|  |  |
| --- | --- |
| ICS  | 03.100.01 |
| CCS  | X 00 |

团体标准

T/CFLP XXXX—XXXX

预制菜委托加工品质管控规范

Quality control specifications for contract production on packaged prepared dishes

（征求意见稿）

本稿完成时间：2022年10月14日

XXXX - XX -XX发布

XXXX - XX -XX实施

中国物流与采购联合会 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有可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中国物流与采购联合会提出。

本文件由中国物流与采购联合会团体标准化技术委员会归口。

本文件起草单位：中国物流与采购联合会食材供应链分会、北京宝宝爱吃餐饮管理有限公司、中国农业大学、四川王家渡食品有限公司、山东龙大美食股份有限公司、新希望六和股份有限公司、天津瑞隆达食品有限公司、广东恒兴集团有限公司等。

本文件主要起草人：秦玉鸣、于凤龙、丁冬、武婷婷、王晓晓、宋赟麒、李丽、尹淑涛、郑红霞、王安亿、李鹏、李建军、李会敏、赵宇、陈升、崔爽。

声明：本文件的知识产权归属于中国物流与采购联合会，未经中国物流与采购联合会同意，不得印刷、销售。任何组织、个人使用本文件展认证、检测等活动应经中国物流与采购联合会批准授权。

预制菜委托加工品质管控规范

1 范围

本文件规定了委托加工方式生产预制菜的委托方基本要求、受托方选择、品质确认、加工过程监督、贮存及运输过程监督、交付过程监督的要求。

本文件适用于采用委托加工方式生产的预制菜的品质管控。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

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 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范

GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

预制菜 packaged prepared dishes

以农、畜、禽、水产品为原料，配以各种辅料，经预先加工（如分切、搅拌、腌制、滚揉、成型、调味）或预烹调（如炒、炸、烤、煮、蒸等）后制成并包装的成品或半成品。

3.2

委托加工 contract production

具有相应食品生产资质的市场主体按照相关规定以及委托方的要求，完成食品生产加工的活动。

3.3

委托方 principal

具有合法资质的企业，委托其他市场主体（食品生产企业）进行商品生产。

3.4

受托方 trustee

具有合法资质的食品生产企业，按相关规定及委托方的要求进行商品生产、贮存和运输。

4 委托方基本要求

4.1 委托方应具备有效期内的营业执照、食品经营许可证等经营资质，并在经营许可范围内从事预制菜的销售。

4.2 委托方应建立受托方品质准入评价制度及评价标准，品质准入评价应包含资质、品质管控体系、场所管理、设备设施管理、人员管理、过程管理、清洁消毒管理及防虫防鼠管理等。委托方应在合作前自行或委托技术机构对受托方进行品质准入审核，在审核通过后开展合作。

5 受托方选择

 委托方应选择满足以下条件的受托方：

——具备有效期内的营业执照、食品生产许可证等生产资质，并在生产许可范围内从事预制菜的生产；

——信用良好，未被列入经营异常名录及严重违法失信企业名单，近一年内无食品安全行政处罚记录并无其他公开曝光的违法违规情形；

 ——具备完整的组织结构和明确的岗位职责要求，并设置品质管理部门，配备相适应的食品安全管理人员；

 ——建立完善且有效的品质管控体系，并通过ISO9001、HACCP或ISO22000等认证；

 ——在预制菜生产过程中原料采购、加工、包装、贮存及运输等环节的场所、设施和人员的管理符合GB 14881的规定。

6 商品品质确认

6.1 委托方应以书面形式与受托方确认商品品质要求，包括但不限于商品技术规格书、合同。确认内容应包含预制菜名称、品种、规格、配方、原料要求、生产执行标准、生产工艺要求、产品检验要求、标签标识及产品验收标准等。

6.2 确认的商品品质应符合下列要求：

——应使用清晰并可反映食品真实属性的专用名称；

——净含量应符合JJF 1070的相关规定；

——配方中未添加药品、使用回收食品、非食品原料等禁用物质及其他有毒有害物质；

——原料品质应符合委托方的要求；

——应具备该商品应有的组织形态、色泽、滋味及气味，无异味，外表和内部均无肉眼可见外来异物；

——真菌毒素限量、污染物限量、致病菌限量、农药最大残留限量、兽药最大残留限量应分别符合GB 2761、GB 2762、GB 29921、GB 2763、GB 31650的相关要求；

——标签标识应真实合法，并标注委托方及受托方的名称、地址、联系方式等信息，宜标明具体的食用方法；预制菜属于预包装食品的，标签标识还应符合GB 7718及GB 28050的规定.

6.3 委托方应在预制菜正式生产前，与受托方共同进行商品试验生产并对试验样品的感官状态、口味、标签标识、包装形式等信息进行检查确认。

7 加工过程监督

7.1 委托方应建立委托加工生产过程中的相关制度，包括但不限于首次生产品质监督制度、生产过程品质监督制度等。

7.2 委托方宜根据预制菜的食品安全风险等级制定相应的监督审核要求，自行或委托第三方机构对受托方的生产过程进行定期监督并记录，审核频率宜不少于每年一次。对于未通过监督审核的受托方，委托方应制定相应的管控措施。

7.3 委托方应监督受托方按照以下要求进行生产：

——不应自行变更预制菜名称、规格、配方、原料、生产工艺、标签标识及执行标准等信息。

——应进行原辅料进货查验管理，包括食品原料、食品添加剂、食品相关产品的名称、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，并保存相关记录凭证。

——应进行食品包装材料进货查验管理，对包装标识进行合法性审核，包装材料应绿色环保、无毒无害。

——应进行配方管理，食品添加剂的使用应符合GB 2760的相关规定，并留存投料记录。

——应进行生产过程管理，建立生产加工过程关键控制点，保存相关记录。

——应进行产品检验检测管理，应对产品进行批批检验，并每年委托外部检验检测机构开展一次外部检测。

——应进行留样管理，设置专门留样库，按批次进行预制菜留样，留样商品应至少保留至产品保质期满后6个月。

——应建立自查制度，定期对生产过程中品质管控情况进行评价，并立即整改。

7.4 当委托生产的预制菜不符合食品安全标准或者有证据证明可能危害人体健康的，委托方应当立即通知受托方停止生产相关食品，依法召回已经上市销售的食品，通知相关经营者和消费者，并保存相关记录。

8 贮存及运输过程监督

8.1 委托方应建立预制菜贮存及运输过程品质监督制度并对受托方的贮存和运输过程进行不定期监督。

8.2 预制菜贮存和运输应符合下列要求：

——贮存、运输和装卸预制菜的容器、工具和设备应安全、无害，具有良好的清洁和卫生状态；

——不应与农药、化学用品等有毒有害物品一同贮存、运输；

——应按照相关标准或商品标签标识的要求进行贮存，并定期查验，及时清理变质或超过保质期的产品。

——对有温湿度要求的预制菜商品，应配备相适宜的温控设施设备。贮存与运输过程的温湿度控制应符合GB 31605的相关规定。

9 交付过程监督

9.1 委托方应依据合同或商品技术规格书等的要求制定验货标准，自行或委托技术机构对预制菜进行验货。查验内容包括但不限于商品外观、净含量、标签标识、商品温度及检验报告。验货合格后完成商品交付。

9.2 委托方应在商品交付时收取商品出厂检验合格报告及一年内的商品外部检测报告。

参考文献

1. GB 19295 食品安全国家标准 速冻面米与调制食品
2. GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
3. T/CCA 024 预制菜
4. 中华人民共和国食品安全法 [中华人民共和国主席令第9号（2021年4月29日）]
5. 中华人民共和国食品安全法实施条例[国令第721号 (2019年10月31日)]
6. 网络食品安全违法行为查处办法[国家食品药品监督管理总局令第27号(2016年10月1日)]
7. 食用农产品市场销售质量安全监督管理办法[国家食品药品监督管理总局令第20号(2016年3月1日)]
8. 农产品包装和标识管理办法[中华人民共和国农业部令第70号(2006年11月1日)]

