ICS 67.040
X 04

中华人民共和国国家标准

GB/T XXXX—202X

肉制品生产管理规范

Criterion of producing management for meat- products

（征求意见稿）

××××-××-××发布　　××××-××-××实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会　　发布

前　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件规定了食品质量相关技术要求，食品安全相关要求见有关法律法规、政策和食品安全标准等文件。

本文件替代 GB/T 29342—2012《肉制品生产管理规范》，与 GB/T 29342—2012 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

.....

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中国商业联合会提出。

本文件由全国肉禽蛋制品标准化技术委员会（SAC/TC399）归口。

本文件起草单位： 合肥工业大学、中国商业联合会、中外运物流西南有限公司、安井食品集团股份有限公司、临沂金锣文瑞食品有限公司、河南双汇投资发展股份有限公司、安徽王小卤食品科技有限公司、牧原肉食品有限公司、许昌市胖东来实业有限公司、黄山全江生态农业科技有限公司、江苏双鱼食品有限公司、杭州大康腌腊食品食品有限公司、湖南馔道食品科技有限公司、味斯美食品（安吉）有限公司、麦尚优品（杭州）食品科技有限公司、江苏费氏集团股份有限公司、南通玉兔集团有限公司、铁骑力士食品有限责任公司、烟台喜旺肉类食品有限公司、成都希望食品有限公司、广东无穷食品集团有限公司、广州皇上皇集团股份有限公司、四川智琪食品有限公司、中国农业科学院农产品加工研究所、南京农业大学、北京工商大学、北京农学院、中国肉类食品综合研究中心、四川高金实业集团股份有限公司、正大食品研发有限公司、浙江五芳斋实业股份有限公司、福建省力诚食品有限公司、广州酒家集团利口福食品有限公司、中山市得福肉食制品有限公司、青岛骨里香实业有限公司、上海清美绿色食品（集团）有限公司、北京稻香村食品有限责任公司、厦门市华测检测技术有限公司、四川王家渡食品股份有限公司、福建圣农食品有限公司、得利斯集团有限公司、哈尔滨大众肉联食品有限公司、山西六味斋控股集团有限公司、紫燕食品集团股份有限公司、哈尔滨商委肉制品有限公司、天津二商迎宾肉类食品有限公司、浙江钱家香食品有限公司、青岛波尼亚食品集团有限公司、内蒙古中敖食品有限公司、石家庄洛杉奇食品有限公司、湖北周黑鸭食品工业园有限公司、山东如康清真食品有限公司、广州质量检验研究院、福建傲农生物科技集团股份有限公司。

本文件主要起草人：徐宝才、刘振宇、谢骏、周辉、褚贝贝、陈松、陈星光、曾令幸、余腾晖、徐斐然、张航、姚现琦、宋忠祥、江礼明、褚洁明、严红兵、蔚盛超、俞叶飞、费红军、黄海波、崔钊伟、周建川、厉建军、姜勇、杨焕彬、黄迪、王小红、张春晖、李春保、刘英丽、赵冰、赵文涛、张春、王冶、陈召桂、刘家麟、区凌飞、何权辉、倪秀亲、沈洁、孙鹏、王子辛、李鹏、汪澜、李敏、祝珺、崔军、戈吴超、万丽葵、张颖璐、杨建威、赵向进、张茂东、曹倩倩、王彩虹、徐娟娟、谭伟新、张志刚、鲁振、史宇璇、孟培阳、张怀容、杜东旭、王雄、李侠、张顺亮、黄浩、程际军、卢振利、李志杰。

本文件及其所替代文件的历次版本发布情况为：

—2012 年首次发布为 GB/T 29342—2012；

—本次为第一次修订。

肉制品生产管理规范

1 范围

本文件规定了肉制品加工总则、文件要求、厂房和设施、设备、人员要求及管理、生产过程管理和产品管理的要求。

本文件适用于肉制品加工企业产品生产过程的质量管理。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中,注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

GB/T 9959.1 鲜、冻猪肉及猪副产品

GB/T 9959.2 鲜、冻猪肉及猪副产品

GB/T 9959.3 鲜、冻猪肉及猪副产品

GB/T 9959.4 鲜、冻猪肉及猪副产品

GB/T 9961 鲜、冻羊肉

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 17238 鲜、冻分割牛肉

GB/T 19480 肉与肉制品术语

GB/T 46511 食品数字化工厂通用技术要求

3 术语和定义

GB/T 19480界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

肉制品 meat-product

以畜禽肉或可食副产品等为主要原料，添加（或不添加）辅料，添加（或不添加）食品添加剂等，经腌、卤、酱、蒸、煮、熏、烤、烘焙、干燥、油炸、成型、发酵、调制等有关生产工艺加工而成的生或熟的肉类制品。

4 总则

4.1 企业应建立有效的肉制品生产质量管理体系，形成文件，加以实施和保持，并予以持续改进。

4.2 企业应确定肉制品生产质量管理体系的范围。该范围应规定所涉及的产品或产品类别、加工过程和生产场地。

4.3 企业应做到：

a） 识别、评估、预防或控制产品对消费者健康预期可能产生的危害，以确保提供安全产品；

b） 监视、评价、防范在已放行产品中预期可能产生的危害，以保障下一道加工成食品的安全；

c） 在保障产品食用安全所需的食品链范围内，做好在企业内外以及危害预防、控制、防范过程的适应性、充分性和有效性相关的必要的信息沟通；

d） 实施必要的措施，以验证并保证危害预防、控制和防范过程持续的有效性。

4.4 企业应确保对任何影响肉制品质量的外包过程实施控制，并在生产管理体系中加以识别和验证。

5 文件要求

5.1 原则

企业应建立下列文件：

a） 肉制品加工质量体系的方针和目标文件；

b） 确保肉制品生产管理体系有效，建立、实施和更新所需的文件；

c） 肉制品生产的程序文件；

d） 肉制品生产过程所需的记录。

5.2 管理文件

a） 企业应编制和保持质量管理文件，文件内容应符合以下要求：

b） 质量管理体系的范围，包括任何删减的细节和正当的理由；

c） 为质量管理体系编制的形成文件的程序或对其引用；

d） 质量管理体系过程之间的相互使用的表述。

5.3 文件控制

5.3.1 肉制品加工管理体系所要求的文件应予以控制。记录是一种特殊类型的文件，应依据5.4的要求进行控制。

5.3.2 应编制形成文件的要求，以规定以下方面所需的控制：

a） 文件需经企业的主要负责人批准后发布、实施，以确保文件的准确、完善及可操作性；

b） 必要时对其进行评审与更新，并再次批准和发布；

c） 记录文件更改的原因和证据；

d） 确保文件的更改和现行修订状态得到识别；

e） 确保在使用时可获得适用文件的有效版本；

f） 确保文件保持清晰、易于识别；

g） 防止作废文件的非预期使用，对需保留的作废文件进行适当的标识。

5.4 记录控制

5.4.1 应建立并保持记录，以提供符合要求的肉制品加工质量管理体系有效运行的证据。记录应保持清晰、全面、准确、易于识别和检索。

5.4.2 应编制形成文件的程序，以规定记录的标识、贮存、保护、检索、保存期限和处置所需的控制。

5.4.3 所有记录管理应由执行人和审核人签名。记录应以真实、及时、填写规范为原则，不得随意更改，确需更改时应由更改人签名确认。

5.4.4 所有生产和质量管理记录应分别由生产和质量管理部门进行审核，以确定该作业是否符合规范。

5.4.5 质量管理记录应以提供正确的判断或可追溯为依据。

5.4.6 所有记录按有关规定进行保存。

6 厂房和设施

应符合GB 14881的规定。

7 设备

7.1 配置

根据加工各类肉制品的生产工艺要求，应配备原料处理、斩拌、滚揉、灌装、蒸煮、烟熏及包装等关键工序的专用生产加工设备。企业宜引入智能化、数字化制造装备，如自动称重与分拣、在线质量检测、工业机器人及生产执行系统（MES）等智能制造相关设备。

7.2 安全与卫生

所有的机械设备，应易于检查，便于拆卸和清洗消毒，利于保持清洁干燥，与食品接触的设备表面材料应符合相关食品安全标准。

7.3 检验、计量设备

根据肉制品生产检验的需要，应配置符合出厂检验项目和生产加工过程要求的检验、计量仪器设备。检验、计量仪器设备应按照相关要求定期进行检定或校准。

8 人员要求及管理

8.1 人员要求

8.1.1 应配备生产管理人员和质量管理人员。
8.1.2 生产管理人员应具备肉制品生产基本知识、加工工艺、卫生要求及相关专业培训经历。
8.1.3 质量管理负责人应能独立行使职权，具备数字化管理知识，并经过相关专业培训。
8.1.4 质量管理人员应具备理解和应用食品质量管理体系相关标准的能力。
8.1.5 检验人员应具备相应的专业资格和检验技能。

8.2 人员管理

8.2.1 肉制品企业应制定年度业务培训计划，组织各部门负责人和作业人员参加各种岗前或在职培训及有关专业知识的学习，并建立培训档案。
8.2.2 从事肉制品生产操作和监管的人员应经过岗前从业培训，生产监督人员应在肉制品加工技术及相关的专业知识领域受到过适当培训。

9 生产过程管理

9.1 总体要求

产品生产前应确认或制订原辅料管理、产品加工工艺、操作规程、产品配方、产品质量标准和检验规则，并形成文件加以控制。根据加工工艺要求，对生产过程实施控制，确定关键控制环节，对关键控制环节人员进行相关培训，对生产设备的状态进行检定，并有过程控制记录。企业拟参照GB/T 46511推进生产过程的数字化管理。

9.2 原料、辅料、包装材料管理

9.2.1 原料、辅料、包装材料采购要求

a） 原料肉应来自非疫区，并经检疫合格，品质应符合相关国家标准或行业标准的规定。原料肉应符合 GB/T 9959.1、GB/T 9959.2、GB/T 9959.3、GB/T 9959.4、GB/T 9961、GB 16869 和 GB/T 17238 等的规定；

b） 辅料应符合相关国家标准或行业标准的规定；

c） 包装材料应符合相关国家标准或行业标准的规定。

9.2.2 应确认原料、辅料包装材料供应商的合法性，并对其资格进行审查。
9.2.3 采购的原辅料和包装材料应根据规定保存。

9.3 典型产品生产流程和关键控制环节

应确立肉制品生产通用工艺流程，明确关键控制环节及其监控参数，并保存质量控制记录。同时考虑不同类别产品的加工特性差异和市场流通形式，不同工序可灵活组合、调整先后顺序。

9.3.1 酱卤肉制品

9.3.1.1 酱卤肉

生产工艺流程：

选料→修整→煮制（卤制或酱制）→冷却→包装→杀菌（不杀菌）→成品→入库

关键控制环节：

a）原辅料的质量；

b）煮制（卤制或酱制）过程温度和时间；

c）杀菌过程温度和时间。

9.3.1.2 糟肉

生产工艺流程：

选料→修整→煮制→糟制→分切→包装→成品→入库

关键控制环节：

a）原辅料的质量；

b）炖煮过程温度和时间；

c）糟制过程酒糟的选择与密封性。

9.3.1.3 白煮肉

生产工艺流程：

选料→修整→预煮→白煮熟化→冷却→包装→成品→入库

关键控制环节：

a）原辅料的质量；

b）白煮熟化过程温度和时间；

c）冷却过程温度和时间。

9.3.2 熏烧烤肉制品

9.3.2.1 熏烤肉

生产工艺流程：

选料→修整→配料→腌制→蒸煮→干燥→熏烤→冷却→包装→杀菌（不杀菌）→成品→入库

关键控制环节：

a）原辅料的质量；

b）腌煮工序；

c）熏烧、焙烤的温度和时间。

9.3.2.2 烧烤肉

生产工艺流程：

选料→修整→配料→腌制→烧烤→冷却→包装→杀菌（不杀菌）→成品→入库

关键控制环节：

a）原辅料的质量；

b）腌煮工序；

c）烧烤的温度和时间。

9.3.2.3 肉脯

生产工艺流程：

选料→修整→切片→调味→腌制→摊筛→烘干→烤制→包装→成品→入库

关键控制环节：

a）原辅料的质量；

b）腌煮工序；

c）烘干、烤制过程的温度、时间及水分。

9.3.2.4 熟培根

生产工艺流程：

原料肉修整→注射（或绞制）→滚揉（或搅拌）→腌制→装模→干燥→熏制→蒸煮→冷却→分切（或不分切）→包装→成品→入库

关键控制环节：

a）原辅料的质量；

b）腌制过程的温度和时间；

c）蒸煮的中心温度和时间。

9.3.3 热加工肉灌制品

9.3.3.1 西式火腿

生产工艺流程：

选料→修整→注射（或绞制）→滚揉（或搅拌）→腌制→灌制→蒸煮→冷却→分切（或不分切）→包装→成品→入库

关键控制环节：

a）原辅料的质量；

b）腌制过程的温度和时间；

c）蒸煮的中心温度和时间。

9.3.3.2 灌肠

生产工艺流程：

选料→修整→斩拌（或搅拌、乳化、滚揉）→腌制→充填（或成型）→蒸煮、干燥（或烘烤）→冷却→杀菌（不杀菌）→成品→入库

关键控制环节：

a）原辅料的质量；

b）绞肉、斩拌、搅拌、滚揉及乳化工序的温度和时间；

c）蒸煮、干燥（或烘烤）过程的温度和时间；

d）熟制后转冷却过程周转的时间及冷却温度。

9.3.4 油炸肉制品

生产工艺流程：

选料→切条（块、片）→调味→腌制→裹浆（粉）→油炸→成品→入库

关键控制环节：

a）原辅料的质量；

b）烹炸的油温；

c）成品贮存条件。

9.3.5 其他热加工熟肉制品

9.3.5.1 肉糕

生产工艺流程：

选料→绞碎→搅拌（或斩拌、乳化）→调味→成型→蒸制→冷却→成品→入库

关键控制环节：

a）原辅料的质量；

b）绞肉、搅拌、斩拌及乳化过程中的温度和时间；

c）熟制、冷却过程的温度和时间。

9.3.5.2 肉皮冻

生产工艺流程：

选料→修整→熬制→冷却成型→分切→包装→成品→入库

关键控制环节：

a）原辅料的质量；

b）熬制过程温度和时间；

c）冷却成型过程温度和时间。

9.3.6 熟肉干制品

9.3.6.1 肉松

生产工艺流程：

选料→修整→煮制→压松或打松→调味→炒松→成品→入库

关键控制环节：

a）原辅料的质量；

b）煮制过程温度和时间；

c）包装密封性及干燥贮存环境。

9.3.6.2 肉干

生产工艺流程：

选料→修整→预煮→切丁→注射→滚揉→调味→复煮→收汤→蒸烤→干燥→包装→成品→入库

关键控制环节：

a）原辅料的质量；

b）预煮、复煮、蒸烤等热加工过程的温度和时间；

c）包装密封性及干燥贮存环境。

9.3.7 发酵肉制品

9.3.7.1 发酵肉灌制品

生产工艺流程：

选料→修整→搅拌（或斩拌）→腌制（或不腌制）→灌制→发酵→风干→成熟→烟熏（或不烟熏）→切片（或不切片）→包装→入库

关键控制环节：

a）原辅料的质量；

b）发酵、风干、成熟温湿度条件；

c）切片、包装的环境。

9.3.7.2 发酵火腿制品

生产工艺流程：

选料→修整→腌制→发酵→风干→烟熏（或不烟熏）→成熟→切片（或不切片）→包装→入库

关键控制环节：

a）原辅料的质量；

b）发酵、风干、成熟温湿度条件；

c）切片、包装的环境。

9.3.8 预制调理肉制品

9.3.8.1 生鲜香肠

生产工艺流程：

选料→绞碎→搅拌（或斩拌、滚揉）→灌装（成型）→冷却→包装→入库

关键控制环节：

a）原辅料的质量；

b）搅拌（或斩拌、滚揉）过程中的温度和时间；

c）灌装、成型的温度和时间；

d）冷却温度和时间。

9.3.8.2 肉丸

生产工艺流程：

选料→绞碎→腌制→乳化（斩拌或搅拌）→成型→熟制→速冻→包装→入库

关键控制环节：

a）原辅料的质量；

b）熟制过程温度和时间；

c）速冻过程。

9.3.8.3 肉滑

生产工艺流程：

选料→绞碎→打浆→成品→包装→入库

关键控制环节：

a）原辅料的质量；

b）包装过程。

9.3.8.4 肉排

生产工艺流程：

选料→修整→腌制→成型→速冻→切片→包装→入库

关键控制环节：

a）原辅料的质量；

b）腌制工序；

c）切片、包装过程防止交叉污染。

9.3.8.5 肉饼

生产工艺流程：

选料→修整→绞制→搅拌混合→冷却→成型→加热→冷冻→包装→入库

关键控制环节：

a）原辅料的质量；

b）冷却、成型过程。

9.3.9 腌腊肉制品

9.3.9.1 中式香肠

生产工艺流程：

选料→切碎→绞碎→搅拌→腌制→充填（或成型）→烘干（或晒干、风干、晾制）→烟熏→包装→入库

关键控制环节：

a）原辅料的质量；

b）腌制过程的温度、时间；

c）烘干（或晒干、风干、晾制）（发酵）环境温湿度和时间。

9.3.9.2 腊肉制品

生产工艺流程：

选料→修整→漂洗→腌制→干燥→烟熏（或不烟熏）→包装→入库

关键控制环节：

a） 原辅料的质量；

b） 解冻过程的温度和时间；

c） 腌制过程的温度和时间；

d） 干燥及烟熏环境温湿度和时间；

e） 生产过程中异物混入排除。

9.3.9.3 火腿制品

生产工艺流程：

选料→修整→腌制→洗腿→晾晒→风干→烟熏→发酵→成品

关键控制环节：

a）原辅料的质量；

b）腌制过程的温度和时间；

c）烟熏、发酵过程。

9.3.9.4 其他腌腊肉制品

9.3.9.4.1 刀板香

生产工艺流程：

选料→腌制→成熟→成品→包装→入库

关键控制环节：

a）原辅料的质量；

b）腌制过程的温度和时间；

c）烟熏、发酵过程。

9.3.9.4.2 培根

生产工艺流程：

选料→修整→绞制→注射→滚揉→腌制→装模（或压模）→干燥→热处理成型→烟熏→分切→冷却→包装→入库

关键控制环节：

a）原辅料的质量；

b）腌制过程的温度和时间；

c）分切、冷却过程温度和时间。

9.3.10 动物肠衣

9.3.10.1 天然肠衣

生产工艺流程：

选料→刮制→去油→盐渍（或干制）→成品→包装→入库

关键控制环节：

a）原辅料的质量；

b）上盐用量；

c）成品库温度。

9.3.10.2 胶原蛋白肠衣

生产工艺流程：

选料→化学和机械处理→挤压→充气成型→干燥→加热定型→成品→包装→入库

关键控制环节：

a）原辅料的质量；

b）成品库的温度和湿度。

10 产品管理

10.1 产品检验

10.1.1 详细制定产品的规格、检验项目、检验标准、抽样及检验方法。

10.1.2 产品应逐批抽取代表性样品实施查验分析，检验项目应符合产品的出厂检验要求，检验结果应填写“检验报告”单，不合格品应按照质量管理手册中不合格品的相关规定处理。

10.1.3 生产企业应设立批产品留样，样品数量应满足必要的品质保存性检验及产生质量纠纷时检验用。

10.1.4 检验数据宜进行电子化记录和保存。

10.2 产品贮存

10.2.1 成品和原辅料仓库应满足保持干燥、通风、阴凉，无不良气味等要求。仓库容量应与生产能力相适应。

10.3.2.2 经检验合格的成品应按其贮存要求储存于成品库内，并做好仓库储存条件的管理和记录。成品应按品种、批次、分类存放，并有明显标志标识。

10.3.2.3 仓库中的物品应定期检查，发现异常应及时处理。

10.3.2.4 成品仓储应有存量记录，出厂应做出货记录，内容包括但不限于批号、生产日期、出货时间、地点、对象、数量等。

10.3.2.5 仓库出货顺序应按“先进先出”的原则，并对外观品质进行检查。

10.3.2.6 成品库和原料库不得储存有毒、有害物品或其他易腐、易燃品以及可能引起串味的物品。

10.3.2.7 仓库应具有完备的防鼠、防虫设施。

10.3.3 运输

10.3.3.1 装运前应对进出货用的容器、车辆等运输工具进行卫生检查。运输工具应无污染、无虫害、无异味。禁止与有可能造成污染的原料、半成品或者成品一起运输。

10.3.3.2 应避免日光直射和雨淋。