

(以下附錄節錄自中華人民共和國國家市場監督管理總局的網站，全文可參閱
http://www.samr.gov.cn/hd/zjdc/202111/t20211116_336870.html)

附錄

市场监管总局关于征求
《肉制品生产许可审查细则（征求意见稿）》意见的公告

为规范指导肉制品生产许可工作，加强肉制品质量安全监管，市场监管总局组织起草了《肉制品生产许可审查细则（征求意见稿）》，现向社会公开征求意见。欢迎各有关单位和个人提出修改意见，并于2021年12月16日前将《公开征求意见反馈表》反馈市场监管总局。公众可通过以下途径和方式提出意见：

一、通过登录国家市场监督管理总局官方网站（网址：<http://www.samr.gov.cn>），在首页“互动”栏目中的“征集调查”提出意见。

二、通过电子邮件发送至 dongshierchu@samr.gov.cn，邮件主题请注明“肉制品生产许可审查细则公开征求意见”。

三、通过信函邮寄至北京市西城区展览路北露园1号市场监管总局食品生产司（邮政编码：100037），并在信封上注明“肉制品生产许可审查细则公开征求意见”字样。

附件 1.肉制品生产许可审查细则(征求意见稿)

2.公开征求意见反馈表

市场监管总局
2021年11月16日

肉制品生产许可审查细则（征求意见稿）

第一章 总则

第一条 为做好肉制品生产许可审查工作，依据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《食品生产许可管理办法》《食品生产许可审查通则》等有关法律法规、规章和食品安全国家标准，制定本细则（以下简称《细则》）。

第二条 本细则应与《食品生产许可审查通则》《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881）《食品安全国家标准 熟肉制品企业生产卫生规范》（GB 19303）及其他与肉制品相关的强制性标准结合使用，适用于肉制品生产许可审查工作。

第三条 本细则所称肉制品是指以畜、禽产品为主要原料，经腌、腊、卤、酱、蒸、煮、熏、烤、烘焙、干燥、油炸、发酵、调制等工艺，加工而成的肉类制品。包括热加工熟肉制品、发酵肉制品、预制调理肉制品、腌腊肉制品和可食用动物肠衣。

第四条 热加工熟肉制品，是指以畜、禽产品为主要原料，经酱、卤、熏、烧、烤、蒸、煮、炸等任何一种或多种工艺加热熟制而成的熟肉制品。热加工熟肉制品生产许可类别编号 0401，包括：酱卤肉制品、熏烧烤肉制品、热加工肉灌制品、油炸肉制品、熟肉干制品及其他热加工熟肉制品。

酱卤肉制品，是指以畜、禽产品为主要原料，在加有食用盐、酱油、香辛料等的水中，经预煮、浸泡、烧煮、酱制、卤

制等工艺加工而成的熟肉制品。主要包括：酱卤肉类、糟肉类、白煮肉类、其他酱卤肉制品等。

熏烧烤肉制品，是指以畜、禽产品为主要原料，经腌、煮等工序进行前处理，再以烟气、热空气、火苗或热固体等介质进行熏烧、焙烤等工艺加工而成的熟肉制品。主要包括：熏烤肉类、烧烤肉类。

热加工肉灌制品，是指以畜、禽产品为主要原料，经修整、注射、绞碎、腌制、搅拌、斩拌、滚揉、乳化、填充、烘烤、蒸煮、冷却等工艺加工而成的熟肉制品。主要包括：西式火腿类（原料不包括可食副产品）、灌肠类等。

油炸肉制品，是指以畜、禽产品为主要原料，经调味、裹浆、裹粉后，用食用油高温烹炸、浇淋制成的熟肉制品。

熟肉干制品，是指以畜、禽产品为主要原料，经修割、切丁、切片、切条、腌制、蒸煮、调味、收汤、干燥等工艺加工而成的熟肉制品。主要包括：肉松类、肉干类、肉脯类等。

其他热加工熟肉制品是指以畜、禽产品为主要原料，配以其他原料、食品添加剂等，上述五类生产加工工艺过程不能涵盖的热加工熟肉制品。

第五条 发酵肉制品，是指以畜、禽产品为主要原料，添加或不添加发酵剂，配以食用盐等其他原料，在自然或人工条件下通过微生物发酵和/或酶的作用，发酵成熟且可即食的肉制品。发酵肉制品生产许可类别编号 0402，包括：发酵灌制品、发酵火腿制品及其他发酵肉制品。

发酵灌制品，是指以畜、禽肉为主要原料，经修整、切丁、绞碎、斩拌、腌制、灌装、发酵、干燥、烟熏、切片等工艺加工而成的可即食肉制品。

发酵火腿制品，是指以畜、禽腿为主要原料，经修整、腌制、发酵、干燥、烟熏、切片等工艺加工而成的可即食肉制品。

其他发酵肉制品，是指以畜、禽产品为主要原料，经修割、切丁、切片、切条、腌制、发酵等工艺加工而成的可即食肉制品。

第六条 预制调理肉制品，是指以畜、禽产品为主要原料，经分割、修整，添加调味品等其他原料经相关工艺加工制作，或不添加其他原料经预热未熟制的生制品，并在冷藏或冷冻条件下贮存、运输。预制调理肉制品生产许可类别编号 0403，包括：冷藏预制调理肉制品和冷冻预制调理肉制品。

冷藏预制调理肉制品，是指在 0℃ ~ 4℃ 环境贮存、运输的预制调理肉制品。

冷冻预制调理肉制品，是指在 -18℃ 及以下环境贮存、运输的预制调理肉制品。

第七条 腌腊肉制品，是指以畜、禽产品为主要原料，经腌制、烘干、晒干、风干等工艺加工而成的非即食肉制品。腌腊肉制品生产许可类别编号 0404，包括：腌腊肉灌制品、腊肉制品、火腿制品、其他腊肉制品。

腌腊肉灌制品，是指以畜、禽产品为主要原料，经切碎绞碎、搅拌、腌制、充填、成型、烘干、晒干、风干、烟熏等工艺加工而成的非即食肉制品。

腊肉制品，是指以畜、禽产品为主要原料，经腌制、烘干、晒干、风干、烟熏等工艺加工而成的非即食肉制品。

火腿制品，是指以鲜（冻）猪后腿为主要原料，配以其他原料、食品添加剂，经修整、腌制、洗刷脱盐、风干发酵等工

艺加工而成的非即食肉制品。

其他腌腊肉制品，是指以畜、禽产品为主要原料，配以其他原料、食品添加剂，经腌制等工艺，生产加工工艺过程与上述三类不同的非即食肉制品。

第八条 可食用动物肠衣生产许可类别编号 0405，包括：天然肠衣和胶原蛋白肠衣。

天然肠衣，是指以采用健康牲畜的小肠、大肠和膀胱等器官，经过特殊加工，对保留的组织进行盐渍或干制的动物组织，用于灌制香肠的衣膜。主要包括：盐渍肠衣和干制肠衣。

胶原蛋白肠衣，是指以猪、牛真皮层的胶原蛋白纤维为原料，经酸、碱和机械处理，制成胶原“团状物”，再经挤压、充气成型、干燥、加热定型等工艺制成的人造肠衣。主要包括：卷绕肠衣、套缩肠衣和分段肠衣。

第九条 本细则正文中引用的文件、标准通过引用成为本细则的内容。凡是引用文件、标准，其最新版本（包括修改单）适用于本细则。

第二章 生产场所

第十条 企业厂区选址和设计、厂区环境、功能区划分、建筑内部结构、辅助生产设施等应当符合《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881）和《食品安全国家标准 熟肉制品企业生产卫生规范》（GB 19303）的相关规定，应远离畜禽养殖场，且厂区内不得饲养动物，应有防止鼠害、虫蝇孳生的设施。各功能区域有适当的分离或分隔措施，减少环境对食品生产带来潜在的污染风险。厂区内道路应铺设硬质材料，空地应硬化或绿化，有排水系统，正常气候条件下

不应有扬尘或积水等现象。

第十一条 生产车间应具有足够空间和高度，能满足设备（设施）安装与维修、生产作业、卫生清洁、物料转运、采光与通风及卫生检查的需要。生产车间内净空高度应在 3 米以上。

第十二条 生产车间地面应有 1%-2%的排水坡度，坡向地漏或排水沟。

第十三条 厂区或生产车间污水与污物处理设施应与肉制品生产和加工、贮存场所分开，并间隔适当的距离。

第十四条 原料和成品的存放场所（库）应分开设置，不得直接相通。畜、禽产品应设专库存放，内、外包装材料应分开存放。

第十五条 锅炉房等易产生粉尘的场所应与肉制品生产车间间隔一定的距离，并设在主导风向的下风向位置，难以避开时应采取必要的防范措施。

第十六条 应设置专门区域用于存放加工废弃物，不得存放于其他区域。

第十七条 企业应根据产品特点及工艺需求设置相应的生产场所，见表 1。

表 1 肉制品生产场所

产品类别名称	生产场所
热加工熟肉制品	一般包括生料加工区（原料解冻、选料、修整、配料、绞碎、滚揉、腌制、成型或填充等）、热加工区、熟料加工区（冷却、包装等）及仓库等。
发酵肉制品	一般包括生料加工区（原料解冻、选料、修整、配料、绞

	碎、腌制、成型或灌装等)、发酵间、熟料加工区(后处理、包装等)及仓库等。
预制调理肉制品	一般包括原料处理区(原料解冻、选料、修整等)、配料区、加工区(绞碎、滚揉、腌制、预加热等)、包装区及仓库等。
腌腊肉制品	一般包括原料处理区(原料解冻、选料、修整等)、配料区、腌制成型区(滚揉、腌制、成型或灌装等)、晾晒干制区(晾挂、烟熏等)、包装区及仓库等。
可食用动物肠衣	一般包括原料加工区(天然肠衣:原肠处理、浸泡冲洗、刮制、量码上盐等;胶原蛋白肠衣:原料切割、酸碱处理、切片、研磨搅拌、过滤等)、成品加工区(天然肠衣:浸洗、拆把、分路定级、上盐、缠把、包装等;胶原蛋白肠衣:挤压成型、干燥固化、熟化、包装等)及仓库等。
注:以上生产场所可根据企业产品特点及工艺需求设置。	

第十八条 生产车间应按生产流程需要及卫生要求,合理布局。同时应根据产品特点、生产工艺、生产特性以及生产过程对清洁程度的要求合理划分作业区,并采取有效分离或分隔,防止交叉污染。各作业区要有显著的标识加以区分。肉制品生产作业区划分要求见表2。

表2 肉制品生产作业区划分要求

产品类别名称	一般作业区	准清洁作业区	清洁作业区
热加工熟肉制品	原料仓库、包材仓库、外包	预处理车间、配料间、腌制	冷却间、内包装车间、以及有特殊清洁要求的辅助

	装车间、成品仓库等。	间、热加工区等。	区域如脱去外包装且经过消毒后的内包材暂存间等。
发酵肉制品	原料仓库、包材仓库、外包装车间、成品仓库等。	预处理车间、配料间、腌制间、发酵/风干间等。	后处理车间、内包装车间、以及有特殊清洁要求的辅助区域如发酵后的烟熏间、裸露的待包装产品储存区、脱去外包装且经过消毒后的内包材暂存间等。
预制调理肉制品	原料仓库、包材仓库、外包装车间、成品仓库等。	预处理车间、配料间、腌制间、热处理车间、冻结间、内包装车间等。	/
腌腊肉制品	原料仓库、包材仓库、外包装车间、成品仓库等。	预处理车间、配料间、腌制间、晾挂间、热处理车间、内包装车间等。	/

<p style="text-align: center;">可食用动物肠衣</p>	<p>原料仓库、包装材料仓库、外包装车间、成品仓库等。</p>	<p>预处理车间、加工车间、内包装车间等。</p>	<p style="text-align: center;">/</p>
---	---------------------------------	---------------------------	--------------------------------------

第十九条 准清洁作业区、清洁作业区应分别设置工器具清洁消毒区域，防止交叉污染。

第二十条 准清洁作业区、清洁作业区内易产生冷凝水的生产车间应有避免冷凝水滴落到裸露产品的防护措施，顶棚设计应避免冷凝水垂直滴下。

第二十一条 不同清洁作业区之间的人员通道应分隔。如设有特殊情况使用的通道时，应采取有效措施防止交叉污染。

第二十二条 应设置物料运输通道，不同清洁作业区之间的物料通道应分隔。热加工间/发酵肉制品发酵间为生熟加工区分界，应设有生料入口和熟料出口，分别通往生料加工区和熟料加工区。畜、禽产品冷库与分割、处理车间应有相连的封闭通道，或有其他有效措施防止交叉污染。

第二十三条 不同清洁作业区应分别设置人员入口、更衣室和洗手、消毒、干手等设施。生产车间应设置工器具清洗间，不同清洁作业区的工器具应能清楚区分，工器具存放应按洁净要求设置置物架，分别存放，不应交叉混用。

第二十四条 企业应根据相关标准、规范并结合原料及产品特点和工艺要求控制各生产车间环境，在企业制度文件中规定生产车间环境的温/湿度监控要求。

腌制车间温度不应高于 4℃。可食用动物肠衣生产车间温度不应高于 25℃，其他生产车间的环境温度应根据产品加工

工艺要求加以控制。

产品冷藏库环境温度应控制在 0℃~4℃，冷冻库不应高于-18℃，冷库应合理配备温度超限报警装置。其他方式贮存的产品应根据产品工艺过程及特点，按照制定的贮存温度范围配备仓库。盐渍肠衣冷藏库温度应控制在 0℃~10℃，相对湿度为 85%~90%。

第三章 设备设施

第二十五条 各种设备设施的设计产能应能相互匹配，其性能与精密度应符合生产要求，便于操作、清洁、维护和消毒。热加工设备应能满足工艺要求，必要时需要验证加热设备的有效性。肉制品主要生产设备（设施）见表 3。

表 3 生产设备（设施）要求

产品类别名称	设备（设施）类别	设备（设施）名称
热加工 熟肉制品	生料加工设备	解冻机、化冻池、冻肉破碎机、绞肉机、斩拌机、嫩化机、滚揉机、盐水配制器、盐水注射机、整理台等。
	配料设备	电子秤、台秤等。
	成型设备	灌肠机、结扎机、剪节机、切片机、压模设备、共挤设备等。
	热加工设备	夹层锅、水煮槽、煮锅、蒸箱、烤炉、炒锅、烘干机、油炸锅（机）、土炉、烘烤设备、炒松设备等。

	包装设备	切片机（与包装同步进行）、切丁机（与包装同步进行）、真空包装机、封口机、封箱机等。
	其他	有速冻工艺的还应具有速冻机或其他速冻设备。速冻设备的可控温度应低于到-30℃。
发酵肉制品	生料加工设备	解冻机、化冻池、冻肉破碎机、绞肉机、斩拌机、滚揉机、整理台等。
	配料设备	电子秤、台秤等。
	发酵设施	发酵间、风干间等。
	包装设备	切片机（与包装同步进行）、真空包装机、封口机、封箱等。
	其他	生产发酵香肠还应具有成型设备，生产发酵火腿还应具有剔骨、压型等设备。
预制调理肉制品	原料加工设备	解冻机、化冻池、冻肉破碎机、绞肉机、斩拌机、嫩化机、滚揉机、整理台等。
	配料设备	电子秤、台秤等。
	冷冻设备	冷冻机或其他冷冻设备。有速冻工艺的还应具有速冻机或其他速冻设备，速冻设备的可控温度应低于-30℃。
	包装设备	切片机（与包装同步进行）、切丁机（与包装同步进行）、真空包装机、封口机、封箱机等。
	加热设备	有加热工艺的还应具有夹层锅、煮锅、烘烤设备等。

腌腊肉制品	原料加工设备	解冻机、化冻池、冻肉破碎机、绞肉机、斩拌机、嫩化机、滚揉机、整理台等。
	配料设备	电子秤、台秤等。
	成型设备	灌肠机、打卡机、挂杆机、结扎机、剪节机、切片机、压模设备等。
	加热设备	烘干机、烟熏炉、熏烤炉等。
	包装设备	切片机（与包装同步进行）、切丁机（与包装同步进行）、真空包装机、封口机、封箱机等。
可食用动物肠衣	天然肠衣生产设备	刮肠机、口径卡尺、量码机、上盐机、标有路分的容器等。
	胶原蛋白肠衣生产设备	挤压机、套缩机、过滤机、压片机、混揉机等。
注：企业可根据产品特点及工艺需求设置相应的生产设备（设施）。		

第二十六条 供水设施的软管不应接触地面，使用过程中应防止虹吸、回流现象的发生。供水管路不应设在排水设施下方。

第二十七条 排水设施的排水口应配有滤网等装置，防止废弃物堵塞排水管道。生产车间地面、排水管道应能耐受热碱水清洗。

第二十八条 在内包材暂存间或等效设施（如传递窗）中应设置消毒装置。

第二十九条 废弃物应分类放置在防漏、防腐蚀的专用带盖容器中，废弃物专用容器应有明显标识，不应与盛放食品的容器相互混用。

第三十条 准清洁作业区、清洁作业区应设有单独的更衣室，更衣室应与生产车间相连接。若设立与更衣室相连接的卫生间和淋浴室，应设立在更衣室之外，保持清洁卫生，其设施和布局不得对生产车间造成潜在的污染风险。

第三十一条 卫生间应采用单个冲水式设施，通风良好，地面干燥，保持清洁，无异味，并有防蚊蝇设施，粪便排泄管不得与生产车间内的污水排放管混用。

第三十二条 产生大量热量、蒸汽、油烟或强烈气味的食品加工区域上方应设置有效的机械排风设施。冷却间应具有降温及空气流通设施；烟熏间应配备烟熏发生设备及空气循环系统。

第三十三条 有温/湿度要求的工序和场所应根据工艺要求控制温/湿度，配备监测设备。腌制间应配备空气制冷和温度监控设备（发酵肉制品腌制间还应配备环境湿度监控设备），发酵/风干间应配备风干发酵系统（或其他温/湿度监控设备），冷冻、冷藏库应具有温度监控设备。

第三十四条 企业应具有与生产产品品种、数量相适应的检验设备（设施），检验设备（设施）的数量应与企业生产能力相适应。

第三十五条 企业应根据相关标准及企业文件规定开展检验活动。对原料、半成品进行检验及自行开展出厂检验的企业，检验设备（设施）应与生产能力相适应，必须配备相应的检验设备（设施）。可能涉及的检验项目及设备（设施）见表4。

表4 检测项目及设备（设施）要求

产品类别名称	检验项目	设备（设施）
--------	------	--------

热加工熟肉制品	菌落总数	无菌室或超净工作台、灭菌锅、天平 (0.1 g)、恒温培养箱等。
	大肠菌群	无菌室或超净工作台、灭菌锅、天平 (0.1 g)、恒温培养箱等。
	水分	分析天平 (0.1 mg)、鼓风电热恒温干燥箱、干燥器等。
	净含量	电子秤或天平。
发酵肉制品	大肠菌群	无菌室或超净工作台、灭菌锅、天平 (0.1 g)、恒温培养箱等。
	单核细胞增生李斯特氏菌	无菌室或超净工作台、生物安全柜、灭菌锅、天平 (0.1 g)、恒温培养箱、生物显微镜等。
	水分活度	天平 (0.0001 g、0.1 g)、恒温培养箱、鼓风电热恒温干燥箱等。
预制调理肉制品	过氧化值	分析天平 (1 mg)、旋转蒸发仪、滴定管、通风设施等。
	净含量	电子秤或天平。
腌腊肉制品	过氧化值	分析天平 (1 mg)、旋转蒸发仪、滴定管、通风设施等。
可食用动物肠衣	盐渍肠衣口径检验	刻有米尺的硬质塑料检验台、口径卡尺、标有路分的无毒容器等。
	长度检验	量尺台、盛有清水的无毒容器等。

	干制肠衣规格 检验	米尺、平面板等。
	大肠菌群	无菌室或超净工作台、灭菌锅、天平（0.1 g）、恒温培养箱等。
	霉菌	无菌室或超净工作台、灭菌锅、天平（0.1 g）、霉菌培养箱等。
	水分	分析天平（0.1 mg）、鼓风电热恒温干燥箱、干燥器等。
注：企业可根据产品类别及检验项目配备相应的检验设备（设施）。		

第三十六条 采用快检方法开展检验时，应按照快检方法要求配备相应的设备。

第三十七条 仓库内应具有与所生产产品的数量、贮存要求相适应的仓储设备（设施），满足物料和产品的贮存条件。原料仓库应注意干、湿料分离。

第四章 设备布局和工艺流程

第三十八条 企业应根据产品特点设计合理的工艺流程，并按照工艺流程进行设备布局。

第三十九条 企业应选择与其生产工艺流程相适应的国家标准、行业标准、地方标准、团体标准等作为产品执行标准。如生产工艺不符，应制定企业标准，依法备案并公示标准代号。肉制品基本生产工艺见表 5。

表 5 基本工艺流程

产品类别	基本工艺流程	备注
------	--------	----

名称		
热加工熟肉制品	选料→原料前处理（解冻、修整等） →机械加工（绞碎、斩拌、滚揉、乳化等）→充填或成型→热加工（熏、烧、烤、蒸煮、油炸、烘干等）→冷却→包装等	不同热加工熟肉制品的生产设备和工艺流程可参考附件 1。热加工熟肉制品企业发证产品可参考的产品标准和相关标准见附件 2-1。
发酵肉制品	选料→原料前处理（解冻、修整等） →机械加工（如发酵灌制品：绞碎、斩拌等）→添加其他原料或发酵剂→充填或成型→发酵/干燥→包装等	不同发酵肉制品的生产设备和工艺流程可参考附件 1。发酵肉制品企业发证产品可参考的产品标准和相关标准见附件 2-2。
预制调理肉制品	选料→原料前处理（解冻、修整等） →机械加工（绞碎、斩拌、滚揉等） →调制→冷却或冻结（含速冻）→包装等	不同预制调理肉制品的生产设备和工艺流程可参考附件 1。预制调理肉制品企业发证产品可参考的产品标准和相关标准见附件 2-3。
腌腊肉制品	选料→原料前处理（解冻、修整等） →机械加工（如腊肠：绞碎、搅拌等）→腌制→烘干（晒干、风干）→	不同腌腊肉制品的生产设备和工艺流程可参考附件 1。腌腊肉制品企业

	包装等	发证产品可参考的产品标准和相关标准见附件2-4。
可食用动物肠衣	天然肠衣工艺流程：原肠浸泡冲洗→刮制→灌水检查→量码→上盐→沥卤→缠把→装桶→入库贮运等	不同可食用动物肠衣的生产设备和工艺流程可参考附件1。可食用动物肠衣企业发证产品可参考的产品标准和相关标准见附件2-5。
	使用半成品天然肠衣生产的工艺流程：半成品原料验收→浸洗→拆把→分路定级→量码→上盐→沥卤→缠把→装桶→入库贮运等	
	胶原蛋白肠衣工艺流程：原料切割→酸碱处理→切片→研磨搅拌→过滤→挤压成型→干燥固化→熟化→包装→入库贮运等	
注：企业可根据实际工艺调整相应的流程。		

第四十条 企业应通过危害分析方法明确生产过程中的食品安全关键环节，建立相应的控制措施，并形成记录。

第四十一条 冻肉解冻时应避免受到污染。当用水解冻时，无密封包装的不同种类畜、禽产品应分开解冻。

第四十二条 加工用冰的制备、使用、储存过程中应避免污染。

第四十三条 采用热加工工艺的产品应控制加热介质或

产品最低中心温度及保持时间，热加工结束后应控制产品停留在热加工车间的时间或者产品离开热加工车间的表面温度。

加工过程中应采取有效措施，控制次生有害污染物，如多环芳烃、生物胺、杂环胺、丙烯酰胺等，如熏制时使用烟熏液、低松脂的硬木或木屑等。烟熏过程应采取有效措施（如安装烟雾发生器等设备）控制苯并[a]芘的产生量。

第四十四条 冷却过程应根据不同产品的工艺需要，对温度和时间进行控制。

第四十五条 二次杀菌应根据产品特性及微生物控制要求，对杀菌的温度和时间进行控制。

第四十六条 应根据产品特点规定腌制时间。发酵肉制品应根据工艺需要控制腌制、发酵/风干过程的温/湿度和时间。

第四十七条 盐渍肠衣上盐过程中肠衣不应粘连，包装时容器内应充分撒布肠衣专用盐，并灌满饱和盐卤（干盐腌制除外）。

第四十八条 内包装材料应脱去外包后通过包材暂存间或等效设施（如传递窗）进入内包装车间。

第四十九条 密封包装产品应封口紧密，无渗漏、破损现象。

第五章 人员管理

第五十条 企业应明确企业主要负责人和食品安全管理人员的岗位职责，并应能履行其相应的责任和义务。检验人员应具备与所开展的检验项目相适应的检验能力，企业应对检验人员该具有的操作能力进行考核。

第五十一条 企业应制定培训计划，评估培训效果，并进

行常规检查，以确保培训计划有效实施。

第五十二条 食品加工人员应当每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗工作。建立人员健康检查记录制度，保证食品加工人员患有法律法规规定的有碍食品安全的疾病时，应调整到其他不影响食品安全的工作岗位。

第五十三条 食品加工人员应保持良好的个人卫生，进入作业区域应穿戴整洁的工作服、帽，不应配戴饰物、手表和手机，不应化妆、染指甲、喷洒香水、留长指甲，不应携带或存放与食品生产无关的个人用品。

第五十四条 负责清洁消毒的人员数量应满足实际需要，均应接受良好培训，能够正确使用清洁消毒工器具及相关试剂，以保证清洁和消毒作业的效果满足生产要求。

第五十五条 非生产人员禁止进入肉制品生产区，特殊情况下进入时应遵守和生产人员相同的卫生要求。

第六章 管理制度

第五十六条 企业应建立食品安全管理制度。管理制度应由企业主要负责人或其授权的食品安全管理人员批准实施，管理制度应满足《食品生产许可审查通则》《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881）、《食品安全国家标准 熟肉制品企业生产卫生规范》（GB 19303）及其他与肉制品相关的强制性标准，同时满足本细则要求。涉及的记录清单件见附件 3。

第五十七条 进货查验记录制度。企业应当查验采购的食品原料、食品添加剂和食品相关产品供应商的营业执照、许可证等资质文件，查验产品合格证明。应与供应商签订食

品安全责任书或在合同中明确双方承担的食品安全责任，规定供应商审核评估频次，必要时对供应商开展现场审查。对无法提供合格证明的食品原料，应按照食品安全标准进行检验。

（一）畜、禽产品应符合 GB 2707 等相关标准要求；国内畜、禽产品应具有动物检疫证明，猪肉还应具有肉品品质检验合格证。进口畜、禽产品应有入境货物相关证明文件。不得采购非法陆生野生动物及其制品。加工用冰的水质应符合 GB 5749 的规定；煎炸用油应符合 GB 2716 的相关规定。

（二）发酵用菌种必须符合国家有关标准或规定，附有检验报告或产品合格证明，确保其安全性。

（三）畜禽血应来自依法备案屠宰企业，并保证来源可控，新鲜无污染。从采集到生产加工过程实施加热杀菌处理的时间不应超过 72 小时。

（四）所采用的包装材料必须无毒，并且在特定加工、储藏和运输条件下不影响产品的安全。

（五）原料验收中发现的不合格品应与合格品分开放置并明显标记。

（六）应如实、完整记录相关内容，并保存相关凭证。记录和凭证保存期限不得少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。

第五十八条 生产过程控制制度。企业应明确原料控制、生产关键环节控制（通过危害分析方法明确生产过程中的食品安全关键环节，并设立食品安全关键环节的控制措施）、检验控制。在关键环节所在区域，应配备相关的文件以落实控制措施，如配料（投料）表、岗位操作规程等，企业的配料、

加工温度、时间等生产过程记录应与企业制定的产品工艺要求一致。

(一) 卫生管理。包括食品加工人员和食品生产卫生管理制度, 关键控制环节的监控制度, 生产环境、食品加工人员、设备(设施)等卫生监控制度。

(1) 食品加工人员进入作业区时应按要求洗手、消毒, 连续工作 4 小时后应再次洗手、消毒。操作过程中手受到污染时, 应立即洗手、消毒。

(2) 食品加工人员工作期间如佩戴手套, 应洗手、消毒后戴手套, 且手套须经表面消毒后方可接触食品。手套在连续使用 4 小时后应更换。操作过程中手套受到污染、破损时, 应立即更换。

(3) 各区域设备(设施)、工器具及容器应分区放置, 生产过程中应有合理的措施防止交叉污染。需要随产品贯穿整个工艺过程的工器具如挂肠车, 未与加工物料同时经过热加工工序时, 不得直接进入熟料加工区。其他所有非必需贯穿整个工艺过程的设备、刀具、案板、计量器具等应严格分区放置。

(4) 接触原料、半成品、成品的设备(设施)、工器具和容器不应使用易腐蚀、易破损的工器具。因工艺需要必须使用竹木工器具时, 应明确其使用途径、消毒、贮存方式及更换要求。

(二) 食品添加剂使用。企业应明确产品在《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760) “食品分类系统”中预制肉制品/熟肉制品的最小分类号。生产过程中应按照 GB 2760 以及国务院卫生行政部门相关公告的要求使用食品

添加剂。亚硝酸盐应实行双人双锁管理。应由专人负责菌种的添加使用，并应严格按照菌种使用说明要求进行操作。

(三) 清洁消毒。应明确清洁消毒的区域、设备（设施）及工器具名称；清洁消毒工作的职责；使用的洗涤、消毒剂；清洁消毒方法和频次；清洁消毒效果验证方法和频次，以及不符合的处理方法；清洁消毒工作及验证记录等要求。

(1) 清洁消毒方法应安全、卫生、有效。采用臭氧消毒方式的，应在保证杀菌效果的前提下严格控制臭氧浓度；采用紫外线消毒方式的，应控制杀菌距离并规定紫外线强度监控频次；采用过滤除菌方式的，应规定更换滤膜或滤料频次。

(2) 对加工场地的地面、天花板或顶棚、设备（设施）、墙壁、排水槽、空气净化处理装置以及清洁作业区的卫生情况进行监测。并根据实际卫生监测情况规定清洁消毒频次。

(3) 用于冷却、内包装等与食品直接接触的设备（设施）和工器具在使用后应彻底清洁，使用前严格消毒。清洁作业区内与产品直接接触工器具的清洁消毒频次应不低于每 4 小时 1 次。

(4) 清洁消毒的容器应采用无毒、耐腐蚀、易清洗的材料制作。清洁消毒前后的设备（设施）和工器具应分开放置妥善保管，避免交叉污染。

(5) 严格执行清洁消毒制度，并有专人负责检查，如实、完整记录清洁消毒和验证过程。

(6) 清洁剂、消毒剂等化学品使用。除清洁消毒必需和工艺需要，不应在生产场所使用和存放可能污染食品的化学制剂。清洁剂、消毒剂应在专门场所用固定容器贮存，并有明显标识，还应设锁并由专人管理，防止污染产品。使用记录应

包含使用人员、时间、区域、用量及浓度等信息。

使用清洁剂和消毒剂对与产品直接接触的设备(设施)表面、工器具和容器进行清洁消毒时,应考虑清洁消毒对象的材质、用途等因素,合理使用清洁剂及消毒剂,确保在清洁消毒时不与产品接触表面产生化学反应,避免产生化学性残留污染。

(四) 设备保养和维修。规定设备日常保养、维护与检修频次,如实、完整记录相关信息。杀菌锅等压力容器的设计、安装、操作、保养和校验应符合国家规定的压力容器安全标准。杀菌设备应具备温度指示装置。

(五) 出厂检验。成品须经出厂检验合格后方可销售。当执行标准规定出厂检验要求及项目时,应按标准规定执行。当执行标准未规定出厂检验要求及项目时,企业应当综合考虑产品特性、工艺特点、原料控制等因素确定检验项目和检验频次。

(1) 自行检验的企业应具备与所检项目适应的检验室和检验能力。不能自行检验的企业可委托有资质的检验机构开展原料检验、半成品检验、成品出厂检验。妥善保存各项检验原始记录和检验报告。

(2) 检验制度应包括过程检验要求,企业的检验部门应按照规定要求进行过程检验。过程检验包括但不限于对过程产品质量、安全以及环境微生物的监控。

(3) 企业可以使用快速检测方法及设备,但应保证检测结果准确。使用快速检测方法及设备做检验时,应设定与国家标准规定的检验方法比对或者验证的频次。快速检测结果不合格时,应使用国家标准规定的检验方法进行确认。

(六) 出厂记录。食品出厂时，应当查验出厂食品的检验合格证和安全状况，记录食品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、检验合格证号、销售日期以及购货者名称、地址、联系方式等信息，保存相关记录和凭证，保存期限不得少于产品保质期满后六个月；没有明确保质期的，保存期限不得少于二年。

第五十九条 食品召回制度。当发现生产的食品不符合食品安全标准或者有证据证明可能危害人体健康的情况时，企业应立即停止生产，召回已经上市销售的食品，通知相关生产经营者和消费者，并如实、完整记录召回和通知情况，同时向食品安全监督管理部门报告食品召回和处理情况。

企业应当对被召回或者退回的食品进行显著标示或者单独存放在有明确标志的场所，及时采取无害化处理、销毁等措施并如实记录。对于因标签、标志或者说明书不符合食品安全标准而被召回的食品，在采取补救措施且能保证食品安全的情况下可以继续销售；销售时应当向消费者明示补救措施。

第六十条 不合格品管理制度。应明确对在验收和生产过程中发现的不合格原料、半成品和成品的标识、贮存和处理办法，如实、完整记录不合格品保存和处理情况。

第六十一条 食品安全自查制度。企业应对肉制品生产安全状况进行检查评价，并规定自查频次。生产条件发生变化，不再符合食品安全要求的，应当立即采取整改措施；有发生食品安全事故潜在风险的，应当立即停止食品生产经营活动。

自查内容应包括但不限于：食品原料、食品添加剂、食品

相关产品进货查验落实情况；生产过程控制情况；卫生控制情况；人员管理情况；出厂检验及留样情况；记录及文件管理情况等。

第六十二条 食品安全事故处置制度。企业应检查各项食品安全防范措施的落实情况，并规定检查频次，及时消除事故隐患。不得对食品安全事故隐瞒、谎报、缓报，不得隐匿、伪造、毁灭有关证据。

第六十三条 其他制度。

(一) 食品安全追溯制度。企业应留存进货查验、出厂检验、食品销售等信息，保证食品可追溯。

(二) 食品安全防护制度。应建立食品防护计划，最大限度降低因故意污染、蓄意破坏等人为因素造成食品受到生物、化学、物理的风险。

(三) 仓储管理制度。包括原料仓库管理制度和产品仓库管理制度。

(1) 原料仓库。应设专人管理原料仓库，规定仓库卫生检查频次，及时清理变质或超过保质期的食品原料。冷冻畜、禽原料应贮藏在低于 -18°C 的冷冻肉储藏库中，鲜畜、禽原料应贮存在 4°C 及以下的冷藏库中；采集后的畜禽血应在 0°C - 4°C 环境中储存。

(2) 菌种保存。发酵用菌种应在适宜温度下贮存，以保持菌种的活力。发酵用菌种应使用专用存放设施或设备保存。

(3) 产品仓库。不得将食品与有毒、有害、或有异味的物品一同贮存。发现异常应及时处理。需冷藏的肉制品应在 0°C ~ 4°C 条件下贮存，需冷冻的肉制品应在不高于 -18°C 的条件下贮存。采用其他方式贮存的肉制品应明确产品贮存温度

范围。包装后成品应在产品规定温/湿度条件下进行贮存。

(四) 分切管理制度。企业使用刀具等对肉制品进行分切后包装销售的，应明确原料肉制品管理、标签标识、工艺控制、卫生控制等要求。分切的肉制品应来自获得食品生产许可证或依法进口的企业。应记录生产企业、联系人、待分切的肉制品名称、数量、生产日期、保质期、进库时间等信息，以满足溯源要求，必要时应对供应商开展现场审查。应批批查验待分切产品的检验报告，检验内容应包括污染物、微生物、食品添加剂等食品安全项目。不得使用从市场退回的肉制品进行分切生产。

分切后的产品保质期应按被分切原料肉制品的保质期标注。

(五) 产品留样制度。每批产品均应有留样，留样应至少保留到超过产品保质期，对过期产品要进行科学处置，如实、完整记录留样及过期产品处置相关信息。

(六) 运输管理制度。应根据食品及食品原料的特点和卫生需要选择适宜的运输条件及交付时的相关要求。不得与有毒、有害、或有异味的物品一同运输。不应使用未经清洗的车辆和未经消毒的容器运输产品。运输过程中温度控制应符合产品运输的温度要求。冷链运输车厢内应放置温度监控设备，并规定校准、维护频次。采购第三方物流服务的企业应签订合同，约定运输条件，满足上述要求。

(七) 废弃物存放和清除制度。应规定废弃物清除频次；必要时应及时清除废弃物；易腐败的废弃物应尽快清除。

(八) 工作服清洗保洁制度。工作服及其他工作服配套物品应符合相应的作业区卫生要求。生产中应保持工作服及其

他工作服配套物品完好。不同作业区配备的工作服及其他工作服配套物品应分开放置，同时应与个人服装、其他物品分开放置，工作服、帽应从颜色或标识上加以明显区分。员工不得在相关作业区以外穿着工作服及其他工作服配套物品。

不同清洁作业区的工作服、帽应分开清洗。准清洁作业区和清洁作业区的工作服、帽应每日进行清洗、更换，一般作业区的工作服、帽可根据实际情况制定清洗、更换的频次。清洗消毒后仍然不能达到预期用途的工作服、帽应及时更换。

(九) 文件管理制度。对文件进行有效管理，确保各相关场所使用的文件均为有效版本。

第七章 试制产品检验

第六十四条 企业应按所申报肉制品的类别和执行标准，分别从同一规格、同一批次的试制产品中抽取具有代表性的样品进行检验。

第六十五条 企业应对提供的检验报告真实性负责，检验项目按照相应的食品安全国家标准及企业明示的产品执行标准，包括国家标准、行业标准、地方标准、团体标准、企业标准等及国务院卫生行政部门的相关公告要求进行。

第六十六条 热加工熟肉制品涉及的检测项目与方法详见附件 4-1，发酵肉制品涉及的检测项目与方法详见附件 4-2，预制调理肉制品涉及的检测项目与方法详见附件 4-3，腌腊肉制品涉及的检测项目与方法详见附件 4-4，可食用动物肠衣涉及的检测项目与方法详见附件 4-5。

第八章 附则

第六十七条 根据《产业结构调整指导目录（2019 年本）》（发改委 2019 年第 15 号令）规定，不再核发生产能力 3000 吨/年及以下的西式肉制品生产许可证。

第六十八条 本细则由国家市场监督管理总局负责解释。

第六十九条 本细则自发布之日起实施，原《肉制品生产许可证审查细则》废止。

- 附件 1 肉制品生产设备（设施）和工艺流程
- 附件 2-1 热加工熟肉制品生产涉及的主要标准
- 附件 2-2 发酵肉制品生产涉及的主要标准
- 附件 2-3 预制调理肉制品生产涉及的主要标准
- 附件 2-4 腌腊肉制品生产涉及的主要标准
- 附件 2-5 可食用动物肠衣生产涉及的主要标准
- 附件 3 肉制品生产涉及的生产记录表单
- 附件 4-1 热加工熟肉制品涉及的检测项目与方法
- 附件 4-2 发酵肉制品涉及的检测项目与方法
- 附件 4-3 预制调理肉制品涉及的检测项目与方法
- 附件 4-4 腌腊肉制品涉及的检测项目与方法
- 附件 4-5 可食用动物肠衣涉及的检测项目与方法

附件 1 肉制品生产设备（设施）和工艺流程

一、热加工熟肉制品

肉灌肠（如法兰克福香肠）		酱卤肉制品（如酱牛肉）		熏烧烤（如烤鸭）		熟肉干制品（如牛肉干）		
工艺流程	设备、设施	工艺流程	设备、设施	工艺流程	设备、设施	工艺流程	设备、设施	
原料处理	台案、刀、切肉机	原料处理	台案、刀	原料处理	台案、刀	原料处理	台案、刀、切肉机	
绞肉	绞肉机	烫煮	夹层锅	配料	电子秤	初煮	夹层锅	
配料	电子秤	漂洗		制坯		切坯	切坯机	
斩拌	斩拌机	配料	电子秤	挂炉烤制	烤炉	配料	电子秤	
灌肠	灌肠机	煮制	夹层锅	冷却	冷却间	复煮、收汁	夹层锅	
吊挂	挂肠车	出锅		包装	包装机	脱水	烘烤法	三用炉、烘箱
							炒干法	夹层锅
							油炸法	油炸锅
干燥	烟熏（蒸煮）炉	冷却	冷却间	成品		冷却	冷却间	
烟熏	烟熏（蒸煮）炉	包装	包装机			包装	包装机	
蒸煮	烟熏（蒸煮）炉	成品				成品		
冷却	冷却间							
包装	包装机							
成品								

注：以上为示例，仅供参考。

二、发酵肉制品

图林根香肠		萨拉米香肠		西班牙风味火腿	
工艺流程	设备、设施	工艺流程	设备、设施	工艺流程	设备、设施
原料处理	台案、刀	原料处理	台案、刀	原料处理	台案、刀
绞肉	绞肉机	绞肉	绞肉机	配料	电子秤
配料	电子秤	配料	电子秤	腌制	腌制间
搅拌	搅拌机	搅拌	搅拌机	发酵	发酵间
冷藏	冷藏间	放置	冷却间	晾挂	
灌肠	灌肠机	灌肠	灌肠机	成型	
干燥	干燥间	放置		包装	包装机
熏制	烟熏炉	干燥	干燥间	成品	
冷却	冷却间	包装	包装机		
包装	包装机	成品			
成品					

注：以上为示例，仅供参考。

三、预制调理肉制品

冷冻预制（如羊肉串）		冷藏预制（如鱼香肉丝）	
工艺流程	设备、设施	工艺流程	设备、设施
原料处理	刀、台案	原料处理	刀、台案
切肉	切肉机	切肉	切肉机
配料	电子秤	配料	电子秤
搅拌	搅拌机	搅拌	搅拌机
成型	手工或穿串机	冷却	冷却间
速冻或冷冻	速冻机、冷冻库	包装	包装机
包装	包装机	成品	冷藏库
成品	冷冻库		

注：以上为示例，仅供参考。

四、腌腊肉制品

金华火腿		南京板鸭		广式香肠		腊肉	
工艺流程	设备、设施	工艺流程	设备、设施	工艺流程	设备、设施	工艺流程	设备、设施
原料处理 (选料、修整)	刀、台案	原料处理	刀、台案	原料处理	刀、台案、切丁机	原料处理 (选料、修整)	刀、台案
配料	电子秤	配料	电子秤	配料	电子秤	配料	电子秤
上盐腌制 (多次)	腌制间	干腌	缸	拌馅	拌馅机	腌制 (干腌、湿腌、混合腌制)	腌制间、缸
洗腿	浸泡池	抠卤	缸	灌肠	灌肠机	风干、烘烤或熏烤	烤房
晒腿	晒架	复卤	缸	晾晒	晾棚	晾挂冷却	
整形	刀、台案	叠坯	案板、缸	烘烤	烘房	包装	包装机
发酵	发酵间、架子	排坯晾挂		包装	包装机	成品	
修整	刀、台案	成品		成品			
堆码	腿床						
成品							

注：以上为示例，仅供参考。

五、可食用动物肠衣

天然肠衣		胶原蛋白肠衣	
工艺流程	设备、设施	工艺流程	设备、设施
原肠浸泡冲洗	刀、台案	清洗	台案
刮制	台案、刮制工具	切割	切皮机
量码	卡尺、台案、量码机	酸碱处理	
上盐	台案	胶原纤维提取	
缠把、装桶	密封的桶、台案	挤压成型	螺旋式挤压机
半成品原料验收	刀、台案	一次干燥	电热箱
分路定级	卡尺、台案	二次干燥	热风炉或电热箱
量码	卡尺、台案	包装	台案
上盐	台案、上盐机	成品	
缠把、装桶	密封的桶、台案		
成品			

注：以上为示例，仅供参考。

附件 2-1

热加工熟肉制品生产涉及的主要标准

序号	标准号	标准名称
1	GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
2	GB 19303	食品安全国家标准 熟肉制品企业生产卫生规范 (修订中)
3	GB 20799	食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范
4	GB 2726	食品安全国家标准 熟肉制品
5	GB 2707	食品安全国家标准 鲜 (冻) 畜、禽产品
6	GB 16869	鲜、冻禽产品 (部分有效)
7	GB 5749	生活饮用水卫生标准
8	GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
9	GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
10	GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
11	GB 31650	食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
12	GB 29921	食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
13	GB 31607	食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量
14	GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
15	GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
16	GB/T 27301	食品安全管理体系 肉及肉制品生产企业要求
17	GB/T 20940	肉类制品企业良好操作规范
18	GB/T 29342	肉制品生产管理规范
19	GB/T 19480	肉与肉制品术语
20	GB/T 26604	肉制品分类
21	GB/T 23586	酱卤肉制品
22	GB/T 34264	熏烧焙烤盐焗肉制品加工技术规范
23	GB/T 19694	地理标志产品 平遥牛肉
24	GB/T 20558	地理标志产品 符离集烧鸡
25	GB/T 20711	熏煮火腿
26	GB/T 20712	火腿肠
27	GB/T 23492	培根

序号	标准号	标准名称
1	GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
28	GB/T 23968	肉松
29	GB/T 23969	肉干
30	GB/T 31406	肉脯
31	SB/T 10279	熏煮香肠
32	DBS50/ 017	食品安全地方标准 食用畜禽血产品（血旺）

注：本表为肉制品生产涉及的主要标准，仅供参考。

附件 2-2

发酵肉制品生产涉及的主要标准

序号	标准号	名称
1	GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
2	GB 19303	食品安全国家标准 熟肉制品企业生产卫生规范 (修订中)
3	GB 20799	食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范
4	GB xxxx	食品安全国家标准 食品用菌种生产卫生规范 (制定中)
5	GB 2726	食品安全国家标准 熟肉制品
6	GB 2707	食品安全国家标准 鲜 (冻) 畜、禽产品
7	GB 16869	鲜、冻禽产品 (部分有效)
8	GB xxxx	食品安全国家标准 食品用菌种 (制定中)
9	GB 5749	生活饮用水卫生标准
10	GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
11	GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
12	GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
13	GB 31650	食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
14	GB 29921	食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
15	GB 31607	食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量
16	GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
17	GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
18	GB/T 27301	食品安全管理体系 肉及肉制品生产企业要求
19	GB/T 20940	肉类制品企业良好操作规范
20	GB/T 29342	肉制品生产管理规范
21	GB/T 19480	肉与肉制品术语
22	GB/T 26604	肉制品分类
23		相关食品安全地方标准

注：本表为肉制品生产涉及的主要标准，仅供参考。

附件 2-3

预制调理肉制品生产涉及的主要标准

序号	标准号	名称
1	GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
2	GB xxxx	食品安全国家标准 调理肉制品生产卫生规范 (制定中)
3	GB 20799	食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范
4	GB 31646	食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范
5	GB 31605	食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
6	GB 2707	食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品
7	GB 16869	鲜、冻禽产品 (部分有效)
8	GB 5749	生活饮用水卫生标准
9	GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
10	GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
11	GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
12	GB 31650	食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
13	GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
14	GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
15	GB/T 27301	食品安全管理体系 肉及肉制品生产企业要求
16	GB/T 20940	肉类制品企业良好操作规范
17	GB/T 29342	肉制品生产管理规范
18	GB/T 19480	肉与肉制品术语
19	GB/T 26604	肉制品分类
20	NY/T 2073	调理肉制品加工技术规范
21	SB/T 10482	预制肉类食品质量安全要求
22	SB/T 10648	冷藏调制食品

序号	标准号	名称
23	SB/T 10379	速冻调制食品
24	QB/T 4891	冷冻调制食品技术规范
25		相关食品安全地方标准

注：本表为肉制品生产涉及的主要标准，仅供参考。

附件 2-4

腌腊肉制品生产涉及的主要标准

序号	标准号	标准名称
1	GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
2	GB 20799	食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范
3	GB 2707	食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
4	GB 16869	鲜、冻禽产品（部分有效）
5	GB 5749	生活饮用水卫生标准
6	GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
7	GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
8	GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
9	GB 31650	食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
10	GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
11	GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
12	GB 2730	食品安全国家标准 腌腊肉制品
13	GB/T 27301	食品安全管理体系 肉及肉制品生产企业要求
14	GB/T 20940	肉类制品企业良好操作规范
15	GB/T 29342	肉制品生产管理规范
16	GB/T 19480	肉与肉制品术语
17	GB/T 26604	肉制品分类
18	GB/T 18357	地理标志产品 宣威火腿
19	GB/T 19088	地理标志产品 金华火腿
20	GB/T 31319	风干禽肉制品
21	SB/T 10294	腌猪肉
22	SB/T 10004	中国火腿
23		相关食品安全地方标准

注：本表为肉制品生产涉及的主要标准，仅供参考。

附件 2-5

可食用动物肠衣生产涉及的主要标准

序号	标准号	标准名称
1	GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
2	GB 20799	食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范
3	GB 14967	食品安全国家标准 胶原蛋白肠衣
4	GB 5749	生活饮用水卫生标准
5	GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
6	GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
7	GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
8	GB 31650	食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
9	GB/T 22637	天然肠衣加工良好操作规范
10	GB/T 20572	天然肠衣生产 HACCP 应用规范
11	GB/T 27301	食品安全管理体系 肉及肉制品生产企业要求
12	GB/T 20940	肉类制品企业良好操作规范
13	GB/T 29342	肉制品生产管理规范
14	GB/T 19480	肉与肉制品术语
15	GB/T 7740	天然肠衣
16	SN/T 2905.3	出口食品质量安全控制规范 第 3 部分：肠衣
17	SB/T 10373	胶原蛋白肠衣
18	QB/T 2606	肠衣盐
19	T/CMATB 5001	优质天然肠衣
20		相关食品安全地方标准

注：本表为肉制品生产涉及的主要标准，仅供参考。

附件 3

肉制品生产涉及的生产记录表单

序号	记录名称	记录应包括但不限于以下内容	出处
1	进货查验记录	产品名称、规格、数量、生产日期或生产批号、保质期、供货者名称、地址及联系方式、进货日期、进货量、查验人、审核人等信息。	《食品安全法》 第五十条 《食品生产许可 审查通则》第三 十四条 GB 14881-2013 14.1.1.1
2	出厂检验记录	产品名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、检验合格证号、销售日期以及购货者名称、地址、联系方式等内容。 还应记录产品的检验批号、检验日期、检验方法、检验结果、检验人员、审核人等内容。	《食品安全法》 第五十一条 《食品生产许可 审查通则》第三 十四条 GB 14881-2013 9.1/14.1.1.2
3	产品召回及处理记录	召回食品名称、规格、批次、数量、召回原因、后续整改方案、向相关经营者和消费者通知情况、召回产品处理情况、处理时间、处理地点、向主管行政部门汇报情况、主管行政部门监督处理情况、负责人签字等内容。	《食品安全法》 第六十三条 GB 14881-2013 11.2/14.1.1.4
4	设备（设施） 保养和维修记录	设备（设施）名称、维修保养内容、时间、维护人等。	GB 14881-2013 5.2.3
5	卫生监控记录	监控范围、个人卫生、频率、结果等。	GB 14881-2013 6.1.3 GB 19303-2003 7.4
6	除虫灭害记录	时间、范围、方式、药剂名称及用量、杀虫效果评价、药剂残留验证、操	GB 14881-2013 6.4.5

序号	记录名称	记录应包括但不限于以下内容	出处
		作人等。	
7	清洁消毒记录	区域、对象、时间、方式、清洗剂(消毒剂)名称和用量、消毒效果验证、操作人等。	GB 14881-2013 8.2.1
8	食品添加剂使用记录	食品添加剂及营养强化剂的名称、生产日期(生产批次)、领用日期、领用量、使用量、领用人等。	GB 14881-2013 8.3.6
9	清洁剂、消毒剂(领用)使用记录	清洁剂和消毒剂名称、用途、领用人、领用时间、领用量、使用量等。	GB 14881-2013 8.3.6
10	包装材料使用记录	包装材料名称、规格、批次、领用人、使用量等。	GB 14881-2013 8.5.2
11	培训考核记录	培训人、培训对象、培训内容、时间、地点、考核内容等。	GB 14881-2013 12.3
12	加工过程记录	工艺参数、配料投料、温/湿度监测、操作人等。	GB 14881-2013 14.1.1.2 GB 19303-2003 7.4/7.5
13	产品贮存记录	产品名称、规格、批号、入库日期、入库量、出库日期、出库量、库存量、仓库温度、负责人等。	GB 14881-2013 14.1.1.2
14	产品出厂记录	出厂产品名称、规格、数量、生产日期、生产批号、购货者名称及联系方式、检验合格单、销售日期等。	GB 14881-2013 14.1.1.3
15	客户投诉处理记录	客户姓名、联系方式、投诉产品名称、规格、生产日期(批号)、投诉内容、处理情况、责任人等。	GB 14881-2013 14.1.3 GB 19303-2003 7.6.4

注：记录内容主要来源于《中华人民共和国食品安全法》、GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、GB 19303《食品安全国家标准 熟肉制品企业生产卫生规范》等。

附件 4-1

热加工熟肉制品涉及的检验项目与方法

序号	检验项目	标准号	标准名称	检验方法
1	感官	GB 2726	食品安全国家标准 熟肉制品	按照对应标准
		GB/T 23586	酱卤肉制品	
		GB/T 34264	熏烧焙烤盐焗肉制品加工 技术规范	
		GB/T 20711	熏煮火腿	
		GB/T 20712	火腿肠	
		GB/T 23492	培根	
		GB/T 23968	肉松	
		GB/T 23969	肉干	
		GB/T 31406	肉脯	
		SB/T 10279	熏煮香肠	
2	铅	GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量	GB 5009.12
3	镉			GB 5009.15
4	汞			GB 5009.17
5	砷			GB 5009.11
6	铬			GB 5009.123
7	苯并[a]芘			GB 5009.27
8	N-二甲基亚硝胺			GB 5009.26
9	六六六			GB 2763

序号	检验项目	标准号	标准名称	检验方法
10	滴滴涕		食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量	GB/T 5009.162
11	菌落总数	GB 2726	食品安全国家标准 熟肉制品	GB 4789.2
12	大肠菌群			GB 4789.3 平板计数法
13	金黄色葡萄球菌	GB 29921	食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量	GB 4789.10 平板计数法
14	沙门氏菌			GB 4789.4
15	单核细胞增生李斯特 氏菌			GB 4789.30
16	致泻大肠埃希氏菌 (仅适用于牛肉制 品、即食生肉制品、 发酵肉制品类)			GB 4789.6
17	沙门氏菌	GB 31607	食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限 量	GB 4789.4
18	金黄色葡萄球菌			GB 4789.10 平板计数法
19	单核细胞增生李斯特 氏菌			GB 4789.30
20	蛋白质	GB/T 23586	酱卤肉制品	GB 5009.5
21	水分			GB 5009.3
22	食盐			GB 5009.44

序号	检验项目	标准号	标准名称	检验方法
23	亚硝酸盐			GB 5009.33
24	食品添加剂	GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准	按照对应标准
25	营养强化剂	GB 14880	食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准	按照对应标准
26	标签	GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则	/
		GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则	

注：本表参照肉制品相关产品标准，所提供的检测项目和检测方法仅供参考。

发酵肉制品涉及的检测项目与方法

序号	检测项目	标准号	标准名称	检验方法
1	感官	GB 2726	食品安全国家标准 熟肉制品	按照对应标准
2	铅	GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量	GB 5009.12
3	镉			GB 5009.15
4	汞			GB 5009.17
5	砷			GB 5009.11
6	铬			GB 5009.123
7	苯并[a]芘			GB 5009.27
8	N-二甲基亚硝胺			GB 5009.26
9	六六六			GB 2763
10	滴滴涕	GB/T 5009.162		
11	大肠菌群	GB 2726	食品安全国家标准 熟肉制品	GB 4789.3 平板计数法
12	金黄色葡萄球菌	GB 29921	食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量	GB 4789.10 平板计数法
13	沙门氏菌			GB 4789.4
14	单核细胞增生李斯特氏菌			GB 4789.30
15	致泻大肠埃希氏菌 (仅适用于牛肉制品、即食生肉制品、发酵肉制品类)			GB 4789.6
16	沙门氏菌	GB 31607	食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限	GB 4789.4
17	金黄色葡萄球菌			GB 4789.10 平板计数法

序号	检测项目	标准号	标准名称	检验方法
1	感官	GB 2726	食品安全国家标准 熟肉制品	按照对应标准
18	单核细胞增生李斯特氏菌		量	GB 4789.30
19	食品添加剂	GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准	按照对应标准
20	营养强化剂	GB 14880	食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准	按照对应标准
21	标签	GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则	/
		GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则	

注：本表参照肉制品相关产品标准，所提供的检测项目和检测方法仅供参考。

附件 4-3

预制调理肉制品涉及的检验项目与方法

序号	检验项目	标准号	标准名称	检验方法
1	感官	SB/T 10482	预制肉类食品质量安全要求	按照对应标准
		SB/T 10648	冷藏调制食品	
		SB/T 10379	速冻调制食品	
2	铅	GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量	GB 5009.12
3	镉			GB 5009.15
4	汞			GB 5009.17
5	砷			GB 5009.11
6	铬			GB 5009.123
7	苯并[a]芘			GB 5009.27
8	N-二甲基亚硝胺			GB 5009.26
9	六六六			GB 2763
10	滴滴涕	GB/T 5009.162		
11	挥发性盐基氮	SB/T 10482	预制肉类食品质量安全要求	GB 5009.228
12	菌落总数			GB 4789.2
13	大肠菌群			GB 4789.3 MPN 计数法
14	沙门氏菌			GB 4789.4
15	志贺氏菌			GB 4789.5
16	金黄色葡萄球菌			GB 4789.10

序号	检验项目	标准号	标准名称	检验方法
17	过氧化值	SB/T 10379	速冻调制食品	GB 5009.227
18	食品添加剂	GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准	按照对应标准
19	营养强化剂	GB 14880	食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准	按照对应标准
20	标签	GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则	/
		GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则	

注：本表参照肉制品相关产品标准，所提供的检测项目和检测方法仅供参考。

附件 4-4

腌腊肉制品涉及的检验项目与方法

序号	检验项目	标准号	标准名称	检验方法
1	感官	GB 2730	食品安全国家标准 腌腊肉制品	GB 2730
2	铅	GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量	GB 5009.12
3	镉			GB 5009.15
4	汞			GB 5009.17
5	砷			GB 5009.11
6	铬			GB 5009.123
7	苯并[a]芘			GB 5009.27
8	N-二甲基亚硝胺			GB 5009.26
9	六六六			GB 2763
10	滴滴涕	GB/T 5009.162		
11	过氧化值	GB 2730	食品安全国家标准 腌腊肉制品	GB 5009.227
12	三甲胺氮			GB 5009.179
13	食品添加剂	GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准	按照对应标准
14	营养强化剂	GB 14880	食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准	按照对应标准

序号	检验项目	标准号	标准名称	检验方法
15	氯霉素	整顿办函 〔2011〕1号	食品中可能违法添加的非 食用物质和易滥用的食品 添加剂品种名单（第五 批）	GB/T 22338
16	标签	GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则	/
		GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则	

注：本表参照肉制品相关产品标准，所提供的检测项目和检测方法仅供参考。

附件 4-5

可食用动物肠衣涉及的检验项目与方法

序号	检验项目	标准号	标准名称	检验方法
1	感官	GB 14967	食品安全国家标准 胶原蛋白肠衣	按照对应标准
		SB/T 10373	胶原蛋白肠衣	按照对应标准
3	水分	GB 14967	食品安全国家标准 胶原蛋白肠衣	GB 5009.3
4	灰分			GB 5009.4
5	蛋白质			GB 5009.5
6	铅			GB 5009.12
7	砷			GB 5009.11
8	大肠菌群			GB 4789.3
				平板计数法
9	金黄色葡萄球菌			GB 4789.10
				平板计数法
10	沙门氏菌			GB 4789.4
11	霉菌			GB 4789.15
12	六六六	GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量	GB/T 5009.19
13	滴滴涕			GB/T 5009.162
14	镉	GB/T 7740	天然肠衣	GB 5009.15
15	汞			GB 5009.17
16	脂肪	SB/T 10373	胶原蛋白肠衣	GB 5009.6

序号	检验项目	标准号	标准名称	检验方法
17	食品添加剂	GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准	按照对应标准

注：本表参照肉制品相关产品标准，所提供的检测项目和检测方法仅供参考。

附件 2

公开征求意见反馈表

反馈意见联系人：

联系电话：

序号	原文	修改内容	修改依据和理由