江苏省地方标准 《预制菜生产管理规范》

编制说明

1. 目的意义

近年来预制菜的发展迅猛，目前国内有预制菜相关企业约有近7万家，仅2022年新增注册企业超1000家。近年来，预制菜市场规模年均增长（CAGR）超过30%，2022年我国预制菜行业市场规模约4000亿元，预计到2026年我国预制菜市场规模将突破万亿元。我省预制菜产业规模不断扩大，扬州食品产业园、淮安预制菜产业园、盱眙国家级现代农业产业园、兴化食品加工园等，形成了从原料、调味料、菜品研制到烹饪设备、冷链物流、包材包装等较为完整的产业链条，集聚了一批预制菜骨干企业。2022年艾媒咨询公布的中国预制菜百强榜地区分布数据，江苏有3个。2023年，赛迪顾问消费经济研究中心公布的预制菜产业基地百强报告，江苏两县（区）榜上有名，泰州兴化市、苏州吴中区分列该百强榜单第25位和第70位。但是预制菜在定义和范围不明确、消费者知情权、食品安全标准体系尚未构成等方面存在问题，制约着预制菜行业的长远可持续发展。

2022年年9月，顺应市场热点，上海市市场监管局联合江苏省市场监管局、浙江省市场监管局、安徽省市场监管局组织起草了《长三角区域预制菜生产许可审查方案（征求意见稿）》；2023年1月，上海市市场监管局、江苏省市场监管局、浙江省市场监管局和安徽省市场监管局共同制定出台了《长三角预制菜生产许可审查指引》，江苏省也就加强预制菜监管做了重要批示。围绕预制菜生产的特殊性，建议预制菜标准体系，规范预制菜生产经营环节，为基层监管提供更有针对性的技术指南和依据，为预制菜相关生产企业质量安全管理水平提升提供指引，更好的响应百姓呼声将是预制菜产业可持续高发展的重要保障。

我省立项起草预制菜生产管理规范，对预制菜生产企业场所环境、厂房车间、设备设施、卫生管理、原辅料、生产加工过程、检验、贮存与运输、产品召回、自查、人员管理、培训、管理制度、记录与文件十四个因素规范管理和技术要求，特别针对不同品类的关键环节进行风险识别和监控指标要求，方便生产企业根据自身产品特点结合标准要求提升质量安全管理能力，防控食品安全风险。起草工作在省局食品生产安全监管处的指导下进行，参与起草的单位既有高校科研院所，也有基层监管单位，同时有行业协会、检验检测机构、代表性生产企业，具有充分的技术保障和实践基础。为我省预制菜上下游产业发展助力，提升产业发展的规范化要求，有效防范食品安全风险和食品安全事故造成的舆情风险。

1. 任务来源

1.任务来源

2023年江苏省市场监督管理局下发的《关于下达2023年度江苏省地方标准项目计划的通知》（苏市监标﹝2023﹞173号），由南京工业大学等共同承担江苏省地方标准《预制菜生产质量管理规范》的制定项目。

2.起草单位

本标准主要起草单位：南京工业大学、张家港市一家春食品有限公司、张家港市市场监督管理局、如皋市综合检验检测中心（江苏省预制菜产品质量检验检测中心）、江苏金辉食品有限公司、江苏宁富食品有限公司、鸿海（苏州）食品科技有限公司、江苏心思源食品有限公司、伽力森食品科技（江苏）有限公司、南通双和食品有限公司、淮扬菜集团股份有限公司、江苏佳之家食品科技有限公司、苏州苏味隆食品有限公司。

3.主要起草人

本标准主要起草人：陈晓晔、康慨、陆翠珍、徐一博、崇加尧、李华平、杨德明、张杰、储开屏、钱和、胡斌、陈增辉、陈水澎、蔡敏、易爱华、蒋雅雯、沙龙、蒋培玉、苏承志、鲁俊峰、徐莉。

1. 编制过程

任务下达后，由南京工业大学牵头于2023年10月16日在张家港市市场监管局召开标准起草工作启动会，成立起草组，拟定实施方案，明确人员分工。

1、收集信息阶段：起草小组首先进行相关法规、标准的资料检索，收集与预制菜生产规范相关的现行有效的法律法规及标准等资料并进行分析及比较研究。

2、调查研究阶段：省内外走访调查，收集相关监管部门、科研机构、生产企业及行业协会信息。在省市场监管局食品生产处和标准化处指导下，对全省预制菜生产企业开展调研，收集产品分类信息及工艺特点，明确预制菜的定义和术语、分类和标准的适用范围。

3、标准起草阶段：2023年11月起草组对所收集的标准、现有预制菜产品及工艺条件，提出了《预制菜生产管理规范》（征求意见稿）第一稿，发给起草单位、相关专家征求意见。

4、专家研讨及修改阶段：2023年12月24日起草小组及专家在南京召开《预制菜生产管理规范》（征求意见第二稿）研讨会，对标准的制定内容进行了认真的研讨，形成修改意见。6月3日召开第一次专家审查会。7月9日，再次在南京召开专家研讨会，对标准报批稿进行再修改。

5、多方研讨及实地调研阶段：2024年3月19日至20日，在泰州召开研讨及实地调研会。 会后赴伽力森食品生物科技（江苏）有限公司生产企业进行现场调研，对生产工艺、设备与设施、产品检验等环节进行深入细致的调研，确保标准起草工作的科学性、规范性和可操作性。2024年4月24日至25日，在无锡、盐城召开意见征集及实地调研会，会后现场调研了盐城和无锡江阴的预制菜生产企业，对标准中涉及的生产工艺、设备设施、产品检验、关键环节控制等技术要素进行了再次调研和多方研讨，经过反复修改后形成了征求意见稿。

6、公开进行征求意见阶段：发至省市场监管管理局、省内各地食品生产监管部门、预制菜食品生产企业，科研院所、检验机构、行业协会等广泛征求意见。2024年5月底上网公开征集社会意见，征集意见建议16条，采纳3条，部分采纳3条。

1. 主要内容技术指标确立

本标准是以GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》为基础，基于食品安全风险管理的要求，按照统一性、协调性、适用性原则，结合我省预制菜生产加工特点和产业发展需求，根据实地调查研究和大量生产环节质量控制数据分析结果，细化预制菜生产过程的各项基本要求和管理准则而制订的质量管理规范，为预制菜生产企业落实食品安全主体责任，为监管部门加强监管提供管理规范和技术要求，对保障消费者权益、规范企业生产过程具有重要意义，是促进预制菜产业高质量发展、保障食品安全的迫切要求。

本标准各部分编写的内容和原则是现行国家法律法规、规章和技术规范已有明确规定，则采取引用，条文中不再具体列出，条款主要围绕预制菜的产品加工特点，突出预制菜原料控制、生产过程、设备设施、检验及标签标识的特殊管理要求和技术指标。

（一）适用范围

本标准适用于江苏省内预制菜生产企业，不适用于中央厨房、集中用餐配送单位、餐饮服务、现场制售等，食品小作坊可参照执行。

预制菜生产加工应符合工业化、规模化、标准化的特点和要求，发挥食品产业工业化和先进生产工艺装备高速发展的优势作用。按照预制菜工业化加工的特点和高标准高要求的目标定位，食品小作坊不纳入预制菜生产范畴，按照预制菜定义，连锁餐饮、中央厨房、自行配送净菜、半成品、成品菜肴，集中用餐配送单位、餐饮服务，现场制售，应符合食品经营、餐饮服务等相关法律法规和标准要求，不纳入预制菜生产范畴。

（二）术语和定义

1、预制菜定义

按照市场监管总局等六部门联合发布的《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》中预制菜的范围，确定预制菜定义为：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，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，经加热或熟制后方可食用的预包装菜肴。

本规范为了更加明确消费者对预制菜的理解，做了3点注解并举例，进一步明确预制菜不包含的主食类和即食类。

1. 预加工工艺包括且不限于搅拌、腌制、滚揉、成型、炒、炸、烤、煮、蒸等。
2. 不包括主食类食品，如速冻米面制品、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。
3. 不包括即食类食品，如鲜切果蔬、即食肉制品等。

2、预制菜分类：

根据加工工艺及贮存运输方式，分为冷冻预制菜、冷藏预制菜和常温预制菜。依据QB/T 5471-2020 方便菜肴中对冷冻、冷藏方便菜肴的中心温度和贮运温度要求，对预制菜中的三个分类分别进行定义和描述。

（1）冷冻预制菜，包括采用速冻或冷冻工艺，使中心温度降到-18℃以下，并在≤-18℃条件下贮存、运输和销售的预制菜肴。

（2）冷藏预制菜，包括采用冷却工艺，使中心温度降到0℃-10℃，并在0℃-10℃条件下运输和销售的预制菜肴。

（3）常温预制菜，包括经处理、加工、密封、杀菌或无菌包装，在常温条件下运输和销售的预制菜肴。

（三）确定各项技术内容的依据

为不断提高消费者对预制菜的安全感和满意度，明确了预制菜生产企业总体要求,应生产符合质量安全和营养需求的预制菜肴，满足低盐、低糖、少油等健康饮食的摄入要求；遵循危害分析与关键控制点（HACCP）原理，开展生产过程的危害分析，并建立相应的食品安全控制措施。对企业提出了定期对原料、生产过程、包装材料、生产环境等可能存在的风险因素进行识别和监测的要求，对问题进行自查自纠，并制定整改方案，按照要求完成闭环整改、改进及纠正措施验证。

同时，为了顺应预制菜产业高质量发展，提出了鼓励性要求，鼓励企业自行或委托技术机构定期对产品的保质期、营养成分、口味复原度等项目进行监测和评估，对自行研发的新产品应增加监测评估和风险因子的检测要求。鼓励企业优化原料预处理、保鲜、包装等加工工艺和产品配方，提升产品品质。鼓励企业通过互联网等现代电子信息手段实时公开生产加工过程，自觉接受社会监督。充分体现了本标准风险预防和管理提升的目标要求。

基于GB 14881-2013《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》的规定，结合预制菜食品种类、生产工艺及质量管理的要求，本标准重点突出以下技术要求。

1、场所、环境与厂房车间

依照预制菜原料、生产工艺、产品质量特点和管理要求，场所、环境与厂房车间提出了总体要求和分类要求，将生产场所划分为一般作业区、准清洁作业区和清洁作业区，不同作业区之间应有效分隔。结合生产工艺和产品分类确定了附录A的要求。冷藏类预制菜拼配间、内包装间应严格控制环境温度和操作时间。分类要求中重点对蛋类、畜禽类、水产类食品原料预处理场所、热加工、冷却、包装生产场所、冷藏预制菜拼配间、内包装间、冷库分别提出了明确的要求。

2、设施与设备

按照预制菜生产工艺中设备设施特点，总体要求中提出了鼓励在配料区、热加工区、包装、冷却、清洗消毒、食品装卸封闭月台等关键场所安装视频监控设备的要求。

清洁消毒设施强调了洗手设施应采用非手动式，配备冷热水设施。应设置畜禽类、果蔬类、水产类原料独立清洗水池。

冷藏冷冻设施中要求冷藏、冷冻库、速冻库、速冻隧道等设备设施应配置温度监测、记录、报警、调控装置。温度传感器或温度记录仪应放置在最能反映食品温度或者平均温度的位置，建筑面积大于100m²的冷库，温度传感器或温度记录仪数量不少于2个。

通风设施中明确应根据生产过程需要，配备通风排气、空气过滤设施，冷藏预制菜清洁作业区应配备通风、空气过滤等设施。

排水设施围绕预制菜肴的特点，提出排水口应有防止虫害侵入和浊气逸出的措施，使用较多油脂的应定期清掏排水系统，防止堵塞。

检验检测设施依据预制菜原料及成品的特点提出原料和生产环节的快速检测，根据原料、半成品、成品检验要求配备瘦肉精、农兽药残留、甲醛、孔雀石绿、亚硝酸盐等项目的食品安全快速检测设备。

3、食品原料、食品添加剂和食品相关产品

总体要求中明确和强调原料、食品添加剂和食品相关产品要符合相应的国家标准、行业标准、法律法规执行，提出原辅料采购、加工使用前应对票证、包装、保质期、标签标识、形态、色泽、气味等进行检查。

分类要求中对预制菜涉及的主要原辅料进行分别规定，食用农产品原料、畜禽肉类原辅料、动物性水产制品、蛋与蛋制品原料等。

1. 典型加工环节质量控制

经行业调研，预制菜生产过程关键控制点一般包括原料预处理、配料、熟制、速冻、灭菌、金属探测、内包装等环节。将原料分为动物性和植物性原料，应分区或分隔清洗处理，预防交叉污染；配料环节应对每批次投料的种类和数量复核确认；熟制环节应严格按照产品工艺和作业指导书要求进行操作；速冻环节应符合产品速冻工艺的要求；灭菌环节按照不同类别制定和实施操作规程或作业指导书。

1. 检验

为保障预制菜产品出厂质量，减少产品不合格风险，提出企业可参照附录B对原料、环境和成品进行检验和监控。每年至少2次应根据食品执行的食品安全标准或企业标准进行全项检验，并按执行标准判定合格。企业产品出厂检验可自行检验，也可委托具有检验资质的第三方检测机构进行检验（短保产品除外）。提出企业每年至少进行1次外部或内部检验能力验证，验证方式包括实验室间比对、人员比对、加标回收、盲样检测等，提升企业检验能力要求。要求企业对主要原料和产品定期进行稳定性试验，确定并验证保质期；鼓励企业自行对产品的保质期、营养成分等进行稳定性实验，对产品色泽、气味、风味、口感复原、组织状态等进行感官评定。

1. 标签、包装、贮存与运输

为保障消费者知情权，提高消费者对预制菜的安全感和满意度，提出包装上应清晰醒目注明“预制菜”、食用方式及主要原料的百分含量。鼓励标注最佳加热方式或加工条件，如煮制、微波、烘烤、加热时间等。

贮存与运输是预制菜质量控制中重要的要素。根据不同产品对温度的要求，提出冷藏库环境温度应控制为0℃-4℃，冷凉间暂存温度控制15℃以下时冷藏库温度可控制为0℃-10℃；冷冻库环境温度控制为-18℃以下。增加产品销售方需要建立冷藏冷冻销售的条件。需冷冻的食品在运输过程中温度不应高于-18℃，需冷藏的食品在运输过程中温度应为0℃-10℃。强调运输过程中的温度应进行实时连续监控，记录时间间隔符合GB 24616的要求，不宜超过5分钟，超出允许温度范围应设置报警装置。

1. 产品的召回和追溯

应符合GB 14881中对产品召回及追溯管理的管理要求，鼓励企业采用信息化系统和电子追溯方式。增加记录不符合质量安全要求的原辅料、半成品、成品的数量、无害化处理方式及去向，及时处理报废的原辅料、半成品和成品的要求，提出应保留记录，提供食品安全管理体系有效运行的证据，提升企业食品安全管理体系建设和运行的能力。

1. 人员管理与培训

结合市场总局60号令要求，企业应按要求配备与生产实际相匹配的食品安全总监、食品安全管理员、检验员等专业技术人员。强调和细化了各关键岗位人员能力培训的要求，包括食品安全总监、食品安全管理员应掌握和熟悉食品安全的基本原则和操作规范，能够判断食品安全潜在的风险，采取适当的预防和纠正措施，检验员应具有食品、化学或相关专业知识，经过检验能力专业培训且考核合格，对食品安全管理员、关键环节操作人员及其他相关从业人员定期进行培训效果评价与考核。

9、管理制度

除了食品生产许可和GB 14881的要求，标准中要求根据预制菜原料及产品特性、工艺要求等需要重点建立采购管理制度、供应商审核制度、冷链管理制度、产品配方管理制度、生产过程监控管理制度、清洁消毒制度、食品安全追溯管理制度、自查制度，增加了建立基于食品安全风险防控的动态管理机制，制定食品安全风险管控清单的要求。

10、记录与文件管理

为确保食品安全管理体系运行的可行性和有效性，预制菜生产企业应建立相应的记录管理制度和文件管理制度，对原料、过程产品、成品和包装材料等的采购、生产、贮存、检验、运输、召回等环节制定管理文件并详细记录。各类文件、记录按照规定整理归档。鼓励采用电子计算机信息技术系统和手段进行文件和记录的管理。

1. 重大分歧意见的处理过程和依据

1、关于预制菜的定义。起草初期，预制菜定义尚未明确，是否包含主食类和菜肴类、即食类成为起草组研究和争议的重点。依据市场监管总局等六部门联合发布的《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》中预制菜的范围，标准确定了预制菜定义，为了更加明确消费者对预制菜的理解，做了3点注解并举例，进一步明确预制菜不包含的主食类和即食类。

2、关于预制菜的分类。目前国家标准尚无明确分类和术语。预制菜定义明确后，基于本文件是对预制菜生产过程的管理规范，经过专家论证，分类的要求与技术要求保持一致，按照预制菜加工工艺及贮运方式分类较为合理和科学。起草初期分类为冷冻、速冻、冷藏、常温，经专家研讨和企业调研，冷冻速冻合并为冷冻预制菜，在术语中将速冻工艺纳入冷冻预制菜的定义范畴。

1. 与相关法律法规和国家标准的关系

（一）本标准的制订根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》及有关法规、规章，按GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》中的原则要求,并参照现行食品安全国家标准的结构进行编写。

（二）与五、相关法律法规和国家标准的关系

目前我国尚缺少预制菜的统一标准，预制菜术语与定义国家标准目前已在征求意见，目前我国预制菜行业标准多为团体标准与地方标准。预制菜定义国家文件中已明确，国家标准征求意见中，但预制菜种类颇多，分类标准复杂，风险因素颇多，缺乏统一的标准。2022年年9月，上海市市场监管局联合江苏省市场监管局、浙江省市场监管局、安徽省市场监管局组织起草了《长三角区域预制菜生产许可审查方案（征求意见稿）》；2023年1月，上海市市场监管局、江苏省市场监管局、浙江省市场监管局和安徽省市场监管局共同制定出台了《长三角预制菜生产许可审查指引》。2024年6月1日实施的《江苏省食品安全条例》也对预制菜提出了明确要求。我国预制菜相关标准是基于调理食品和传统菜肴的延伸，但目前这类延伸的标准并未统一，例如对冷藏类的预制菜尚无针对性的参考标准，而对冻结预制菜直接引用冷冻食品标准要求又太低。目前预制菜领域内发布的标准大多是起到行业自律作用的团体标准，难以依据团体标准进行有效的规范和强制性的监管。

2024年3月18日市场监管总局、教育部、工业和信息化部、农业农村部、商务部、国家卫生健康委联合印发《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》（以下简称《通知》)，旨在强化预制菜食品安全监管，促进预制菜产业健康发展，保障人民群众食品安全。《通知》聚焦预制菜范围、标准体系建设、食品安全监管和推进产业高质量发展4个方面。首次在国家层面明确预制菜范围。对预制菜原辅料、预加工工艺、贮运销售要求、食用方式、产品范围等进行了界定。同时，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。首次明确定义和范围：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。

预制菜涉及生产与经营两个环节，这两个环节对风险控制的重点有所不同，目前尚无标准对这两个环节的技术指标予以明确和区分，分类也存在交叉和矛盾，按照《长三角区域预制菜生产许可审查方案（征求意见稿）》生产企业的发证工作我省也尚处在试行阶段。本标准是适用于预制菜生产环节的管理要求。

本标准起草基于国家预制菜有关管理规定和文件通知，文件中技术要求与以下标准相关。

GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品

GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品

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 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品

GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 14930.1 食品安全国家标准 洗涤剂

GB 14930.2 食品安全国家标准 消毒剂

GB 16869 鲜、冻禽产品

GB 24616 冷冻冷藏食品物流包装、标志、运输、贮存

GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

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/T 44881 食品生产质量控制与管理通用技术规范

GB 50457 医药工业洁净厂房设计标准

GB 50687 食品工业洁净用房建筑技术规范

1. 实施推广建议

对应总局等六部门联合印发的通知要求，5月6日，经省政府同意，联合省教育厅等五部门印发《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》，提出加强预制菜食品安全监管，促进产业高质量发展的要求。《江苏省食品安全条例》专门对预制菜食品安全作出规定，从生产经营角度，生产经营企业应当根据预制菜所用原料、加工工艺、产品属性、食用方式等，将其归属到现行法律法规和食品安全标准规定的有关食品类别，实施相应食品安全管控。还从三个方面明确了相关部门的责任：要求食品安全监督管理、农业农村、交通运输、海关等部门按照职责分工，对预制菜原料和成品的生产、销售、贮存、运输、加工、进出口等环节加强全程食品安全监督管理。要求省卫生健康、农业农村部门分别将预制菜成品、原料纳入本省食品安全风险监测方案和农产品质量安全风险监测实施方案，并对其开展食品安全风险评估、食用农产品质量安全风险评估。要求省食品安全监督管理部门会同省卫生健康、农业农村等部门，在国家关于预制菜的定义、标准和食品安全管理要求明确后，制定我省预制菜的具体食品安全监督管理措施。本标准的制定是贯彻落实《江苏省食品安全条例》的重要举措。

按照标准化工作要求，标准公布实施后由省行政主管部门食品生产安全监督管理处牵头对全省预制菜生产企业开展标准宣贯和培训工作。

1. 起草单位和起草人员信息及分工

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **起草单位** | **人员姓名** | **单位/职称/职务** | **主要任务分工** |
| 南京工业大学 | 陈晓晔 | 食品与轻工学院副教授 | 负责标准编写、修改及起草全面工作 |
| 康慨 | 江苏省盐业协会秘书长正高级工程师 | 负责标准起草与相关单位沟通协调调研组织工作 |
| 徐一博 | 苏州市高新区市场监管局食品生产处处长 | 负责标准起草与相关监管部门征集意见及汇总反馈工作 |
| 崇加尧 | 盐城市市场监管局食品生产处副处长 | 负责标准起草与相关监管部门征集意见及汇总反馈工作 |
| 李华平 | 淮安市市场监管局食品生产处 | 负责编制说明和征求意见汇总 |
| 钱和、胡斌 | 江南大学食品学院教授 | 负责标准起草与高校及科研机构的征集意见及汇总反馈工作 |
| 徐莉 | 扬州市宝应县市场监管局食品科科长 | 负责标准起草与相关监管部门征集意见及汇总反馈工作 |
| 张家港市一家春食品有限公司 | 杨德明 | 食品安全总监、技术负责人 | 生产加工过程技术指标确定及修改意见汇总 |
| 张家港市市场监督管理局 | 陆翠珍 | 副局长 | 负责标准起草与相关监管部门征集意见及汇总反馈工作 |
| 如皋市综合检验检测中心(江苏省预制菜产品质量检验检测中心 | 张杰、储开屏 | 实验室副主任、实验室主管、高级工程师 | 检验部分技术指标确定及修改意见汇总 |
| 江苏金辉食品有限公司 | 陈增辉 | 食品安全总监、主要负责人 | 贮运部分技术指标确定及修改意见汇总 |
| 江苏宁富食品有限公司 | 蔡敏 | 食品安全总监、质量负责人 | 生产加工过程技术指标确定及修改意见汇总 |
| 鸿海(苏州)食品科技有限公司 | 陈水澎 | 食品安全总监、主要负责人 | 生产加工过程技术指标确定及修改意见汇总 |
| 江苏心思源食品有限公司 | 易爱华 | 食品安全总监、质量负责人 | 生产加工过程技术指标确定及修改意见汇总 |
| 伽力森食品科技(江苏)有限公司、 | 蒋雅雯 | 食品安全总监、质量负责人 | 标签标识部分技术指标确定及修改意见汇总 |
| 南通双和食品有限公司 | 蒋培玉 | 食品安全总监、技术负责人 | 生产加工过程技术指标确定及修改意见汇总 |
| 淮扬菜集团股份有限公司 | 沙龙 | 食品安全总监、技术负责人 | 生产加工过程技术指标确定及修改意见汇总 |
| 江苏佳之家食品科技有限公司 | 苏承志 | 食品安全总监、质量负责人 | 管理制度部分技术指标确定及修改意见汇总 |
| 苏州苏味隆食品有限公司 | 鲁俊峰 | 食品安全总监、技术负责人 | 生产加工过程技术指标确定及修改意见汇总 |