

《供深食品 预制菜质量安全基础要求》

团体标准编制说明

一、标准制定的必要性和意义

随着“懒宅经济”兴起，预制菜产业成为新风口。预制菜是以农、畜、禽、水产品为主要原料，配以或不配以辅料和调味品（含食品添加剂），经洗、切、搭配等加工或炒、炸、烤、煮、蒸等技法烹调后制成的即食、即热、即烹、即配菜肴或主食。20 世纪 60 年代，起源于美国，在日本高速发展，然后进入中国市场，出现半成品、快餐料理包等；为适应新冠疫情下，餐饮业供应链发展趋势和零售市场的消费需求，预制菜产品受到消费者、餐饮及食品企业等社会各界的广泛关注。2022 年 3 月 25 日，广东省人民政府办公厅印发了《加快推进广东预制菜产业高质量发展十条措施》的通知，提出加快建设在全国乃至全球有影响力的预制菜产业高地等措施，政策利导将进一步推进市场高质量发展。

食品安全要求是预制菜的基本和底线要求，有研究报告显示：有近 50%的消费者认为预制菜食品安全是需要改进得，选择卫生安全是消费者主要关注元素。此外，我国烹饪菜肴多以厨师的经验和手感为依据，预制菜为菜肴的规模化、标准化生产，亟需相关标准出台以规范预制菜生产加工过程的质量和管理。

标准决定质量，有什么样的标准就有什么样的质量，只有高标准才有高质量。目前，我国暂未出台相关的国家标准、行业标准，目前

仅有部分行业协会开展了团体标准的研制。因此，结合深圳预制菜产业发展的实际情况，制定《供深食品 预制菜质量安全基础要求》团体标准，满足“圳品”高质量发展需求，扩大“圳品”覆盖范围，同时对规范预制菜行业发展，提升预制菜产品品质和食品安全水平等方面发挥积极作用，将“圳品”成为深圳市民餐桌上的常客。

二、任务来源及工作简况

（一）任务来源

2018年5月21日，深圳市政府制定并印发了《深圳市实施食品安全战略建立供深食品标准体系，打造市民满意的食品安全城市工作方案（2018—2020年）的通知》（深府〔2018〕41号）（以下简称《战略方案》），其中实施供深食品标准体系建设工程是《战略方案》的第一大工程。建立供深食品标准是市政府的重大决策，深圳市政府领导亲自指导督办，市市场监管局领导多次召开会议讨论部署工作。供深食品标准体系建设工程，摸索出以产品为导向，建立供深食品标准体系打造食品的“深圳标准”。根据《战略方案》要求，经市市场监管局多次讨论部署，筹建了社会团体深圳市深圳标准促进会（以下简称“标促会”）作为发布供深食品标准的社会组织。

为贯彻落实《关于深化改革加强食品安全工作的实施方案》《《深圳市第七次党代会工作报告》《市市场监管局关于印发2022年加强供深食品标准体系建设推进“圳品”工程工作方案的通知》等文件中关于推进“圳品”工程要求，开展2022年供深食品标准体系建设与“圳品”评价监督推广项目，研制供深食品团体标准，加强供深食品标准

体系建设，持续打造“圳品”品牌，全力提高食品安全保障水平。

（二）起草过程

1、立项阶段

5月27日，组织召开预制菜团体标准立项专家论证会，就《供深食品 预制菜质量安全基础要求》等立项的必要性和可行性展开研讨与论证，并于5月30日获深圳标准促进会批准立项。

2、起草阶段

组建标准编制组。为保证标准的科学性、合理性，支撑标准的编制工作，对获批立项的标准征集参编单位，共同参与起草工作，确保起草组具有广泛代表性。

开展产业调研。5月-7月，编制组分别赴深圳鲜誉公司、德保公司、农锦源公司、优予公司、南澳旅游食品公司等进行预制菜生产企业进行走访调研，广泛收集预制菜信息，采购、加工等关键环节的操作规范及管控要求，深入了解预制菜行业存在的问题及企业优秀的经验和做法。

文本起草。6月-7月，编制组基于国家相关法律法规，参考相关国家标准等，结合产业调研资料的整理和分析情况，开展产品分类梳理，污染物、农药残留等指标数据摘录及比对分析，关键技术内容的确定等，拟定了标准草案。通过线上方式组织参编人员，共同就标准的适用范围、框架、技术内容等进行内部意见征集与探讨交流，修改完善形成征求意见稿及编制说明。

公开征求意见。经预研、起草、研讨、本文修改完善等程序，形

成了《供深食品 预制菜质量安全基础要求》（征求意见稿）及编制说明，于2022年7月1日通过深圳市深圳标准促进会官网进行为期30天的社会公开意见征集。

三、标准制定的原则

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，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。

《供深食品 预制菜质量安全基础要求》团体标准内容制定遵循以下原则：以满足食品安全国家强制性标准为前提，结合深圳实际需求、比较分析国外先进标准、综合推荐性国家标准和行业标准，在保证技术指标科学性的前提下，遵循规范性、可操作性、协调统一性等原则原则，选用更严格的指标，形成满足市民更高要求的供深食品标准。

四、与我国有关法律法规和标准的关系

（一）与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规和其他标准相互协调，无矛盾抵触。

（二）与食品安全国家标准的关系

食品安全技术指标满足食品安全国家标准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 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量要求》中的相关内容。

（三）与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

主要参考和引用了GB 19295《食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》、QB/T 5471《方便菜肴》、SB/T 10482-2008《预制肉类食品质量安全要求》等相关内容。

五、主要技术内容及采纳情况

本文件主要技术内容如下：

（一）范围

对本文件的适用范围进行了描述，明确了本文件规定预制菜的主要内容和适用范围。

（二）术语和定义

对预制菜、即食食品、即热食品、即烹食品、即配食品进行术语和定义。

（三）原辅料要求

文本规定了供深食品预制菜的原料要求、“圳品”原料所占比例以及其他原辅料的要求。

（四）感官要求

本文件规定了预制菜应满足的色泽、组织状态、滋味气味、杂质等感官要求。

（五）理化要求

本文件规定了预制菜的中心温度、过氧化值、酸价、挥发性盐基氮、组胺等理化要求。

（六）安全要求

1、污染物

预制菜的污染物应符合 GB 2762 的相关规定，同时针对无法明确归入 GB 2762 相应类别的预制菜，根据主要原料的不同，规定了铬、总砷、总汞、铅、镉等限量要求。

2、真菌毒素、农药残留、兽药残留

本文件规定预制菜的真菌毒素、农药残留、兽药残留限量分别符合 GB 2761、GB 2763、GB 31650 等相关规定。

3、微生物限量

本文件规定预制菜的致病菌应满足 GB 29921 和 GB 31607 的相关要求；同时针对即食、即热食品规定了菌落总数、大肠菌群的限量要求。

4、食品添加剂

本文件规定预制菜的食品添加剂使用量应符合 GB2760 及其增补公告的规定，同时针对不同原料规定了亚硝酸盐的限量值。

（七）净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

（八）检验方法

本文件涉及的项目指标，优先采用满足检测要求的相关检测方法标准，若暂无对应检测方法，则可采用经实验室间比对验证的标准操作规程。

针对已规定检测方法的项目指标，优先按照规定的方法执行。对于没有给出检验方法，还可采用其他满足检测要求的国家标准、行业

标准、地方标准、团体标准以及经实验室间能力验证的国际标准和标准操作规程，且实验室具备 CNAS/ CMA 认可资质，其适用范围、检出限和定量限能满足限量值要求。

六、重大分歧意见的处理经过和依据

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

为保障供深食品标准的科学性与先进性，本文件借鉴国际食品法典委员会（CAC）、欧盟食品安全局（EFSA）以及众多国际、国家先进组织的做法，以电子版形式为主，未来形成数据库。

八、其它应予说明的事项

本文件旨在提升供深食品安全水平，是深圳市在食品领域打造“深圳标准”的尝试。