

# 《食品安全地方标准 预包装冷藏膳食》

## 修订（征求意见稿） 简要编制说明

### 一、任务来源及简要修订过程

#### （一）任务来源、修订单位、主要修订人

1、任务来源：根据上海市卫生健康委员会、上海市市场监督管理局《关于印发<2019年度上海市食品安全地方标准修订立项计划>的通知》（沪卫食品〔2019〕6号），上海市食品化妆品质量安全协会承担《食品安全地方标准 预包装冷藏膳食》（DB 31/2025—2014）修订工作。

2、修订单位：上海市食品化妆品质量安全协会。

3、主要修订人：朱建新、石春红、章寅、李妍、秦玉青、宋亦馨、施锦、李自芳。

#### （二）简要修订过程

上海市食品化妆品质量安全协会申报地方标准修订立项后，查阅了国内、外的相关技术标准，结合上海市预包装冷藏膳食生产企业实际情况，制定了详细的工作方案，明确了标准修订的时间进度，并成立了标准修订工作组。修订期间，工作组通过会议讨论、征求意见、现场调研、专家评审等形式形成标准文本修订送审稿。

### 二、标准主要修订内容

修改条款共计 17 项。原文、修改后的条款及相应的修改依据见下表格。

#### 1、前言

原文：	本标准首次发布。
修改为：	本标准代替 DB 31/2025—2014《食品安全地方标准 预包装冷藏膳食》。 本标准与 DB 31/2025—2014 相比，主要变化如下： —取消了规范性引用文件； —修改了术语和定义； —修改了感官要求； —修改了微生物限量； —取消了保质期的具体要求； —修改了标签要求； —取消了生产经营过程卫生要求。
修改依据：	按照标准修订的实际内容进行修改。

#### 2、原条款 1 范围

原文：	本标准适用于预包装冷藏膳食。
-----	----------------

修改为:	本标准适用于预包装冷藏膳食。 本标准不适用已制定食品安全产品标准的食品。
修改依据:	预包装冷藏膳食中像色拉等已有地方标准的产品, 依据其本身的产品标准执行。

### 3、原条款 2 规范性引用文件

原文:	2 规范性引用文件
修改为:	删除。
修改依据:	根据国家标准的最新格式要求。

### 4、原条款 3.1 预包装冷藏膳食

原文:	指采用冷链工艺生产, 经预先定量包装或者预先定量制作在密封的包装材料或容器中, 直接提供给消费者的预包装冷藏面米膳食 (包括米饭类、粥类、面食类、米粉类以及膳食中独立包装的菜肴)。
修改为:	指采用冷链工艺生产, 经预先定量包装或者预先定量制作在密封的包装材料或容器中, 在冷藏条件下贮存、运输、陈列、销售, 直接提供给消费者的冷藏膳食 (包括主食和菜肴)。
修改依据:	根据现有调研和预包装冷藏食品业态发展, 预包装冷藏膳食种类繁多, 且品类的划分不完全一致。本标准仅通过工艺和大类, 确定预包装冷藏膳食的范围, 不再对具体类别进行限定, 因此定义仅将需要冷藏的环节进行明确, 以及确定预包装包装方式, 使范围更为清晰。

### 5、原条款 3.2 冷链 (也称“冷藏”) 工艺

原文:	指膳食烧熟后, 在 2 h 内将膳食中心温度降至 $\leq 10^{\circ}\text{C}$ , 并将膳食在中心温度 $\leq 10^{\circ}\text{C}$ 的条件下进行分装、包装、贮存和运输、陈列和销售。食用前可加热或不加热。
修改为:	指膳食经热加工后, 在 2h 内中心温度降至 $\leq 10^{\circ}\text{C}$ , 并将膳食在中心温度 $\leq 10^{\circ}\text{C}$ 的条件下进行处理、包装、贮存、运输、陈列和销售的生产经营方式。
修改依据:	根据调研: 1、部分预包装冷藏膳食是未经过烧熟处理的, 用热加工更加符合实际情况; 2、原标准中的“分装”只是“处理”的一部分, 故用处理更加全面; 3、精简原文, 使其更加精炼。

### 6、原条款 4.1 原料要求

原文:	食品原料和食品包装材料应符合相应的食品安全标准和要求的規定。
-----	--------------------------------

修改为:	原料应符合相应的食品标准和有关规定。
修改依据:	根据国家标准的最新格式要求。

#### 7、原表 1 感官要求中的指标

原文:	指标
修改为:	要求
修改依据:	标题是感官要求,表格中同步改为“要求”。

#### 8、原表 1 感官要求中的组织形态

原文:	组织形态
修改为:	形态
修改依据:	参考最新版的标准格式,同时保持和相对应的要求中描述一致。

#### 9、原表 1 感官要求中的滋味、气味的要求

原文:	具有该品种应有的滋味和气味,无馊味,无酸臭及哈喇味等异味。
修改为:	具有该品种应有的滋味和气味,无馊味,无酸、臭及哈喇味等异味。
修改依据:	没有“酸臭”的描述方式。

#### 10、原表 1 感官要求中的检验方法

原文:	检验方法:按 GB/T 5009.56 规定的感官检验方法检查。
修改为:	将样品置于白色瓷盘中,在自然光下观察色泽和形态,检查有无异物。闻其气味,用温开水漱口后品其滋味。
修改依据:	《糕点卫生标准的分析方法》(GB/T 5009.56-2003)不适合作为预包装冷藏膳食的感官检验方法。同时国家标准也是鼓励能提供直接明了的检验方法。检验方法参考:《预包装冷藏、冷冻膳食》(DBS 44/007—2017)

#### 11、原表 1 感官要求中的注释、原表 2 微生物限量

原文:	适用于热加工完毕至食用前处于冷却、分装、贮存、运输、陈列、销售、再次加热后等环节状态下的膳食及其组份。
修改为:	适用于热加工完毕至食用前任何阶段的预包装冷藏膳食,以及经过再次加热的未拆封预包装冷藏膳食。
修改依据:	将文字内容进行精炼,使更加清晰。

12、原表 2 微生物限量

原文：	无
修改为：	增加项目：大肠埃希氏菌 O157:H7
修改依据：	1、根据征求意见，增加该项目； 2、根据文献检索：大肠埃希氏菌 O157:H7 主要存在于果蔬及牛肉制品中，美国、日本等国家曾发生过牛肉和蔬菜引起的大肠埃希氏菌 O157:H7 食源性疾病； 3、我国虽未发生由大肠埃希氏菌 O157:H7 引发的食源性疾病，但为降低消费者食用健康的风险，增加该项目。故本标准增加大肠埃希氏菌 O157:H7 的项目，限量值参考《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）标准。

13、原表 2 微生物限量

原文：	项目：志贺氏菌
修改为：	删除。
修改依据：	志贺氏菌污染通常是由于手被污染、食物被飞蝇污染、饮用水处理不当或者下水道污水渗漏所致。根据我国志贺氏菌食品安全事件情况，以及我国多年风险监测极少在加工食品中检出志贺氏菌，参考 CAC、ICMSF、欧盟、美国、加拿大、澳大利亚和新西兰等国际组织、国家和地区规定，《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）标准中未设置志贺氏菌限量规定，故本标准中也不再设置。

14、原条款 5 保质期（5.1、5.2 和 5.4）

原文：	5.1 预包装冷藏膳食的产品保质期一般为 24 小时。如保质期超过 24 小时的，需经第三方产品保质期测试试验合格，但保质期最长不得超过 36 小时。 5.2 生产经营全过程中可确保膳食中心温度恒处于 0℃~4℃条件的，企业在取得充分、可靠、科学的食品安全依据，以及第三方产品保质期测试试验合格的基础上，自行确定产品保质期。 5.4 产品保质期测试试验应模拟生产、配送和销售终端三个环节可能发生的最不利条件，对拟生产的膳食品种进行抽样检验，检验项目和评判依据本标准 4.2 和 4.3。
修改为：	删除。
修改依据：	1、预包装冷藏膳食涵盖范围广，不适用制定单一时间的保质期； 2、根据企业调研，结合企业和行业专家的建议； 3、作为食品安全标准，不适宜在文本中规定“保质期”限定。

#### 15、原条款 5 保质期（5.3）

原文：	5.3 保质期起始时间从产品包装结束起计算。
修改为：	4 标签 4.2 保质期起始时间从预包装食品形成最终销售单元的日期起计算，保质期应当标注到小时，并采用 24 小时制标注。
修改依据：	根据《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》（GB 7718-2011）的释义和食品标识监督管理办法（征求意见稿），对原条款中的保质期的设定进行细化要求。

#### 16、原条款 6 标签标识

原文：	标签标识
修改为：	标签
修改依据：	依据标准最新格式。

#### 17、原条款 7 生产经营过程卫生要求

原文：	预包装冷藏膳食生产配送企业应符合 DB 31/2026 的规定。
修改为：	删除。
修改依据：	依据标准最新格式。

### 三、与我国有关法律法规和其他标准的关系

原标准《食品安全地方标准 预包装冷藏膳食》（DB 31/2025-2014）于 2014 年 3 月 13 日发布，2014 年 4 月 1 日实施。

本标准的修订严格遵循《中华人民共和国食品安全法》及实施条例、《食品安全国家标准制（修）订项目管理规定》（卫政法发[2010]81 号）等法律法规、部门规章和文件的要求。

本标准参考了《食品安全地方标准 方便菜肴》（DBS 32/005—2014）、《预包装冷藏、冷冻膳食》（DBS 44/007—2017）、《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》（GB 29921-2013）。

### 四、其他需要网上公开说明的事项

无。