

附件 1

预制菜生产许可分类目录及审查依据

食品类别	类别编号	类别名称	品种明细	定义	审查依据
肉制品	0401	热加工熟肉制品	1. 酱卤肉制品：酱卤肉类、糟肉类、白煮类、其他 2. 熏烧烤肉制品 3. 肉灌制品：灌肠类、西式火腿、其他 4. 油炸肉制品 5. 熟肉干制品：肉松类、肉干类、肉脯、其他 6. 其他熟肉制品	以畜、禽产品为主要原料，经腌、腊、卤、酱、蒸、煮、熏、烤、烘焙、干燥、油炸、发酵、调制等工艺加工制作的预包装产品。	肉制品生产许可审查细则，本《指导意见》
			1. 发酵灌制品 2. 发酵火腿制品		
	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		
	0404	腌腊肉制品	1. 肉灌制品 2. 腊肉制品 3. 火腿制品 4. 其他肉制品		

食品类别	类别编号	类别名称	品种明细	定义	审查依据
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	以水果、蔬菜、食用菌、畜禽肉、水产动物等为原料，经加工处理、装罐、密封、加热杀菌等工序加工而成的商业无菌的罐装食品。	罐头食品生产许可审查细则，本《指导意见》
	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		
	0903	其他罐头	其他罐头：其他		
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）	以食用农产品及其制品为主要原料，或同时配以馅料/辅料，经调制、加工、成型、熟制或不熟制等工艺，采用速冻工艺加工包装并在冻结条件下贮存、运输及销售的预包装食品。	速冻食品生产许可审查细则，陕西省速冻食品审查方案，本《指导意见》
	1103	速冻其他食品	速冻其他食品		
薯类和膨化食品	1202	薯类食品	其他薯类	以薯类为主要原料（含量>50%），添加或不添加调味料或食品添加剂等配料，经加工处理、包装等工艺制成，方便消费者或食品生产经营者烹饪的预包装菜肴。	薯类食品生产许可审查细则，本《指导意见》

食品类别	类别编号	类别名称	品种明细	定义	审查依据
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	以蔬菜、水果为原料，或以果蔬为主，添加或不添加其他类型食材，经预处理、清洗、切分或不切分、消毒、漂洗、去除表面水、密封包装等工艺，已改变原料基本自然性状或化学性质，加热或熟制后方可食用的预包装菜肴。	蔬菜制品生产许可证审查细则，本《指导意见》
	1603	食用菌制品	干制食用菌、腌渍食用菌		
	1604	其他蔬菜制品	其他蔬菜制品		
蛋制品	1901	蛋制品	1. 再制蛋类：皮蛋、咸蛋、糟蛋、卤蛋、咸蛋黄、其他 2. 干蛋类：巴氏杀菌鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白片、其他 3. 冰蛋类：巴氏杀菌冻鸡全蛋、冻鸡蛋黄、冰鸡蛋白、其他 4. 其他类：热凝固蛋制品、其他	以蛋为主要原料（带壳蛋含量占50%以上），经相关工艺加工而成的固态（带壳或不带壳）或液态的蛋品。	蛋制品生产许可证审查细则，本《指导意见》
	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	以鲜、冻动物性水产品或藻类为主要原料，添加或不添加辅料，经相应加工工艺制成的方便消费者或食品生产经营者烹饪的预包装菜肴。	水产品生产加工许可证审查细则，其他水产品生产加工许可证审查细则，本《指导意见》
	2202	盐渍水产品	盐渍藻类、盐渍海蜇、盐渍鱼、盐渍海参、其他		
	2203	鱼糜及鱼糜制品	冷冻鱼糜、冷冻鱼糜制品		

食品类别	类别编号	类别名称	品种明细	定义	审查依据
水产品	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	以鲜、冻动物性水产品或藻类为主要原料，添加或不添加辅料，经相应工艺加工制成的方便消费者或食品生产者烹饪的预包装菜肴。	水产加工品生产许可审查细则，其他水产加工品生产许可审查细则，本《指导意见》
	2205	熟制水产品	烤鱼片、鱿鱼丝、烤虾、海苔、鱼松、鱼肠、鱼饼、调味鱼（鲑鱼）、即食海参（鲍鱼）、调味海带（裙带菜）、其他		
	2207	其他水产品	其他水产品		
豆制品	2501	豆制品	1．发酵豆制品：腐乳（红腐乳、酱腐乳、白腐乳、青腐乳）、豆豉、纳豆、豆汁、其他 2．非发酵豆制品：豆浆、豆腐、豆腐泡、熏干、豆腐脑、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	以大豆或杂豆为主要原料，添加或不添加其他辅料，经加工处理、包装等工艺制成，方便消费者或食品生产者烹饪的预包装菜肴。	豆制品生产许可审查细则，其他豆制品生产许可审查细则，本《指导意见》
注：1．即食的热加工熟肉制品、畜禽水产罐头、果蔬罐头、酱腌菜、蛋制品等食品，不纳入预制菜许可管理。					
2．预制菜生产许可审查，依据具体食品类别生产许可审查细则执行，无审查细则的参照本《指导意见》。					

附件2

预制菜生产原料检验、环境监测
和成品检验监控指南

监控项目		监控指标	监控依据	监控频率
原料 检验	畜肉	瘦肉精（盐酸克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺）	农业农村部公告第 250 号	每批次
	水发产品	甲醛	符合相关要求	每批次
	水产品	孔雀石绿	农业农村部公告第 250 号	每批次
	果蔬	农药残留（有机磷、氨基甲酸酯类）	GB 2763	每批次
	腌制畜禽肉品、腌（盐）制料	亚硝酸盐	GB 2760	每批次
	含乳、豆类及其制品、坚果及其籽类	真菌毒素	GB 2761	每批次
环境 监测	水质	菌落总数、总大肠菌群、余氯	GB 5749	各个区域每月不少于 1 次。使用非集中式供水设施的，应加大监测频次
	包装间等洁净区域	温度、湿度、压差值	GB 50073 或 GB 50457 或 GB 50687	定期监测，监控频率由企业自定
		悬浮粒子、浮游菌、沉降菌	GB 50073 或 GB 50457 或 GB 50687	定期监测，监控频率由企业自定

监控项目		监控指标	监控依据	监控频率
环境 监测	食品接触表面	大肠菌群等	GB 15982	定期监测，监控频率由企业自定
成品 检验	成品	感官	企业根据产品应具备的感官特征自行确定	每批次
		标签	GB 7718	定期监测，频率由企业自定
		菌落总数 大肠菌群等	相应食品安全国家标准	每批次
		致病菌	GB 29921	每年1次或有工艺配方调整时检测
		真菌毒素	GB 2761	每年1次
		污染物	GB 2762	每年1次或有工艺配方调整时检测
		过氧化值	符合相应产品执行标准要求	定期监测，频率由企业自定
		食品添加剂	GB 2760及 本《指导意见》	每年1次或有工艺配方调整时检测

注：在同一时间段完成热加工、冷却、包装等生产工序的同品种菜肴，计为1个批次。