《肉制品生产管理规范》国家标准

（征求意见稿）编制说明

一、工作简况

（一）修订背景

GB/T 29342—2012《肉制品生产管理规范》于2012年12月31日发布、2013年8月1日起实施。标准实施以来，为肉制品加工企业建立生产质量管理体系、规范原辅料和食品添加剂管理、厂房设施与设备管理、人员与卫生管理、生产过程控制、质量管理、产品贮存运输及标识等提供了统一的技术依据，对规范肉制品生产管理发挥了积极作用。近十多年来，随着居民生活水平的提升，对肉品加工产品的需求日益多样化。食品安全监管持续强化、追溯体系全面推进。现行标准在适用范围、工艺覆盖、质量控制等方面已明显滞后，难以满足新时代肉制品产业高质量发展要求。

为衔接最新食品安全法规标准，适应行业转型升级需求，全国肉禽蛋制品标准化技术委员会自2025年起启动GB/T 29342—2012修订工作，并进行行业调研、企业座谈、专家论证、试验验证，旨在为肉制品企业生产管理提供科学、系统、先进、可操作的技术指导文件。

（二）修订的必要性

综合产业发展、食品安全风险控制和标准体系更新情况，本次修订主要具有以下必要性：

1. 产品分类和工艺类型需要进一步细化。2012 版采用 7 个较宽泛产品类别，对各类产品给出通用工艺流程。现有修订工作稿按具体工艺和产品进一步细化酱卤肉制品、熏烧烤肉制品、热加工肉灌制品、油炸肉制品、其他热加工熟肉制品、熟肉干制品、发酵肉制品、预制调理肉制品和腌腊肉制品、动物肠衣等内容，有利于提高标准对实际生产的覆盖度。

2. 关键过程控制需要更加针对风险点。不同肉制品在熟制、杀菌、冷却、干燥、发酵、速冻和包装等环节的风险特征不同，仅以“腌制、杀菌、调味”等概括性要求难以满足全过程控制需要。修订稿增加或强化时间控制、温度控制、水分控制、冷却及熟后污染防控、发酵条件、干燥环境等关键环节要求，使生产过程控制更具针对性。

3. 相关法规标准需要及时衔接。原标准引用的食品卫生、原料肉等文件已有更新或正在调整。本次修订应系统核对现行有效文件，避免继续引用失效、过时或与正文不一致的文件。

4. 生产管理要求需要增强可操作性。修订稿强化了设备配置、检定校准及智能制造相关要求，将原辅料和包装材料管理统一整合并细化采购验收依据，并对产品检验、贮存、运输及记录要求作出更明确规定，使生产管理内容更系统、更具体、更便于执行。

（三）任务来源

根据《国家标准化管理委员会关于下达 2025 年第八批推荐性国家标准计划及相关标准外文版计划的通知》（国标

委发〔2025〕47号），项目编号为（20254907-T-601），项目名称为《肉制品生产管理规范》。该项目是对GB/T 29342-2012《肉制品生产管理规范》国家标准的修订，并由全国肉禽蛋制品标准化技术委员会（SAC/TC 399）负责修订工作。

（四）起草组确定及分工安排

随着标准修订计划通知的下发，全国肉禽蛋制品标准化技术委员会面向社会全面启动起草单位征集工作，诚邀相关行业协会及生产企业共同担纲本次修订任务。确定起草单位如下：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。

主要起草人工作：

徐宝才：牵头开展肉制品行业生产管理现状实施情况调研，研究确定标准修订的总体思路、技术路线和重点内容；组织论证标准适用范围、生产质量管理体系及生产过程管理要求，重点指导典型肉制品生产流程和关键控制环节的系统修订，审核标准核心技术条款。

刘振宇：全程统筹标准修订工作，协调主管部门、归口单位、起草单位及相关企业推进各阶段任务；组织召开起草工作组会议和专题研讨会，归纳行业意见并部署调研、资料收集、条款验证和文本修改工作；重点督导典型产品生产流程与关键控制环节的梳理、论证和完善，严控标准文本的规范性、协调性和合规性。

谢骏：负责标准总体框架和技术内容的系统设计，分析原标准在适用范围、生产质量管理体系、文件记录、物料管理和生产过程控制等方面存在的问题；研究确定各部分技术内容及其逻辑关系，组织协调管理要求与生产工艺要求之间的衔接；参与重点条款起草、技术意见处理和标准文本审核，提高标准结构的完整性和技术内容的一致性。

周辉：深度参与标准修订总体技术研究和核心内容起草，系统开展原标准实施效果及肉制品企业生产管理现状调研，广泛收集不同规模、不同产品类别企业的管理制度、工艺文件、生产记录和质量控制资料；协调生产过程管理与原辅料、设备、人员、卫生和质量管理等内容的衔接，参与企业验证、意见分析、重点条款修改及标准文本审核，提升标准的科学性、代表性和可操作性。

褚贝贝：负责调查不同规模、不同产品类别肉制品企业的生产工艺、质量管理模式和标准执行情况，收集典型生产流程、关键工序、控制参数及过程记录资料。

陈松、陈星光、曾令幸、余腾晖、徐斐然：负责研究标准的适用对象、管理边界和主要技术内容，结合肉制品产品类别、生产方式及企业管理实际，对适用范围进行梳理；系统核查肉与肉制品、原料肉、生产卫生、经营卫生及数字化工厂等相关标准，提出规范性引用文件调整建议；研究肉制品定义及相关技术用语的准确性，协调术语表述与现行法律法规、食品安全标准和相关产品标准之间的关系。

张航、姚现琦、宋忠祥、江礼明、褚洁明、严红兵、蔚盛超：负责肉制品生产质量管理体系总体要求的调研和论证，研究管理体系范围确定、过程识别、危害预防与控制、内外部信息沟通、验证评价和持续改进等内容；调查企业外包加工、委托检验及其他外包过程的管理方式，提出外包过程识别、控制和验证要求；统筹总则与文件管理、人员管理、生产过程管理及质量管理等内容的衔接。

俞叶飞、费红军、黄海波、崔钊伟、周建川、厉建军、姜勇、杨焕彬：负责肉制品生产管理文件体系和记录控制要求的研究，系统梳理质量方针和目标、程序文件、产品配方、工艺规程、操作规程、检验文件及生产记录之间的关系；研究文件批准、发布、评审、更新、版本识别和作废文件管理等要求，完善记录填写、审核、更改、保存、检索和处置规定；结合企业数字化管理实际，提出电子文件、电子记录和生产数据的控制建议。

黄迪、王小红、张春晖、李春保、刘英丽、赵冰、区凌飞、何权辉、倪秀亲：负责肉制品生产厂房、作业场所及配套设施的调查研究，重点分析厂区布局、生产区域划分、人流物流组织以及生熟加工区域设置对产品质量的影响；研究原料处理、热加工、冷却、切制、包装和贮存等区域的设施配置及工序衔接要求；核查相关内容与食品生产卫生要求之间的协调关系，提出符合肉制品生产特点并避免重复规定的修订建议。

赵文涛、张春、王冶、陈召桂、刘家麟：负责生产加工设备、工器具及检验计量设备相关要求的调研和论证，结合不同肉制品加工工艺，研究原料处理、斩拌、滚揉、灌装、蒸煮、熏制、冷却、包装和杀菌等设备的配置要求；分析设备结构、运行状态、维护保养、清洗消毒及状态确认对产品质量的影响；研究智能制造装备、在线检测设施和数据采集装置的应用要求，完善检验计量设备检定、校准和使用管理规定。

沈洁、孙鹏、王子辛、李鹏：负责生产人员、质量管理人员、检验人员和关键岗位操作人员的能力要求及管理要求研究，调查企业岗位设置、职责权限、专业能力和人员配置情况；重点论证质量管理负责人独立履职、生产和质量管理人员专业培训、检验人员能力确认及关键工序人员岗前培训等内容；研究数字化生产条件下相关人员应具备的系统操作、数据采集和信息管理能力，完善培训计划、培训档案和效果评价要求。

汪澜、李敏、祝珺、崔军：负责肉制品生产卫生管理要求的调研与论证，重点研究人员卫生、环境卫生、设备和工器具清洁消毒、虫害防治及废弃物管理等内容；结合生熟分开和加工区域转换实际，分析热加工后冷却、切制、包装等环节的交叉污染风险；提出清洁消毒程序、卫生检查、作业过程防护和卫生记录等方面的管理建议，推动卫生管理与生产过程质量控制有效衔接。

戈吴超、万丽葵、张颖璐：结合肉类加工理论、产品品质形成规律和企业生产实践，负责生产过程管理总体技术要求的研究；系统梳理产品生产前需要确定的产品配方、原辅料要求、加工工艺、操作规程、产品质量要求和检验规则，研究关键控制环节的识别原则以及人员、设备、参数和记录等配套要求；分析腌制、热加工、冷却、干燥、熏制和发酵等过程对产品质量的影响，为生产过程控制和典型工艺流程的确定提供技术依据。

杨建威、赵向进：负责原料肉、辅料和包装材料全过程管理要求的研究，重点调查供应商审核、采购标准、索证查验、到货验收、取样检验、判定审核、贮存、领用和退库等环节；研究原料肉来源、检疫及品质验收要求，核查不同畜禽原料与相关产品标准的衔接关系；分析原辅料质量对后续加工过程和成品质量的影响，完善物料状态标识、批次管理、使用控制及信息追溯要求。

张茂东、曹倩倩：负责典型肉制品生产流程的调研、梳理和修订，收集酱卤、熏烧烤等肉制品的工艺文件、操作规程和生产记录；围绕选料、腌制、滚揉、热加工、冷却、包装和杀菌等工序，分析不同产品的共性与差异，提出流程增删、合并和调整建议；结合企业设备、工艺和包装方式，对典型流程进行验证，增强流程的代表性和适用性。

王彩虹、徐娟娟：负责典型肉制品关键控制环节的识别、研究和验证，分析原辅料质量、配料、腌制、热加工、熏烤、干燥、冷却、杀菌及熟后污染防控等因素对产品质量的影响；

研究确定主要监控要素、过程记录和异常处置要求，并通过现场核查和生产记录分析验证其合理性和可操作性。

谭伟新、张志刚：负责关键控制环节监控、记录和异常处置要求的研究，梳理关键岗位职责、监控项目、监控频次、记录方式及审核要求；提出关键环节控制效果验证和纠正措施跟踪要求，保证生产过程控制形成完整闭环。

鲁振、史宇璇、孟培阳：负责肉制品生产过程数字化管理和信息追溯要求的调查研究，收集自动称量与配料、在线参数监测、生产执行系统、电子记录和数字化追溯等技术的应用情况；研究关键工序参数自动采集、异常预警、数据审核和保存要求；分析原料批次、生产批次、过程记录、检验结果和成品信息之间的关联方式，为企业实现全过程信息追溯提出建议。

张怀容、杜东旭：负责产品标识及包装、运输和贮存管理要求的研究，调查不同产品类别、包装形式、贮存条件和流通方式下的管理需求；分析产品名称、产品类别、批次信息及贮存条件等标识内容与生产记录、检验记录和追溯信息之间的关联；研究包装材料领用、包装完整性检查、成品入库、库房管理、运输条件和冷链控制等要求。

王雄、李侠：负责标准与现行法律法规、食品安全标准、肉制品相关产品标准及其他生产管理文件之间的协调性审查。

张顺亮、黄浩：负责标准修订过程中的工作联络和材料归口管理，协助做好起草工作会议、专题研讨及企业调研的

组织安排；承担调研资料、会议材料、企业意见和技术文件的收集、分类及整理，跟踪各项起草任务完成情况；参与意见汇总处理、标准文本修改、编制说明编写和阶段性材料报送，做好标准修订全过程文件及工作档案的整理和保存。

程际军：承担标准文本和相关技术材料的具体编制工作，系统整理行业调研、企业生产流程、关键控制环节、生产管理制度和验证结果等资料。

卢振利：负责标准主要技术内容的综合复核，重点审核生产管理体系、文件记录、物料控制、设备人员、卫生管理、生产过程和质量管理等要求是否完整、合理。

李志杰：负责研究标准实施与推广路径，围绕宣贯培训、企业试点、生产过程管理、实施过渡期和配套技术文件提出安排；结合不同规模、不同产品类别企业的生产条件，研究标准实施对管理制度、工艺文件、设备配置、人员培训、关键工序监控和生产记录调整的影响；收集标准试行过程中企业对典型生产流程、关键控制环节及质量管理要求的反馈，评价条款的适用性和可操作性；协助编制标准实施指南、宣贯培训材料和贯彻实施相关内容，为标准发布后的行业应用及实施效果评价提供支持。

（五）主要工作过程

起草组根据秘书处的计划安排，查阅了大量资料，并对目前国内的肉制品生产企业和市场情况进行了调研，根据掌握的情况在原有的标准的基础上进行了补充、修改、完善，形成了标准“工作组讨论稿”。

2025 年 12 月 26 日，在哈尔滨市召开了《肉制品生产管理规范》国家标准第一次起草工作组会议，本次会议期间，各代表充分研讨、交换观点，对标准草案进行了逐条讨论，形成高度共识与明确修改方向。

2026 年 8 月 11 日，在线上召开了《肉与肉制品 羟脯氨酸含量测定》国家标准第二次起草工作组会议，会议对标准草案进行了细致研讨，提出了修改完善的建议和意见。会议提出对《肉制品生产管理规范》标准文件部分内容进行精简并补充产业高质量发展相关内容；删减全文食品添加剂相关内容，调整原料辅料、包装材料章节结构并整合至生产过程管理部分，更新过时检疫证明表述。同时建议《肉制品生产管理规范》中新增智能制造、数字化管理等相关内容，并对全品类肉制品工艺流程进行补充与统一。

标准起草工作组根据会上各位委员提出的意见对标准再次修改完善，最终形成了《肉制品生产管理规范》“征求意见稿”。

二、国家标准编制原则、主要内容及其确定依据，修订国家标准时，还包括修订前后技术内容的对比

（一）国家标准编制原则

本标准修订遵循实用性、科学性、规范性、协调性和适度前瞻性的原则，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》的要求起草。在符合食品安全法律法规和强制性食品安全国家标准要求的前提下，充分考虑我国肉制品生产企业现有工艺特点和管理水

平，重点提高标准条款的覆盖性、可操作性和与相关标准的协调性。

（二）主要修订内容如下

本文件拟替代 GB/T 29342—2012《肉制品生产管理规范》。与 2012 版相比，除结构调整和编辑性修改外，根据现有修订工作稿可归纳的主要技术变化如下：

1. 2012 版引用了 GB 16869、GB/T 21735 以及原《食品召回管理规定》《食品标识管理规定》等；修订稿第 2 章增加了 GB 9959.3、GB 9959.4、GB/T 46511，删除了 GB 2760、GB 7718、GB/T 19001，删除了《食品召回管理规定》和《食品标识管理规定》。

2. 完善“肉制品”定义，将主要原料表述调整为畜禽肉或食用副产品等，明确可添加或不添加辅料，并列举腌、卤、酱、蒸、煮、熏、烤、烘焙、干燥、油炸、成型、发酵、调制等加工方式，明确产品可为生或熟的肉类制品。

3. 删除“外包”定义。

4. 完善设备管理，在配置中添加与智能制造相关设备的内容；在检验、计量仪器设备配置要求基础上增加定期检定或校准要求。

5. 修订稿将原分散在不同章节中的原料、辅料、包装材料要求整合到统一的物料管理章节中，删除食品添加剂的内容；同时细化了原料肉采购和验收依据，并统一规范了辅料、包装材料等要求的表述，使相关管理内容更加系统、完整。

6. 修订后对原人员管理和卫生管理内容进行了整合与精简，删除了人员健康和卫生要求以及卫生管理中关于执行GB 14881、污水处理系统和废弃物处置的相关条款，保留并调整了人员能力和培训要求，其中将质量管理人员能力要求由“食品安全管理体系”修改为“食品质量管理体系”相关标准，同时对条款结构和编号进行了优化，使内容更加聚焦于人员管理与培训。

7. 对原有产品分类和工艺流程进行细化和重构，由2012版7个较宽泛类别扩展为多个大类及具体产品，增加糟肉、白煮肉、肉脯、肉糕、肉皮冻、肉松、发酵肉灌制品、发酵火腿、预制调理肉制品及其具体产品等生产工艺流程。

8. 细化关键控制环节，在原辅料选用基础上，针对不同产品细化和完善热加工时间和温度、杀菌、冷却、熟后污染防控、干燥和水分、发酵条件、环境温度湿度等过程控制要求。

9. 修改稿质量管理部分重点保留了产品检验、贮存和运输要求，删除了原料辅料及包装材料管理、加工过程控制等内容；同时对检验和贮存要求进行了简化和细化，并对出货记录内容作了补充完善，整体上使条款结构更集中于产品检验、储运管理，表述也更简洁规范。

10. 删除产品售后服务管理、产品召回以及标签标识等内容。

三、试验验证的分析、综述报告，技术经济论证，预期的经济效益、社会效益和生态效益

1. 为进一步规范肉制品生产管理，此次标准修订对肉制品分类、生产工艺流程和关键控制环节等内容进行了完善与细化。为验证修订内容是否符合生产实际，全国肉禽蛋制品标准化技术委员会组织相关肉制品生产企业及技术机构，对不同类别肉制品的生产工艺流程和质量管理要求等进行了资料收集和比对。经比对，修订后的工艺流程及关键控制要求与当前肉制品生产实际总体衔接良好，相关内容科学合理，具有较好的适用性和可操作性。

2. 随着居民消费水平提高和肉制品产业发展，产品种类和加工方式日趋多样化，行业逐步向规模化、标准化和智能化方向发展。原 GB/T 29342—2012 在产品分类、工艺覆盖和关键控制要求等方面已难以完全适应当前产业实际。本次修订进一步细化产品分类，规范生产工艺流程，完善关键控制环节及相关质量管理要求，所涉及技术主要基于行业成熟生产工艺和现有管理实践，技术可行，能够适配主流企业现有生产条件，不会大幅增加企业合规成本。

标准实施后，有利于提高肉制品生产规范化和质量管理水平，减少产品质量波动、损耗及质量纠纷，提升产品质量和市场竞争力；同时有利于强化生产全过程质量控制，规范企业生产行为，保障消费者食品安全，维护公平有序的市场环境。通过加强生产过程、原辅料及废弃物管理，还可在一定程度上减少资源和能源浪费，促进肉制品行业绿色、高质量发展。

四、采用国际标准和国外先进标准的程度，以及与国际、

国外同类标准水平的对比情况，或与测试的国外样品、样机的有关数据对比情况

无。

五、以国际标准为基础的起草情况，以及是否合规引用或者采用国际国外标准，并说明未采用国际标准的原因

无。

六、与有关的现行法律、法规和强制性国家标准的关系

本标准为推荐性国家标准，与现行法律、法规和其它强制性国家标准没有冲突。本标准是食品质量推荐性国家标准，生产管理规范要求应符合相关食品安全国家标准的要求。

七、重大分歧意见的处理经过和依据

无。

八、涉及专利的有关说明

无。

九、实施国家标准的要求，以及组织措施、技术措施、过渡期和实施日期的建议等措施建议

推荐性国家标准颁布后应做好标准的宣贯工作，标准实施前应及时在公众媒体、行业内部进行公开宣传，能够让生产企业和消费者增强安全意识，及时引起有关部门领导和从业人员的高度重视。使相关企业能够积极主动的购买相关标准和资料、参加培训、结合本企业实际情况予以学习研究标准并准备贯彻实施标准。

标准的实施过渡期宜定为 18 个月。

十、其他应予说明的事项

无。