

ICS 03.080.30
CCS A12

DB1306

保 定 市 地 方 标 准

DB1306/T 202—2022

预制菜冷链配送规范

Specification of prepared dishes cold chain distribution

地方标准信息服务平台

2022-11-10 发布

2022-11-20 实施

保定市市场监督管理局 发布

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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由保定市农业农村局提出并归口。

本文件起草单位：河北御香坊食品有限公司、河北绿根儿配餐服务有限公司、保定旺府餐饮有限公司、保定市食品药品检验所、保定市农业农村局、望都县市场监督管理局、望都县农业农村局。

本文件主要起草人：蒋舟、刘静、李志博、张建彬、高颖、杨婷、陈娜、张巍、曹改琴、刘志贤。

地方标准信息服务平台

预制菜分类

1 范围

本文件规定了预制菜冷链配送的术语和定义、基本要求、基础设施、配送过程控制、质量管理、产品追溯与召回等要求。

本文件适用于保定市行政区域内预制菜冷链配送过程管理。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范

GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范

GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

GB/T 40956 食品冷链物流交接规范

3 术语和定义

3.1

预制菜 pre-made dishes

以一种或多种食品原料，按照标准加工流程，配以或不配以包括食品添加剂在内的调味料等辅料，经预加工和/或预烹调制成，并进行预包装的成品或半成品的预制食品。

3.2

冷链配送 cold chain distribution

根据用户要求和物品特性，从生产到消费的过程中使物品始终处于保持其品质所需温度、环境的实体流动过程。

4 基本要求

4.1 预制菜生产企业应符合 GB 14881 及相应类别产品卫生规范的规定，中央厨房、集体用餐配送单位应符合 GB 31654 的规定。

4.2 预制菜经营过程卫生应符合 GB 31621 的要求，预制菜冷链物流卫生应符合 GB 31605 的要求。

4.3 应保证预制菜的仓储、运输、配送、交接等冷链配送过程均在规定的温度下进行。

4.4 预制菜冷链配送过程中所有交接活动应符合 GB/T 40956 的要求。