

市监食生〔2026〕14号

预制菜生产许可审查细则

发布机关：国家市场监督管理总局食品生产安全监督管理局

发布日期：2026年3月15日 施行日期：2026年9月1日

第一章 适用范围

第一条 本细则适用于已取得或申请取得食品生产许可、从事预制菜生产的企业，包括中央厨房、速冻调理食品生产企业及其他从事预制菜加工的食品生产企业。

第二条 本细则规范生产环节。预制菜的仓储、运输、销售及餐饮服务环节，按相应环节的现行规定执行，不适用本细则。设备制造、供应企业不属于本细则的许可对象，但其向预制菜生产企业提供的设备应能满足本细则相关技术要求。

第二章 场所与布局要求

第三条 预制菜生产企业应当设置相互分隔的原料预处理区、热加工区、冷却区、包装区，实行四区分离。各区之间应有实体隔断，人流物流不得交叉。

第四条 冷却区应当独立设置，不得与热加工区共用空间或共用空气循环系统。

第三章 工艺与温控要求

第五条 热加工后的产品应当在2小时内将中心温度降至10℃以下，并在此后保持冷链不间断。

第六条 企业应当配备在线温度监控与自动记录系统，对热加工、冷却、贮存环节的关键温度点实施连续监测。监控记录的保存期限不少于2年。

第七条 温度监控记录应当真实、完整，不得事后补录或修改。

第四章 过渡期与豁免

第八条 本细则施行前已取得食品生产许可的企业，应当自本细则施行之日起 18 个月内完成改造并通过复核，即 2028 年 3 月 1 日前。过渡期内，企业可按原许可条件继续生产。

第九条 下列情形适用简化要求或不适用本细则相关条款：

情形	适用规则	依据条款
年产量 200 吨以下的小微企业	适用简化审查要求，四区分离可简化为三区	第九条第（一）项
仅从事分装、不含热加工工序的企业	不适用第三条四区分离与第五条冷却要求	第九条第（二）项
2026 年 9 月 1 日前已通过省级验收的产线	可延续至现有许可证有效期届满，届满后按本细则执行	第九条第（三）项

表 1 豁免与简化情形

第十条 过渡期届满仍未完成改造的企业，其食品生产许可证到期后不予换发；过渡期内不因未完成改造而吊销现有许可证。

第五章 地方实施

第十一条 省级市场监督管理部门可以结合本地实际制定实施细则，其技术要求不得低于本细则。地方实施细则的过渡期安排由省级部门确定。

第十二条 本细则由国家市场监督管理总局食品生产安全监督管理局负责解释。

本文件为虚构练习素材，不代表任何真实法规。文号、机关及条款内容均为模拟。