

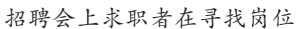
东莞重点企业招聘需求超16万人

东莞今年计划安排 重大建设项目780个

东莞一博物馆举办 纪念“虎门之战”183周年活动



湾区新闻部主编/责编 牛智杰 / 美编 温亮 / 校对 朱艾婷



不得以分装方式生产冷藏、冷冻预制菜肴

什么是冷藏、冷冻预制菜肴？预制菜肴生产有何准入许可？记者2月27日从东莞市市场监管局获悉，该局近日印发了《冷藏、冷冻预制菜肴生产许可审查方案》，支持东莞预制菜产业发展规范预制菜生产企业的许可准入。方案明确，不得以分装方式生产冷藏、冷冻预制菜肴。对于仅有包装场地、工序、设备，不具备实际制作工艺生产条件的企业，不予生产许可。

方案明确了冷藏、冷冻预制菜的定义。据介绍,冷藏预制菜肴,是熟制后在2小时内采用快速冷却设施将产品中心温度降到10℃以下,在6小时内完成冷却与分装,包装后在0℃~10℃范围内贮存、运输和销售的预包装冷藏预制菜肴。产品食用前需复热至中心温度70℃及以上。而冷冻预制菜肴,则是熟制后在2小时以内采用快速冷却设施将产品中心温度降到10℃以下,在6小时内完成冷却与分装,包装后在-18℃以下条件下贮存,在-12℃及以下条件运输和销售的预包装冷冻预制菜肴。产品食用前需复热至中心温度70℃及以上。

记者留意到,该方案也进一步规范了冷藏、冷冻预制菜肴的生产条件,并强化了冷藏、冷冻预制菜肴风险点的防控要求。方案参照《食品生产许可审查通则》和新发布食品生产许可审查细则,明确了冷藏、冷冻预制菜肴产品生产场所、设备设施、设备布局和工艺流程、人员管理、

与此同时,对于清洁作业区的环境温度和操作时间都有清

在产品贮存和运输温度控制方面,冷藏预制菜肴应配备相应的冷藏库及运输车辆,贮存冷藏库及运输车辆的环境温度需控制在0℃~10℃范围内。冷冻预制菜肴贮存冷藏库环境温度应控制在-18℃及以下,运输车辆的环境温度需控制在-12℃以下。