

团 体 标 准

T/SZS 3002—2019

熟肉制品生产加工良好行为规范

Good manufacturing practices for Cooked Meat Products

2019 - 3 - 15 发布

2019 - 3 - 15 实施

深圳市深圳标准促进会 发布

前 言

熟肉小作坊生产包括酱卤肉制品（酱卤肉类、糟肉类、白煮类、其他酱卤肉制品）和熏烧烤肉制品（熏肉、烤肉、烤鸡腿、烤鸭、叉烧肉、坪山窑鸡、大鹏窑鸡、其他熏烧烤肉制品），其小作坊生产加工良好行为规范目前尚无食品安全国家标准及地方标准对其进行规范，为方便深圳市熟肉生产加工良好行为的规范管理，并提供标准依据，制定本标准。

本标准按照GB/T 1.1-2009给出规则编写。

本标准主要起草单位：深圳市市场监督管理局、深圳市深圳标准促进会、深圳市标准技术研究院、深圳市恒绿低碳发展促进中心。

本标准主要起草人：陈国进、姜土、汤成正、赖芳华、连鑫、朱榕

本标准为首次制定。

熟肉制品生产加工良好行为规范

1 范围

本标准规定了熟肉制品的术语和定义、加工环境及场所、设备设施、卫生管理、过程控制、产品要求。

本标准适用于深圳市生产加工非预包装、可直接食用的熟肉制品的食品生产加工小作坊。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 317 白砂糖
 GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
 GB 2717 食品安全国家标准 酱油
 GB 2726 食品安全国家标准 熟肉制品
 GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
 GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
 GB/T 5461 食用盐
 GB 5749 生活饮用水卫生标准
 GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）
 GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜
 GB 16869 鲜、冻禽产品
 GB/T 19480 肉与肉制品常用术语
 GB 20799 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范
 GB/T 20883 麦芽糖
 GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
 DBS 44/006 食品安全地方标准 非预包装即食食品微生物限量
 餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 熟肉制品 `cooked meat products`

以鲜、冻畜禽肉或其可食副产品等为主要原料，经选料、修整、配料、腌制或不腌制、煮制（或熏烤、烧烤等）、冷却、包装等生产工艺加工而成的熟肉制品。

3.2 酱卤肉制品 `stewed meats in seasoning`

以鲜、冻畜禽肉或其可食副产品等为主要原料，经选料、修整、配料、煮制、冷却、包装等生产工艺加工而成的熟肉制品。

3.3 熏烧烤肉制品 smoked and roasted meat products

以鲜、冻畜禽肉或其可食副产品等为主要原料，经选料、修整、配料、腌制、熏烤或烧烤、冷却、包装等生产工艺加工而成的熟肉制品。

4 产品分类

4.1 酱卤肉制品

包括酱卤肉类、糟肉类、白煮类、其他酱卤肉制品。

4.2 熏烧烤肉制品

包括熏肉、烤肉、烤鸡腿、烤鸭、叉烧肉、坪山窑鸡、大鹏窑鸡、其他熏烧烤肉制品。

5 加工环境及场所

5.1 生产加工环境（招牌、天花板、地板、墙面、墙角、地脚线、下水管道等）以及设施应定期清洁，应无油污、无积垢、无积水、无异味，呈现表面本色。

5.2 生产加工场所应相对独立，与生活区、办公区保持有效分隔，避免交叉污染；生产加工场所不得饲养禽畜、不得设立厕所；加工区与前处理区划分区域管理。

5.3 生产加工场所应有良好的供水、排水、排污系统，保证污水和废气处理达到国家或者地方有关标准要求后排放。

5.4 建筑内部结构应采用适当的耐用材料建造，易于维护、清洁或消毒，不应有积水、霉变、蜘蛛网、废弃物等易影响食品安全的因素。

6 设备设施

6.1 应有能满足食品生产需要的供水、排水、排污、洗手设施。

6.2 应有与生产能力相适应的生产设备和器具，按照生产工艺流程合理布局并保持清洁。应配备存放废弃物的专用设施，容器应配有盖子。

6.3 应配备与生产相适应的通风排烟、照明设施。加工场所内应有充足的自然采光或人工照明。如需在暴露食品和原料的正上方安装照明设施，应使用安全型照明设施或采用防护设施。

6.4 具备良好的防鼠、蝇、虫等设施，防止生产加工场所和周围区域内害虫孳生。

6.5 与食品直接接触的设备和器具，应采用无毒、无害、耐腐蚀、不易生锈和微生物滋生、符合卫生要求的材料制造，要易于清洁和保养。

6.6 应选用食品用清洁剂清洗食品加工设备和器具，使用的洗涤剂、消毒剂应当对人体安全、无害。

7 卫生管理

7.1 应配备相应的食品安全管理人员；负责人和主要生产人员应学习食品安全相关法律法规和标准知识。

- 7.2 从事接触入口食品生产加工的人员应每年进行健康检查并取得健康证明。
- 7.3 应保持个人整洁,不留长指甲、不染指甲、不喷洒香水、不佩戴手表和外露饰物,不携带与生产无关的物品进入生产加工场所,保持良好个人卫生,防止污染食品。
- 7.4 保持生产设备、工器具和环境的清洁,定期消毒。除清洁消毒和工艺需要,不得在生产场所使用和存放可能污染食品的化学制剂。
- 7.5 废弃物应尽快清理。

8 过程控制

8.1 食品原辅料及食品添加剂

- 8.1.1 用于加工熟肉制品的生肉应取得动物检疫合格证明或肉品品质检验合格证明,必须从正规途径采购,符合国家标准和要求的規定。鲜肉应 0℃~8℃下存放,冻肉类原料应贮藏在-12℃以下的冷冻库内分类存放,如用于加工熟肉制品的生肉现买现用,不做冷冻要求。
- 8.1.2 使用食品添加剂应符合 GB 2760 有关规定,严禁滥用、乱用或超范围、超限量使用食品添加剂,如各类着色剂,如诱惑红、胭脂红、柠檬黄等。严禁使用非食用物质或者有毒有害物质生产加工食品,如酸性橙 II、碱性橙 II、碱性嫩黄 O 等;不得添加药品。
- 8.1.3 食品生产用水的水质应符合 GB 5749 的规定,不得使用未经处理或不符合 GB 5749 及国家卫生行政管理部门的相关卫生要求的地下水进行食品加工。
- 8.1.4 应加强食品原辅料、食品添加剂、食品相关产品及生产产品的贮存管理工作,储存物应离地离墙独立存放,贮存条件符合要求。

8.2 加工过程

- 8.2.1 严格按照工艺流程开展生产加工活动,原辅料、半成品、成品及生、熟食品应严格分开放置,涉及生、熟食品的器具应做好标识并分开使用,防止交叉污染。
- 8.2.2 应根据产品和工艺特点明确关键控制环节,对生产设备和环境实施清洁消毒,降低微生物污染。除清洁消毒和工艺需要,不得在生产场所使用和存放可能污染食品的化学制剂。

8.3 包装、标签

- 8.3.1 产品应当有包装,包装的容器和材料应清洁、无毒、无害且符合卫生要求;一次性使用的包装容器和材料不得循环使用;重复使用的包装容器和材料应定期清洗或消毒,保持清洁卫生。
- 8.3.2 标签内容必须真实,应标注食品名称、执行标准、生产日期、保质期、成分表或配料表、小作坊名称、地址、登记证号、联系方式及其他需要标示的内容。散装食品的容器、外包装上清晰标明食品的名称、生产日期、保质期,食品小作坊的名称或者标志及联系方式等。

8.4 记录

当建立进货(原辅材料)、销售台账,食品召回和销毁记录。相关记录、票据的保存期不得少于食品保质期满后六个月;没有明确保质期的,保存期限不得少于一年。

8.5 贮存运输

- 8.5.1 产品应贮存在清洁、干燥、通风良好的场所,必要时要进行冷藏贮存;产品不得露天存放,不得与有害有毒有异味的物品混存混放。

8.5.2 贮存、运输和装卸食品的工具和设备应安全、无害并保持清洁，避免日晒、雨淋。

8.6 召回

应根据国家有关规定配合相关机构进行产品召回及处理。

8.7 培训

应当开展从业人员食品安全知识培训并留有培训记录。

9 产品要求

产品相关要求见附录A。

附 录 A

A. 1 原辅料要求

A. 1.1 原料

原料肉应来自非疫区，并经检验检疫合格，品质应符合 GB 2707、GB 16869 等相关国家标准或行业标准的规定。

A. 1.2 辅料

食用盐应符合GB 5461的规定；白砂糖应符合GB/T 317的规定；蜂蜜应符合GB 14963的规定；麦芽糖应符合GB/T 20883的规定；谷氨酸钠（味精）应符合GB/T 8967的规定；酱油应符合GB 2717的规定。

其他辅料应符合相关标准要求或有关规定。

A. 1.3 加工用水

应符合GB 5749的规定。

A. 2 感官要求

感官指标应符合表1的规定。

表1 感官指标

项 目	指 标	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	GB 2726
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味，无异嗅	
外观形态	具有产品应有的状态，无肉眼可见外来异物，无焦斑和霉斑	

A. 3 微生物限量

微生物限量应符合DBS 44/006的规定。

A. 4 食品添加剂

食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。不得超范围使用食品添加剂，如各类着色剂，如诱惑红、胭脂红、柠檬黄等。不得添加非食用物质，如酸性橙 II、碱性橙 II、碱性嫩黄O等。

A. 5 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

A. 6 农药最大残留限量

应符合GB 2763的规定。

T/SZS 3002-2019

A.7 兽药残留限量

应符合农业部第235号公告及其他国家有关规定和公告。
