

# 文件

赣市市监联字〔2024〕36号

# 转发江西省市场监督管理局等六部门 《关于强化预制菜食品安全监管 推动产业 高质量发展的通知》

各县（市、区）市场监管局、教育部门、工业和信息化局、农业

农村局、商务局、卫生健康委、行政审批局：

现将省市场监管局等六部门《关于强化预制菜食品安全监管推动产业高质量发展的通知》(赣市监食生〔2024〕3号)(下称《通知》)转发给你们，请依据部门职能，认真贯彻落实，全力强化预制菜食品安全监管，推动全市预制菜产业高质量发展。

## 一、加强组织领导，密切协调配合

近年来，省市着力推动预制菜产业高质量发展，省级层面由六部门印发了《通知》，市级层面于2022年由市政府办印发了《赣州市推进预制菜产业发展三年行动方案(2023—2025)》。各县(市、区)有关部门务必高度重视，加强组织领导，强化部门协调配合，全面落实职责分工。要突出本地特色和优势，围绕预制菜产业链条发力，合力推进预制菜产业高质量发展。

## 二、加大监管力度，严密防控风险

对照《通知》中预制菜的范围，严格预制菜许可审查和现场核查，把牢生产许可关。督促预制菜生产经营企业严格落实食品安全主体责任，配齐配强食品安全管理人员，认真落实“日管控、周排查、月调度”工作机制，强化风险防控。加强对预制菜生产经营企业的日常监督检查，重点检查生产企业进货查验、生产过程控制、食品添加剂管理使用、贮藏运输等环节质量安全管控情况。在餐饮单位中，积极推广消费场所使用预制菜明示，鼓励引导餐饮单位主动公示使用的预制菜产品信息。组织开展预制菜监督抽检和风险监测，定期开展风险会商，通报问题隐患。对监督检查、抽检监测中发现的问题跟踪整改处置到位，形成监管闭环。

### 三、优化发展环境，推进高质量发展

培育建设优质原料基地，增强预制菜优质原料保障能力。立足赣南客家特色，加大产品创新研发力度，丰富产品品种。健全完善赣南客家预制菜标准体系，培育赣南客家预制菜区域公用品牌，培育壮大龙头企业。鼓励预制菜企业和上下游配套企业集群式发展，加快形成“一区一圈”，即宁都县为核心区，瑞金、兴国、于都、石城等县（市）为核心圈，辐射全市其他县（市、区）的预制菜发展空间布局。推动预制菜企业与连锁餐饮企业、大型连锁商超深化产销对接合作，组织预制菜企业参加知名展会活动，帮助企业拓宽市场。加大预制菜品牌宣传和科普力度，加强消费观念、消费习惯的正面引导，营造预制菜产业发展的良好氛围。





(此件主动公开)



江西省市场监督管理局  
江西省教育厅  
江西省工业和信息化厅  
江西省农业农村厅  
江西省商务厅  
江西省卫生健康委员会

文件

赣市监食生〔2024〕3号

---

## 关于强化预制菜食品安全监管 推动产业高质量发展的通知

各设区市市场监管局、教育局、工业和信息化局、农业农村局、商务局、卫生健康委、行政审批局，赣江新区市场监管局、社会发展局、经济发展局、开放发展局、行政审批局：

为贯彻落实市场监管总局等六部委《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》（国市监食生发〔2024〕27号）（以下简称《通知》）有关精神，强化预制菜食品安全监管，推动全省预制菜产业高质量发展，现就有关工作通知如下。

## **一、完善预制菜标准体系**

鼓励企业、社会团体和教育、科研机构等积极参与预制菜相关标准研制。坚持政府引导、企业主体、创新驱动、质量提升的原则，引导食品生产经营企业加强标准化工作，提升企业标准化水平。（省工业和信息化厅、省教育厅、省农业农村厅、省商务厅、省卫生健康委、省市场监管局按职责分工负责）

## **二、完善预制菜食品安全监管体系**

**（一）加强食品生产许可管理。**对照《通知》中预制菜的范围，即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，严格按照国家和省食品生产许可相关规定和文件要求，结合食品原料、工艺等因素对预制菜实施分类许可，严格许可审查和现场核查，严把预制菜

生产许可关口。大力推进许可审批工作的标准化、规范化和便利化，根据预制菜企业需求，鼓励开展“证前指导”，帮助申请人明晰相关审批条件和材料清单，优化行政许可服务，提升行政审批办理效率。（省市场监管局负责）

（二）强化预制菜生产经营全环节风险管控。督促预制菜生产经营企业按照《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》要求，建立健全食品安全管理制度，配备食品安全管理人员。指导企业对照《食品安全风险管控清单》常态化开展风险防控，落实“日管控、周排查、月调度”工作机制，加强进货查验、过程控制、出厂检验、贮存运输、销售使用全链条食品安全风险管控。

（省市场监管局负责）

（三）加大监督管理力度。加强对预制菜生产经营企业的日常监督检查，重点检查企业进货查验、生产过程控制、贮藏运输、销售使用等环节质量安全措施落实情况。督促预制菜生产者严把原料质量关，依法查验食用农产品原料的承诺达标合格证等产品质量合格证明；严格食品添加剂使用，督促企业按照食品添加剂使用标准规范使用，不添加防腐剂，优化产品工艺和配方，尽可能降低食品添加剂的使用量。组织开展预制菜监督抽检和风险监测，定期开展风险会商，通报问题隐患。对监督检查、抽检监测中发现的问题，责令相关生产经营企业整改到位，形成监管闭环。

（省市场监管局负责）

### 三、统筹推进预制菜产业高质量发展

(一) 增强优质原料保障能力。充分发挥江西绿色生态优势，推动预制菜产业“接一连三”，以我省全国绿色食品原料标准化生产基地、全国有机农产品基地、省级现代农业全产业链标准化基地，以及已建设的一批京东农场、天猫基地、盒马村等优质原材料供应基地为依托，为预制菜产业链提供前段原料支撑，实现预制菜原料的优质稳定供应，为预制菜产业发展提供品质保障。

(省农业农村厅负责)

(二) 推动产品创新研发。立足江西资源优势，丰富预制菜产品品种，鼓励针对赣菜名菜、名小吃开发预制菜产品。推动传统菜肴、地方小吃、传统优势食品的生产加工工艺、设备向机械化、标准化、智能化转型升级。支持预制菜企业与科研院所、职业院校合作，开发出特色鲜明、复原性好的技术和产品，打造市场影响力大、具有示范引领作用的预制菜产品。(省工业和信息化厅、省教育厅、省农业农村厅、省商务厅、省市场监管局按职责分工负责)

(三) 培育壮大龙头企业。鼓励预制菜生产企业建立设计研发、生产加工、冷藏仓储、分拣配送等完整体系，打造一批预制菜龙头骨干企业。强化中小企业配套能力，逐步成长为创新性中小企业，专精特新中小企业。推广应用“原料基地+加工企业+电商销售”“原料基地+中央厨房+餐饮门店”等模式，发展团餐、

定制餐等新业态。（省工业和信息化厅、省农业农村厅、省商务厅按职责分工负责）

（四）推动产业集聚发展。优化产业布局，打造预制菜产业基地，鼓励预制菜企业和上下游配套企业集群式发展。支持发展包装材料、调味料包、预制主副食品等相关产业。鼓励建设集研发创新、检验检疫、展览展示、冷链物流、品牌共建、文旅融合的综合性多功能公共服务平台。（省工业和信息化厅、省农业农村厅、省商务厅、省市场监管局按职责分工负责）

（五）积极营造良好产业发展环境。推动江西省食品协会成立预制菜分会，为预制菜企业提供信息技术服务，及时反映和解决企业困难，帮助企业发展，加强行业自律。大力开展预制菜企业和产品品牌宣传，讲好江西品牌故事，促进预制菜品牌培育。加大招商推介力度，吸引品牌预制菜企业来赣发展。组织预制菜企业参加知名专业性展会，帮助企业打响品牌、拓展市场。（省市场监管局、省工业和信息化厅、省农业农村厅、省商务厅按职责分工负责）

（六）推广餐饮环节使用预制菜明示。行业主管部门、食品安全监管部门强化协作配合，积极推广使用预制菜明示，鼓励知名餐饮品牌示范引领，主动公开使用预制菜加工的菜品名称、预制菜供货商等信息，保障消费者的知情权和选择权。（省市场监管局、省商务厅、省农业农村厅按职责分工负责）

各地各有关部门要对照省级职责分工，做好本地预制菜食品安全监管和产业高质量发展相关工作。



2024年9月25日

(此件公开发布)