

(以下附錄節錄自中華人民共和國國家市場監督管理總局的網站，全文可參閱  
[https://www.samr.gov.cn/zw/zfxxgk/fdzdgnr/spscs/art/2024/art\\_e1ba9385be204186adc0f2cfe717693.html](https://www.samr.gov.cn/zw/zfxxgk/fdzdgnr/spscs/art/2024/art_e1ba9385be204186adc0f2cfe717693.html))

附錄

## 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

各省、自治区、直辖市和新疆生产建设兵团市场监管局（厅、委）、教育、工业和信息化、农业农村、商务、卫生健康主管部门：

为贯彻落实党中央、国务院关于培育发展预制菜产业的决策部署，保障人民群众“舌尖上的安全”，现就加强食品安全监管，促进预制菜产业高质量发展有关工作通知如下：

### 一、规范预制菜范围

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。

各有关部门要统筹发展和安全，督促食品生产经营企业按照预制菜原辅料、加工工艺、产品范围、贮藏运输、食用方式等要求从事预制菜生产经营活动。大力推广餐饮环节使用预制菜明示，保障消费者的知情权和选择权。

### 二、推进预制菜标准体系建设

（一）研究制定预制菜食品安全国家标准。统筹制定严谨、统一的覆盖预制菜生产加工、冷藏冷冻和冷链物流等环节的标准，明确规范预制菜食品安全要求。

（二）研究制定预制菜质量标准。推动研制预制菜术语、产品分类等质量标准，加强与食品安全国家标准的衔接。鼓励依法制定包括产品质量、检验方法与规程等内容的企业标准和团体标准。

### 三、加强预制菜食品安全监管

（一）严格落实主体责任。督促预制菜生产经营企业按照《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》要求，建立健全食品安全管理制度，加强食品生产经营风险管控，严把原料质量关，依法查验食用农产品原料的承诺达标合格证等产品质量合格证明，严格食品添加剂使用，切实保障预制菜产品食品安全。

（二）加强生产许可管理。修订完善相关食品生产许可审查细则，提高预制菜行业准入门槛。各地市场监管部门要结合食品原料、工艺等因素对预制菜实施分类许可，严格许可审查和现场核查，严把预制菜生产许可关口。

（三）加大监督检查力度。重点检查预制菜生产经营企业进货查验、生产过程控制、贮藏运输等环节质量安全措施落实情况，对检查发现的问题，要责令整改到位，形成监管闭环。组织开展预制菜监督抽检和风险监测，严厉打击违法违规行为。

#### 四、统筹推进预制菜产业高质量发展

（一）增强优质原料保障能力。指导食用农产品原料生产集中区加大优质农产品生产基地建设和相关设备设施投入，持续推进“第一车间”建设，提升食用农产品原料商品化和标准化水平；指导农产品种植户、养殖户科学用药，严防农药、兽药残留超标风险，保障农产品原料品质安全。鼓励预制菜生产企业与农民专业合作社、家庭农场等新型农业经营主体建立协作关系，保证食用农产品原料来源稳定、安全可靠。

（二）提升关键技术创新研发水平。鼓励预制菜企业联合科研单位开展气调保鲜、精准保鲜与品质调控等关键共性技术研究，着力解决风味衰减难题；创新非热加工、微生物控制、微胶囊包埋、营养与风味稳态化等技术工艺，减少营养成分损失，提升产品品质和口味复原度；鼓励预制菜企业使用新型产品包装材料，减少包材使用量，提升包装强度，防止食品过度包装。

（三）加快先进生产工艺装备应用。鼓励研发食用农产品原料预处理关键设备，加强去皮剥壳、分选分级、清洗切割等预加工装备应用，提升原料智能化、保鲜化处理水平。推广应用适应预制菜发展的加工、包装、仓储、物流等先进设备，提升关键工艺自动化水平和生产流通效率。

（四）积极营造良好产业发展环境。支持地方推进预制菜产业集聚区建设，实行集中统一管理，提高集约化规模化效应。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。

市场监管总局 教育部 工业和信息化部  
农业农村部 商务部 国家卫生健康委  
2024年3月18日