国标准化工作要点，大力推动实施标准化战略，持续深化标准化工作改革，加强标准体系建设，提升引领高质量发展的能力。依据《中华人民共和国标准化法》，以及《团体标准管理规定》相关规定，中国商品学会决定立项并联合泾县鑫业后勤管理服务有限公司等相关单位共同制定《肉类方便菜肴生产质量管理规范》团体标准。于 2025 年 4 月 30 日，中国商品学会发布了《肉类方便菜肴生产质量管理规范》团体标准立项通知，正式立项。

（二）编制背景及目的

随着人们生活节奏的加快和消费观念的转变，肉类方便菜肴市场需求日益增长。然而，目前市场上肉类方便菜肴产品质量参差不齐，缺乏统一的生产质量管理规范。制定《肉类方便菜肴生产质量管理规范》团体标准，旨在填补行业标准空白，规范生产流程，提升产品质量，保障消费者健康，促进肉类方便菜肴行业的健康可持续发展。

一、立项目的

1、提升肉类方便菜肴产品质量

当前，肉类方便菜肴市场发展迅速，但产品质量参差不齐。泾县鑫业后勤管理服务有限公司在经营住宿、餐饮服务及单位后勤管理服务等业务过程中，深刻认识到肉类方便菜肴质量的重要性。通过制定《肉类方便菜肴生产质量管理规范》团体标准，能够对原材料采购、生产加工过程、产品包装等各个环节进行明确规范，确保企业生产出高品质、安全可靠的肉类方便菜肴产品。例如，在原材料采购环节，标准可以规定对肉类供应商的资质审核要求，包括养殖环境、疫病防控措施、兽药使用规范等，从源头保障肉类的品质。在生产加工过程

中,明确加工车间的卫生标准、加工工艺参数(如烹饪温度、时间等),防止因加工不当导致产品质量下降,从而提升公司产品在市场中的竞争力。

2、规范肉类方便菜肴生产行业

当前,尽管《方便菜肴》(QB/T 5471—2020)等行业标准已发布,但其覆盖范围以通用性要求为主,缺乏针对肉类产品的精细化规范。例如,在原料溯源、加工工艺(如解冻、腌制、杀菌)、冷链储运等环节,现有标准尚未明确肉类制品的差异化技术指标。通过制定团体标准,可聚焦肉类方便菜肴的特性需求,填补细分领域标准空白,为行业提供更具操作性的技术指引。本团体标准的制定旨在为整个肉类方便菜肴生产行业提供一个统一的规范和准则。无论是大型生产企业还是小型作坊,都能够依据该标准进行生产管理,促使行业内企业在公平的标准下开展竞争,避免因不正当竞争手段导致的市场混乱。通过规范行业生产行为,提高整个行业的生产水平和产品质量,推动肉类方便菜肴生产行业向规范化、标准化方向迈进。

3、提升企业核心竞争力,助力品牌升级

泾县鑫业作为后勤服务企业,肉类方便菜肴的生产质量直接影响客户满意度及市场竞争力。通过建立高于行业通用标准的团体规范,可系统性优化原料采购、加工流程、风险管控等环节,形成技术壁垒,增强产品一致性与安全性,为品牌差异化发展奠定基础。

(三) 编制过程

1、项目立项阶段

针对当前当前肉类方便菜肴市场存在原料以次充好、防腐剂滥用、冷链断链等问题。例如,部分企业使用冷冻多年的储备肉,或为延长保质期违规添加亚硝酸盐。中小企业普遍缺乏科学的 HACCP 体系,关

键控制点（如杀菌强度、包装密封性）依赖经验判断，导致产品批次间差异大。以及企业供应链管理升级：泾县鑫业后勤管理服务有限公司作为区域性企业，需通过标准建立稳定的原料供应体系。例如，要求供应商提供承诺达标合格证，并采用区块链技术实现肉类来源全程可追溯。市场竞争差异化需求：在预制菜同质化严重的背景下，团体标准可突出企业特色。例如，规定使用本地特色调味工艺（如泾县酱卤技法），或添加功能性成分（如胶原蛋白保留技术），形成独特卖点。

《肉类方便菜肴生产质量管理规范》团体标准的制定将结合泾县鑫业后勤管理服务有限公司的肉类方便菜肴生产过程中质量的管理要求，对肉类方便菜肴生产的制度、人员、场地、设备等方面进行深入考察，对肉类方便菜肴生产质量管理提出规范化的要求。泾县鑫业后勤管理服务有限公司向中国商品学会提交了《肉类方便菜肴生产质量管理规范》团体标准的制订申请，并于2025年4月30日正式立项。

综上所述，《肉类方便菜肴生产质量管理规范》团体标准的制定，既是响应国家预制菜产业战略部署的必然选择，也是破解行业痛点、推动企业高质量发展的关键举措。通过标准化建设，泾县鑫业可率先树立区域标杆，引领行业向规范化、品质化、创新化方向迈进，同时为消费者提供更安全、更优质的肉类方便菜肴产品，实现经济效益与社会效益的双重提升。

2、理论研究阶段

标准起草组成立伊始就肉类方便菜肴生产质量管理以及有关要求进行了深入的调查研究，同时广泛搜集相关标准和国内外技术资料，进行了大量的研究分析、资料查证工作，确定了标准的制定原则，结合现有产品实际应用经验，为标准的起草奠定了基础。

标准起草组进一步研究肉类方便菜肴生产质量管理的要求，明确

了要求和指标，为标准的具体起草指明方向。

3、标准起草阶段

在理论研究基础上，起草组在标准编制过程中充分借鉴已有的理论研究和实践成果，经过数次修改，形成了《肉类方便菜肴生产质量管理规范》标准草案稿。

4、标准征求意见阶段

拟定于 2025 年 6 月开始征求意见。

（四）主要起草单位及起草人所做的工作

主要起草单位：泾县鑫业后勤管理服务有限公司等多家单位的专家成立了规范起草小组，开展标准的编制工作。经工作组的不懈努力，在 2025 年 5 月，完成了标准征求意见稿的编写工作。

2、广泛收集相关资料。

在广泛调研、查阅和研究国际标准、国家标准、行业标准的基础上，形成本标准征求意见稿。本标准的制定引用的标准如下：

GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

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/T 9959.1 鲜、冻猪肉及猪副产品 第 1 部分：片猪肉

GB/T 9959.2 分割鲜冻猪瘦肉

GB/T 9961 鲜、冻胴体羊肉

GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准

GB 14881—2013 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 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具
GB/T 15496 企业标准体系 要求
GB/T 17238 鲜、冻分割牛肉
GB/T 24616 冷藏、冷冻食品物流包装、标志、运输和储存
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
GB 50687—2011 食品工业洁净用房建筑技术规范
QB/T 5471 方便菜肴

二、标准编制原则和主要内容

（一）标准制定原则

本标准依据相关行业标准，标准编制遵循“前瞻性、实用性、统一性、规范性”的原则，注重标准的可操作性，严格按照 GB/T 1.1 最新版本的要求进行编写。

（二）标准主要技术内容

本标准征求意见稿包括 13 个部分，主要内容如下：

1、范围

介绍本文件的主要内容以及本文件所适用的领域。

2、规范性引用文件

列出了本文件引用的标准文件。

3、术语和定义

界定了肉类方便菜肴的术语和定义。

4、分类

根据加工工艺及贮存运输方式的不同，对方便菜肴进行分类。

5、总体要求

对肉类方便菜肴管理的总则、制度建立、风险管理、质量安全标准体系做出规定。

6、生产环境管理

对肉类方便菜肴生产的环境管理做出规定。

7、设备管理

规定了设备管理的内容。

8、人员管理

规定了人员管理的内容。

9、物料管理

规定了物料管理的要求。

10、生产过程管理

规定了生产过程管理的要求。

11、成品管理

规定了成品管理的要求。

12、售后服务管理

规定了售后服务管理的要求。

13、记录与文件管理

规定了记录与文件管理的要求。

(三) 主要试验（或验证）情况分析

结合国内外的行业测试和企业内部管控项目进行试验验证。

(四) 标准中涉及专利的情况

不涉及。

（五）预期达到的效益（经济、效益、生态等），对产业发展的作用的情况

有效指导生产和检验，有利于提高肉类方便菜肴生产管理的水平，确立统一规范和标准。

（六）在标准体系中的位置，与现行相关法律、法规、规章及相关标准，特别是强制性标准的协调性

符合现行相关法律、法规、规章及相关标准，与强制性标准协调一致。

（七）重大分歧意见的处理经过和依据

无。

（八）标准性质的建议说明

本标准为团体标准，供社会各界自愿使用。

（九）贯彻标准的要求和措施建议

无。

（十）废止现行相关标准的建议

本标准为首次发布。

（十一）其他应予说明的事项

无。

《肉类方便菜肴生产质量管理规范》起草组

2025年6月10日