

川市监规发〔2024〕10号

**四川省市场监督管理局
关于印发《四川省预制菜食品安全
监督管理办法（试行）》的通知**

各市（州）市场监督管理局：

《四川省预制菜食品安全监督管理办法（试行）》已经2024年10月12日省局第8次局务会议通过。现印发给你们，请认真贯彻执行。

四川省市场监督管理局

2024年10月28日

四川省预制菜食品安全监督管理办法（试行）

目 录

- 第一章 总则
- 第二章 生产许可管理
- 第三章 生产经营过程控制
- 第四章 监督管理
- 第五章 附则

第一章 总则

第一条 为加强预制菜食品安全监管，规范生产经营行为，保障食品安全，维护消费者合法权益，根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《四川省食品安全条例》、《食品生产许可管理办法》、《食品生产经营监督检查管理办法》等相关规定，制定本办法。

第二条 四川省行政区域内从事预制菜生产经营，开展食品安全监督管理，适用本办法。

本办法所指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。

第三条 预制菜生产经营者对其生产经营预制菜的食品安全负责。

预制菜生产经营者应当依照法律、法规和食品安全标准从事生产经营活动，保证食品安全，诚信自律，对社会和公众负责，接受社会监督，承担社会责任。

第四条 省级市场监督管理部门负责指导全省预制菜生产经营许可证（备案）和监督管理工作。

市级市场监督管理部门负责本行政区域内预制菜生产许可，指导本行政区域内预制菜经营许可证（备案）和监督管理工作。

县级市场监督管理部门负责本辖区预制菜经营许可证（备案）和监督管理工作。

第五条 鼓励和支持预制菜生产经营企业参与预制菜标准体系建设，以及为提高食品安全水平采用先进技术和先进管理规范。鼓励相关行业协会、产业联盟等加强行业诚信体系建设，推进预制菜品牌培育，发挥规模企业示范引领作用。支持开展预制菜口味、品质、营养等第三方评价活动，不断提高消费者对预制菜的安全感和满意度。

第二章 生产许可管理

第六条 四川省行政区域内从事预制菜生产的，应取得食品生产许可。

食品经营者已经取得食品经营许可，增加预制菜销售的，不需要另行备案。

已经取得食品生产许可的预制菜生产企业，在其生产加工场所或者通过网络销售其生产的预制菜，不需要另行备案。

第七条 申请预制菜食品生产许可，应当符合下列条件：

（一）具有与生产的食品品种、数量相适应的食品原料处理和食品加工、包装、贮存等场所，保持该场所环境整洁，并与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离；

（二）具有与生产的食品品种、数量相适应的生产设备或者设施，有相应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、洗涤以及处理废水、存放垃圾和废弃物的设备或者设施；

（三）有专职或者兼职的食品安全专业技术人员、食品安全管理人員和保证食品安全的规章制度；

（四）具有合理的设备布局和工艺流程，防止待加工食品与直接入口食品、原料与成品交叉污染，避免食品接触有毒物、不洁物；

（五）法律、法规规定的其他条件。

第八条 申请预制菜生产许可应根据其食品安全风险程度，结合食品原料、生产工艺等因素，对照《食品生产许可分类目录》实行分类许可。原则上不得纳入其他食品（编号 3101）类别。预制菜生产许可分类指引见附件。

申请食品生产许可的预制菜品种列入《食品生产许可分类目录》具体食品类别的，按照《食品生产许可审查通则》和对应食品类别的审查细则开展许可核查。

第九条 确须启用其他食品（编号 3101）类别的，应按照“一品一企一方案”原则，由市级市场监督管理部门制定该品种审查方案，结合《食品生产许可审查通则》的规定和产品标准要求开展许可核查。食品类别为：其他食品，类别编号 3101；类别名称：其他食品；品种明细：其他食品：具体菜肴通用名称。

执行标准为企业标准的，须明确该产品在食品安全国家通用标准中的食品类别。

第十条 以下情形不纳入预制菜许可范围：

- （一）现制现售的预包装菜肴；
- （二）中央厨房制作的菜肴；
- （三）仅经清洗、去皮、分切等简单加工未经烹制的净菜类食品；
- （四）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、披萨等主食类产品；

（五）不经加热或者熟制就可食用的即食食品及可直接食用的蔬菜（水果）沙拉等凉拌菜。

按本办法管理的预制菜产品不得以分装方式生产预制菜。

第三章 生产经营过程控制

第十一条 预制菜生产经营企业应当建立健全食品安全管理制度，对职工进行食品安全知识培训，加强食品检验工作，依法从事生产经营活动。

预制菜生产经营企业的主要负责人应当落实企业食品安全管理制度，对本企业的食品安全工作全面负责。

预制菜生产经营企业应当配备食品安全管理人员，加强对其培训和考核。经考核不具备食品安全管理能力的，不得上岗。

第十二条 预制菜生产经营企业应当建立基于食品安全风险防控的动态管理机制，结合企业实际，落实自查要求，制定食品安全风险管控清单，建立健全日管控、周排查、月调度工作制度和机制。

第十三条 预制菜生产企业应当就下列事项制定并实施控制要求，保证所生产的食品符合食品安全标准：

（一）设备设施。应合理配置和安装必要的设备设施，避免引起交叉污染。与原料、半成品、成品接触的设备与用具，应使用无毒、无味、抗腐蚀、不易脱落的材料制作，并易于清洁和保养。设备、工器具等与食品接触的表面应使用光滑、无吸收性、

易于清洁保养和消毒的材料制成,在正常生产条件下不会与食品、清洁剂和消毒剂发生反应,并保持完好无损。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。

(二)原料控制。应当建立食品原料、食品添加剂和食品相关产品的采购、验收、运输和贮存管理制度,食品原料、食品添加剂和食品相关产品符合国家有关要求。不得采购或者使用不符合食品安全标准的食品原料、食品添加剂、食品相关产品。不得将任何危害人体健康和生命安全的物质添加到食品中。

(三)生产过程关键环节控制。应通过危害分析方法明确预制菜生产过程中的关键环节,并设立关键环节的食品安全控制措施。对发现的问题,应立即采取措施予以纠正,并如实、详细记录发现的问题和处置结果。鼓励采用危害分析与关键控制点体系(HACCP)对生产过程进行食品安全控制。

(四)检验控制。应通过自行检验或委托具备相应资质的食品检验机构对原料和产品进行检验,建立食品出厂检验记录制度。自行检验应具备与所检项目适应的检验室和检验能力,检验室应有完善的管理制度,检验仪器设备应按期检定,妥善保存各项检验的原始记录和检验报告。

应建立产品留样制度,及时保留样品。应综合考虑产品特性、工艺特点、原料控制情况等因素合理确定检验项目和检验频次以有效验证生产过程中的控制措施。

同一品种不同包装的产品，不受包装规格和包装形式影响的检验项目可以一并检验。

（五）标签标识管理。预制菜食品标签应符合《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB 7718）等相关规定。鼓励企业在产品研发过程中进行稳定性试验，科学合理确定贮存运输条件和保质期限。根据产品需要，在产品标签中标示食用方法、烹调方法（如：本产品需经加热或熟制后方可食用）等对消费者有帮助的说明。鼓励预制菜生产企业优化预包装食品生产日期和保质期标签标识。产品标签中不得含有虚假内容，不得涉及疾病预防、治疗功能。

产品既符合食品生产许可分类目录规定，又满足预制菜定义，企业在产品标签上标示预制菜的，不得使用防腐剂。

（六）运输和交付控制。贮存、运输和装卸食品的容器、工具和设备应当安全、无害，保持清洁，防止食品污染，并符合保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求，不得将食品与有毒、有害或有异味的物品一同贮存、运输。

需冷链运输和交付的，应建立冷链运行管理制度。委托具备冷链运输资质的第三方物流运输的，应依法确定双方的权利义务，明确保障食品安全的措施要求。

第十四条 预制菜经营企业采购食品，应当查验供货者的许可证和食品出厂检验合格证或者其他合格证明。预制菜经营企业

应当建立食品进货查验记录制度，如实记录食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月。

第十五条 预制菜经营企业仓库应设专人管理，建立管理制度，定期检查质量和卫生情况，及时清理变质或超过保质期的食品。仓库出货顺序应遵循先进先出或效期先出的原则，必要时应根据不同食品原料的特性确定出货顺序。

第十六条 鼓励企业设立预制菜销售专区，符合保证预制菜食品安全所需的温度、湿度等特殊要求，并制作相关标识以明示告知消费者。

第十七条 餐饮服务提供者应当制定并实施原料控制要求，不得采购不符合食品安全标准的预制菜。在加工过程中应当检查待加工的预制菜食品，发现其有超过保质期、变质胀包、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常等影响食品安全的，不得加工或使用。

第十八条 餐饮服务提供者采用预制菜进行烹饪的，鼓励在餐饮服务场所或外卖平台网店上将预制菜信息明示告知提醒消费者，保障消费者的知情权和选择权。

第四章 监督管理

第十九条 县级市场监督管理部门应综合预制菜生产企业的

食品安全风险信息与信用状况，建立食品安全信用档案，结合静态风险因素、动态风险因素与通用信用风险因素确定其信用风险等级，实施信用风险分类分级监管并动态调整。

第二十条 市场监督管理部门应每两年对本行政区域内所有预制菜生产企业至少进行一次覆盖全部检查要点的监督检查。

市场监督管理部门应对风险等级为 C 级、D 级的预制菜生产企业实施重点监督检查，并可以根据实际情况增加日常监督检查频次。

市场监督管理部门可以根据工作需要，对通过食品安全抽样检验等发现问题线索的预制菜生产经营企业实施飞行检查，对高风险大宗消费预制菜生产企业和大型预制菜经营企业等的质量管理体系运行情况实施体系检查。

市场监督管理部门应当于检查结果信息形成后 20 个工作日内向社会公开。

第二十一条 委托生产预制菜食品的，委托方、受托方应当遵守法律、法规、食品安全标准以及合同的约定，并将委托生产的预制菜食品品种、委托期限、委托方对受托方生产行为的监督等情况予以单独记录，留档备查。市场监督管理部门应将上述委托生产情况作为监督检查的重点。

第二十二条 市场监督管理部门实施监督检查，可以根据需要，依照食品安全抽样检验管理有关规定，对被检查预制菜生产

企业生产经营的原料、半成品、成品等进行抽样检验。

第二十三条 市场监督管理部门在实施监督检查时，应对预制菜生产经营企业食品安全管理人员随机进行抽查考核并公布考核情况。

抽查考核不合格，不再符合食品生产经营要求的，食品生产经营企业应当立即采取整改措施。

第二十四条 鼓励预制菜生产经营企业选择有相关资质的食品安全第三方专业机构及其专业化、职业化的专业技术人员对自身的食品安全状况进行评价，评价结果可作为市场监督管理部门监督检查的参考。

第五章 附则

第二十五条 法律、法规、规章另有规定的，从其规定。

第二十六条 本办法由四川省市场监督管理局负责解释。

第二十七条 本办法自 2024 年 12 月 1 日起施行，有效期至 2026 年 12 月 1 日。

附件：四川省预制菜生产许可分类指引

附件

四川省预制菜生产许可分类指引

按照食品原料、生产工艺等因素对预制菜实行分类许可。对可纳入食品生产许可分类目录的产品，按照现有食品生产许可分类目录相关类别进行许可；确须启用其他食品（编号3101）类别的，应按照“一品一企一方案”原则，由市级市场监督管理部门制定该品种审查方案，结合《食品生产许可审查通则》的规定和产品标准要求开展许可核查。食品类别为：其他食品，类别编号3101；类别名称：其他食品；品种明细：其他食品：具体菜肴通用名称。执行标准为企业标准的，须明确该产品在食品安全国家标准中的食品类别。

食品类别	类别编号	类别名称	品种明细	审查细则	定义
肉制品	0401	热加工熟肉制品	1. 酱卤肉制品：酱卤肉、糟肉类、白煮肉、其他 2. 熏烧烤肉制品 3. 肉灌制品：灌肠类、其他 4. 油炸肉制品 6. 其他熟肉制品	肉制品生产许可审查细则	以畜、禽产品为主要原料，经酱、卤、熏、烧、烤、蒸、煮、炸等工艺加工制作的非即食熟肉制品。
	0403	预制调理肉制品	1. 冷藏预制调理肉类 2. 冷冻预制调理肉类	肉制品生产许可审查细则	以畜、禽产品为主要原料，经分割、修整，添加或不添加调味品等其他原料，经热加工制作的生制品。

食品类别	类别编号	类别名称	品种明细	审查细则	定义
	0404	腌腊肉制品	1.肉灌制品 2.腊肉制品 3.其他肉制品	肉制品生产许可审查细则	以畜、禽产品为主要原料，经腌制、烘干、晒干、风干等工艺加工制作的非即食肉制品。
罐头	0901	畜禽水产罐头	火腿类罐头、肉类罐头、牛肉罐头、羊肉罐头、鱼类罐头、禽类罐头、肉酱类罐头、其他	罐头食品生产许可审查细则	以畜禽水产及其制品为主要原料，经处理、装罐、密封、杀菌而制成的食品。
	0902	果蔬罐头	1.水果罐头：桃罐头、橘子罐头、菠萝罐头、荔枝罐头、梨罐头、其他 2.蔬菜罐头：食用菌罐头、竹笋罐头、莲藕罐头、番茄罐头、豆类罐头、其他		以蔬菜及其制品、水果及其制品为主要原料，经处理、装罐、密封、杀菌而制成的食品。
	0903	其他罐头	其他罐头：其他		以畜禽水产、蔬菜、水果及其制品等多种原料拼配，经处理、装罐、密封、杀菌而制成的食品。
速冻食品	1102	速冻调制食品	1. 生制品（具体品种明细） 2. 熟制品（具体品种明细）	速冻食品生产许可审查细则	以农产品（包括水果、蔬菜）、畜禽产品、水产品等为主要原料，经调制、加热（生制品）或熟制（熟制品）、速冻等工艺制成的产品。
	1103	速冻其他食品	速冻其他食品		以农产品（包括水果、蔬菜）、畜禽产品、水产品等为主要原料，经预处理、加热或熟制、速冻等工艺制成的产品。
蔬菜制品	1601	酱腌菜	调味榨菜、腌萝卜、腌豇豆、酱渍菜、虾油渍菜、盐水渍菜、其他	酱腌菜生产许可审查细则	以新鲜蔬菜为主要原料，经预处理、腌制、脱盐、切分、调味、分装、密封、杀菌等工序加工而成的蔬菜制品。

食品类别	类别编号	类别名称	品种明细	审查细则	定义
	1602	蔬菜干制品	1.自然干制蔬菜 2.热风干燥蔬菜 3.冷冻干燥蔬菜 4.蔬菜脆片 5.蔬菜粉及制品	蔬菜干制品生产许可审查细则	以蔬菜为主要原料进行选剔、清洗、粉碎、调理等预处理，采用了自然风干、晒干、热风干燥、低温冷冻干燥、油炸脱水等工艺除去其所含大部分水分，添加或不添加辅料制成的产品；或以蔬菜干制品为原料经过混合、粉碎、调理等工序制成的产品。
	1603	食用菌制品	1.干制食用菌 2.腌渍食用菌	食用菌制品生产许可审查细则	以可供人类食用的野生或人工栽培的真菌子实体为原料，采用腌制、干燥、油炸等工艺加工而成的蔬菜制品。
	1604	其他蔬菜制品	其他蔬菜制品	蔬菜制品生产许可审查细则	除酱腌菜、蔬菜干制品、食用菌制品以外的其他蔬菜制品。
蛋制品	1901	蛋制品	4.其他类：热凝固蛋制品、其他	蛋制品生产许可审查细则	以禽蛋及其制品为主要原料，经一定加工工艺（需加热或熟制）制成的产品。
水产制品	2201	干制水产品	虾米、虾皮、干贝、鱼干、干燥裙带菜、干海带、干紫菜、干海参、其他	干制水产品生产许可审查细则	以鲜、冻动物性水产品、海水藻类为原料经相应工艺（需加热或熟制）加工制成的产品。
	2202	盐渍水产品	盐渍藻类、盐渍海蜇、盐渍鱼、盐渍海参、其他	盐渍水产品生产许可审查细则	以新鲜海藻、水母、鲜（冻）鱼为原料，经相应工艺加工（需加热或熟制）制成的产品。
	2203	鱼糜及鱼糜制品	冷冻鱼糜、冷冻鱼糜制品	鱼糜制品生产许可审查细则	以鲜（冻）鱼、虾、贝类、甲壳类、头足类等动物性水产品肉糜为主要原料，添加辅料，经相应工艺（需加热或熟制）加工制成的产品。
	2204	冷冻水产品	冷冻调理制品、冷冻挂浆制品、冻煮制品、冻油炸制品、冻烧烤制品、其他	水产品生产许可审查细则	以鲜（冻）鱼、虾、贝类、甲壳类、头足类等动物性水产品为主要原料，经预处理、加热或熟制、冷冻等制成的产品。

食品类别	类别编号	类别名称	品种明细	审查细则	定义
	2205	熟制水产品	其他	水产制品生产许可审查细则	以鲜、冻鱼类、甲壳类、头足类等动物性水产品、藻类及其制品为主要原料，经调制、熟制等工艺制成的产品。
	2207	其他水产品	其他水产品	其他水产加工品生产许可审查细则	除干制水产品、盐渍水产品、鱼糜及鱼糜制品、冷冻水产制品、熟制水产制品以外的所有以水生动植物为主要原料，经加工（需加热或熟制）而成的产品。
豆制品	2501	豆制品	2.非发酵豆制品：豆腐、豆腐泡、熏干、豆腐干、腐竹、豆腐皮、其他 3.其他豆制品：素肉、大豆组织蛋白、膨化豆制品、其他	豆制品生产许可审查细则	以大豆或其他杂豆为原料，经加工（需加热或熟制）制成的产品。 注：部分豆制品贮存条件可能为冷藏。

注：按以上目录生产的产品标签标示为预制菜的，其生产工艺需有加热或熟制工艺，且均须经过加热或熟制后方可食用。加热是指将食品加热到可食用状态的过程，即针对已经预加工熟制的产品在食用前的简单复热。熟制是指经炒、炸、烤、煮、蒸等将食品熟制的过程，即在预加工阶段并未完全熟制，需要彻底熟制后方可食用。