

《食品安全国家标准 熟肉制品》（征求意见稿）编制说明

一、标准起草基本情况

本项目于 2022 年立项（项目编号 spaq-2022-12），项目承担单位为中国肉类食品综合研究中心、成都市食品药品检验研究院、北京市疾病预防控制中心、东北农业大学。

2022 年 8 月 31 日正式启动，2022 年 11 月开展问卷调查，回收问卷覆盖全国 29 个省份，共计 981 份，分别于 2022 年 12 月、2023 年 3 月、6 月多次召开专家、企业咨询会。2023 年 11 月形成《食品安全国家标准 熟肉制品》草案，2023 年 12 月在全国肉禽蛋制品标准化技术委员会内征求意见，形成《食品安全国家标准 熟肉制品》征求意见稿及相关材料上交秘书处。2024 年 4 月经过第一轮专家评审，并按照审查意见进行修改。

二、标准的主要技术内容

（一）范围

1) 肉类罐头执行 GB 7098《食品安全国家标准 罐头食品》，为了避免交叉重复，标准不适用于肉类罐头。

2) 相较于 GB 2726-2016，本次修订增加了散装熟肉制品产品。散装熟肉制品是指提供给消费者可直接食用的非预包装熟肉制品（含预先包装但需要计量称重的散装熟肉制品）（释义参考 GB 31607）。

3) 散装熟肉制品是指无预先定量包装，需计量销售的熟肉制品，包括无包装计量销售以及预先包装但需计量称重销售的熟肉制品。由于 GB 7718 即将修订，现在公布的征求意见稿中“预包装”也包括预先包装或者制作在包装材料和容器中以计量称重方式销售的食物。本标准中的“预包装”与即将修订的 GB7718 中的“预包装食品”的定义一致。如果在本标准定稿前，GB 7718 仍在修订中，那么“预先包装但需计量称重的熟肉制品”仍然属于散装熟肉制品。不影响标准适用范围。

（二）术语和定义

1) 熟肉制品应以畜、禽产品为主要原料。肉菜混合的菜肴类制品，不在本标准界定范围内。

2) 肉制品的熟制手段为两种，一种是热加工，一种是发酵。热加工的方式主要有酱、卤、熏、烧、烤、蒸、煮、炸等任何一种或多种工艺，发酵依靠的是微生物和/或酶的作用。热加工熟制是指经彻底加热处理（中心温度至少达到 70 ℃，持续时间至少 1min，或生产企业自行验证的其他等效热处理条件）。发酵肉制品是发酵成熟至可直接食用的熟肉制品。不包括腌腊肉制品及有发酵工艺并通过热加工熟制的熟肉制品。

3) 可直接食用

参考国外法规标准中“可直接食用”的定义，只要是熟肉制品，其产品的微生物指标就

应达到可以直接食用的要求，食用之前可为了改善口感进行解冻或加热处理，但不需要经过进一步以杀菌为目的处理从而再次达到可食用的微生物指标要求。冷冻（含速冻）的熟肉制品，执行本标准时，无论其食用前采取任何额外操作，在采取额外操作前均应满足本标准要求。

4) 标准文本中热加工熟肉制品和发酵肉制品定义与 GB 19303 一致。

5) 定义中产品类别与生产许可、GB 2760、GB 2762 等肉制品分类协调一致。

（三）感官要求

1) 增加对冻品的检验要求

随着肉制品行业发展，冷冻（含速冻）工艺被应用到熟肉制品中。所以在检验方法中增加了“冻品需提前解冻”的要求。

2) 对霉斑的限定

发酵肉制品生产过程会产生霉斑，一些特殊工艺的火腿或者发酵香肠会带有霉斑售卖，因此增加“发酵肉制品不检验霉斑”的注释。

（四）微生物限量

1) 致病菌限量

由于此次修订标准适用范围增加了散装熟肉制品，因此致病菌限量整合了预包装食品和散装即食食品标准中的致病菌限量规定，GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》和 GB 31607《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》。

2) 指标菌限量

1、预先包装但需计量称重熟肉制品与预先定量包装熟肉制品执行同一限量

标准文本中表 2 微生物限量的要求限制适用于预包装熟肉制品。标准文本中的“预包装”与即将修订的 GB 7718 中“预包装”定义保持一致。预包装熟肉制品和预先包装但需计量称重销售的熟肉制品在生产、加工、储运过程的卫生质量控制执行的法律法规和标准一致，微生物污染特点一致。因此预先包装但需计量称重销售的熟肉制品按照表 2 微生物限量的要求是合理的。如果在本标准定稿前，GB 7718 仍在修订中，本条款中“预包装”熟肉制品改为“预包装的和预先包装但需计量称重的熟肉制品”。

2、菌落总数和大肠菌群限量值与现行标准一致未作修订

从全国熟肉制品指示菌监测数据分析，近 99% 企业在生产过程能有效控制指示菌，能够达到限量要求，不合格的产品一般检测结果数值较高，属于严重污染情况，现行限量与我国生产水平相符合，也能够起到筛选卫生水平较差的产品。将我国食品安全国家标准的产品标准中的指示菌限量进行对比，其中与熟肉制品生产类似的产品如 GB 2749-2015 蛋制品、

GB 10136-2015 动物性水产品等的菌落总数和大肠菌群的限量与现行熟肉制品限量一致。

3、不对无包装销售熟肉制品限定

菌落总数和大肠菌群是反应产品生产过程卫生控制情况的指标，无包装销售的产品在销售过程中会接触周围环境，因此其菌落总数和大肠菌群将不能反应产品生产过程卫生控制情况。该类产品销售过程会有污染风险，但是货架期非常短，对此类熟肉制品不限定菌落总数和大肠菌群。

3) 菌落总数和大肠菌群检验的样品采集和处理

增加引用 GB 4789.17《食品安全国家标准 食品微生物学检验 肉与肉制品采样和检样处理》，补充检验方法中对特殊的熟肉制品，尤其是冷冻熟肉制品的样品处理方法。

(五) 其他

1) 增加对冷藏、冷冻的产品贮存温度标示要求

生产者需要真实正确地标识食品贮存条件，生产经营者和消费者能按照食品标签标示的要求贮存食品，保证食品安全。

2) 增加标注产品类别标示要求

增加在产品标签上标识产品类别的要求。企业明确其产品归类有利于生产过程控制，便于监管过程中准确掌握该类产品的食品安全要求。经调研发现在监管过程中，部分熟肉制品产品由于不能明确产品类别，从而无法准确对其食品安全指标限量进行判定，导致企业提出异议的情况时有发生，监管人员在对此类异议进行调查取证时也存在一定困难，不利于食品安全监管。标识产品类别体现企业主体责任，同时有效提高监管效能，解决熟肉制品食品安全监管难题。本标准的类别见术语和定义。

三、国内外相关法规标准情况

我国已经建立了熟肉制品标准体系。其中 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 14880《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》、GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》、GB 31607《食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量》，在标准中相关要求直接引用以上标准。还引用了食品微生物检验系列标准。

GB/T 23586-2022《酱卤肉制品质量通则》、GB/T 23969-2022《肉干质量通则》、GB/T 23968-2009《肉松》、GB/T 31406-2015《肉脯》、GB/T 20711-2022《熏煮火腿质量通则》、GB/T 20712-2022《火腿肠质量通则》、SB/T 10279-2017《熏煮香肠》等推荐性标准均应以标准文本为强制执行的标准，因此标准制定过程也考虑与相关行业标准的协调统一。

标准制定过程中参考的国外有关法律、法规和标准有：

CODEX STAN 1-1985《预包装食品标签法典通用标准 2010 版》（CAC）、No 13/2000《关于成员国有关食品标签、陈述和广告的法律（EU）》（欧盟）、No 1169/2011《向消费者提供食品信息的规定（EC）》（欧盟）、《Standard 1.2.1 澳新食品标准法典 标签和其

他信息要求的应用》（澳新）、S.I.2014/1855《食品信息法规 2014 版》（英国）、《食品条例 Part 3.5 标签通用要求》（新加坡）、《食品条例 Part 1.2 定义》（新加坡）、《公共卫生及市政条例（第 132 章）及其附属法例》（香港）。

CAC/GL 61-2007《Guidelines on the application of general principles of food hygiene to the control of listeria monocytogenes in foods》国际食品法典委员会（Codex Alimentarius Commission, CAC）、《Essential safety requirements for street-vended foods》世界卫生组织（World Health Organization, WHO）、《Standards and guidelines for microbiological safety of food》（加拿大）、《Guidelines for assessing the microbiological safety of ready-to-eat foods placed on the market》（英国）、《USA food code 2013》（美国）、《Standard 1.6.1 microbiological limits in food》（澳新）、《Standard 3.2.2 food safety practices and general requirements》（澳新）、《Listeria recall guidelines for ready-to-eat foods》（澳新）、No 2073/2005《Regulation on microbiological criteria for foodstuffs (EU)》（欧盟）、No 1441/2007《Commission regulation (EC)》（欧盟）、《food code》（韩国）、《食品微生物含量指引》（中国香港）、《即食食品微生物含量指引》（中国澳门）等。

四、其他需要说明的事项

无

食品安全国家标准公开征求意见