

T/CGCC

中国商业联合会团体标准

T/CGCC X—2018

无抗猪肉经营管理规范

(草稿)

201X-XX-XX 发布

201X-XX-XX 实施

中国商业联合会

发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准由浙江青莲食品股份有限公司提出。

本标准由中国商业联合会归口。

本标准起草单位：

本标准主要起草人：

本标准首次发布。

无抗猪肉经营管理规范

1 范围

本标准规定了无抗猪肉经营管理的相关要求。

本标准适用于无抗猪肉销售。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所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 2707-2016 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 7718-2011 食品安全国家标准 预包装食品

GB 12694-2016 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范

GB/T 17236-2008 生猪屠宰操作规程

GB 20799-2016 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范

NY 467-2001 畜禽屠宰卫生检疫规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

无抗猪肉

无抗生素猪肉

在正常情况下由不含抗生素等添加物的饲料和饮用水饲养的商品猪源，经相关屠宰工艺加工而成的商品猪肉，称为无抗生素猪肉简称无抗猪肉。

4 生产加工

4.1 基本要求

4.1.1 无抗猪源的饲养和猪肉加工过程应有完整的追溯系统，包含远程数字化和可视化等功能。

4.1.2 饲养和屠宰分割加工各环节，均应有独立的可追溯编码，编码应记录饲养和屠宰加工等信息。

4.1.3 无抗猪肉的生产过程应建立完善有效的信息记录系统，保证信息的及时性和真实性。

4.2 仔猪

应来自控制抗生素和合成抗菌药使用的种猪繁殖的仔猪。

4.3 饲养

应使用不含抗生素等添加物的饲料和饮用水饲养。

4.4 猪源的运送

4.4.1 运猪车辆应清洗、消毒并保存记录。

4.4.2 不应与常规的猪源混运。

4.5 屠宰

4.5.1 应符合 GB/T 17236、GB 12694 和 NY 467 的规定。

4.5.2 屠宰过程不应与常规猪交叉加工。

4.6 包装

4.6.1 出厂的无抗猪肉产品应为预包装产品。

4.6.2 包装材料应符合相关国家标准或行业标准的规定。

4.7 标签

应符合 GB 7718 的规定。

5 销售

5.1 资质条件

应具备相关主管部门颁发的资格证书。

5.2 采购

5.2.1 经营者采购的猪肉产品安全指标应符合 GB 2707 的要求。

5.2.2 经营者应采购通过第三方认证机构检验评定的无抗猪肉产品。

5.2.3 经营者应采购的猪肉产品质量应达到采购要求。

5.2.4 采购猪肉产品时应向原生产者索要本批次产品销货单，包括但不限于仔猪来源等基本信息。

5.3 销售

5.3.1 经营场所应干净整齐。

5.3.2 用于零售的终端产品应预包装产品，现场不应分割处理。

5.3.3 用于零售的终端产品应有经第三方认证的二维识别码并可追溯。

6 贮存、运输

6.1 贮存

6.1.1 贮存温度鲜肉应为 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ ，冻肉应 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 。

6.1.2 产品贮存过程中不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀、易挥发的物品或其它影响产品质量的物品一起存放。

6.2 运输

6.2.1 鲜肉应在 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ ，冻肉应 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 的运输工具内运输。

6.2.2 运输工具应清洁、卫生。不应与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味或其它影响产品质量的物品混装。

6.2.3 搬运产品应轻拿轻放，严禁摔扔、撞击、挤压。

7 追溯

7.1 经营者应留存相关的收货凭证。

7.2 经营者应建立可追溯体系。可供追溯的材料包括但不限于以下内容：无抗猪肉商品质量证明、产品检验检疫证书、第三方认证证书，以及其他用于记录该批次无抗猪肉商品的来源、数量等信息的流通单据。

7.3 可集中建立追溯数据平台，统一提供追溯查询服务。
