



中华人民共和国国家标准

GB ×××××—×××××

食品安全国家标准 腌腊肉制品生产卫生规范

(征求意见稿)

××××-××-××发布

××××-××-××实施

中华人民共和国国家卫生健康委员会
国家市场监督管理总局 发布

食品安全国家标准

腌腊肉制品生产卫生规范

1 范围

本标准规定了腌腊肉制品生产企业的选址及厂区环境、厂房和车间、设施与设备、食品安全管理以及食品原料、食品添加剂和食品相关产品的采购、生产过程食品安全控制、检验、贮存、运输、召回及追溯、人员培训、记录和文件管理等基本要求和准则。

本标准适用于腌腊肉制品的生产。

2 术语和定义

GB 14881 和 GB 2730 中的术语和定义适用于本标准。

3 选址及厂区环境

应符合 GB 14881 中相关规定。

4 厂房和车间

4.1 一般要求

应符合 GB 14881 中相关规定。

4.2 设计与布局

4.2.1 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，进行合理分区，将厂房和车间划分为一般作业区和清洁作业区，不同作业区之间应分隔。

4.2.2 清洁作业区通常包括配料、腌制、填充（或成型）、烘干、烟熏、冷却、内包装等加工区域，其他加工区域可根据产品特点及工艺要求划分。

5 设施与设备

5.1 一般要求

应符合 GB 14881 中相关规定。

5.2 设施

5.2.1 供水设施

企业应根据使用需求，在车间用水位置分别设置冷、热水管并明确标识。

5.2.2 排水设施

排水系统的入口应配有滤网等装置，防止废弃物堵塞排水管道。

5.2.3 清洁消毒设施

5.2.3.1 企业应设置与产量相适应的专用容器或设施，用于原料或过程产品的表面油污、杂质的清洗，不同原料或过程产品不应在同一容器或设施中清洗。

5.2.3.2 清洁作业区应单独设置工器具清洁消毒区域，防止交叉污染。

5.2.4 个人卫生设施

5.2.4.1 清洁作业区入口处应设置更衣室，并与生产车间直接连通。若设置卫生间和淋浴室，应设立在更衣室之外，保持清洁卫生，不得与生产车间直接连通，其设施和布局不应应对生产车间造成潜在的污染风险。

5.2.4.2 生产车间入口处应设置工作鞋（靴）消毒设施，同时设置非手动式洗手、干手和消毒设施，宜可调节水温。包装间等适宜加工环节宜加设手部洗消设施。

5.2.5 通风设施

5.2.5.1 企业应合理选择、设计、安装和使用各类通风措施或装置，确保能够满足工艺要求。

5.2.5.2 解冻、修整、分割等预处理车间应设置机械排风设备，车间内不应有明显异味。

5.2.5.3 烘房、烘箱内应设置机械排风设备或循环风机系统，能够有效排出湿热空气，确保内部温湿度稳定，产品受热均匀。

5.2.5.4 晾晒、风干等场所应具备自然通风条件或设置通风装置，确保通风良好。

5.3 设备

5.3.1 生产设备

5.3.1.1 企业应配备与生产能力和工艺相适应的设备。

5.3.1.2 搁架、腿床、腌制架、挂架等宜采用易清洁、耐腐蚀的材料制成。若传统工艺需要使用竹木工器具（如木槌、竹竿、竹箴等）应符合 GB 4806.12 的规定，并明确其使用途径、消毒方式、贮存条件及更换要求。

5.3.1.3 采用直接烟熏工艺的，应在烟熏室（炉）适宜位置安装通风装置；采用间接烟熏工艺的，发烟室应与烟熏室完全分开，并确保烟道通畅。

5.3.1.4 烘干、烟熏等热处理设备各项性能应能满足工艺要求，其附属设备如热风发生装置、循环风机、烟雾发生器、通风排湿系统、仪表、排空阀等应保持功能正常。

5.3.1.5 用于腌制、贮存产品的池/缸，应无裂缝、无破损。

5.3.2 监控设备

用于盐卤浓度测量、温湿度监控的设备，如波美度计、温湿度计等，应定期校准、维护。

6 卫生管理

6.1 一般要求

应符合 GB 14881 中相关规定。

6.2 厂房、设施及人员卫生管理

6.2.1 应结合生产情况明确厂房内各项设施、设备及工器具（含木制、竹制、陶制等材质）、生产用管道、裸露食品接触表面的清洁消毒方法和频次，按规定操作并记录。

6.2.2 竹木工器具清洁消毒后应沥干水分，妥善存放。

6.2.3 对易产生油污、烟气的设备设施，以及配套的排风装置，应加强清洗，保持清洁。

6.2.4 应定期清除烘箱/烟熏炉内部和烘房/烟熏间地面、墙壁、顶部附着的油脂。设有油污收集器的，应及时清理其内部油脂。

6.2.5 食品生产人员进入生产车间时应按要求洗手、消毒。食品生产人员工作期间如佩戴手套，应洗手、消毒后戴手套，操作过程中手套破损时，应立即更换。

6.3 虫害控制

6.3.1 应结合实际生产情况制定虫害控制制度和防治计划，明确目标虫害、重点区域、控制程序、控制方法、时间安排、以及执行人员培训考核要求等内容。

6.3.2 应对虫害控制进行记录，记录内容应至少包括目标虫害、区域、控制方法、时间、杀虫剂名称、浓度或区域用量、以及执行人员等信息。

6.3.3 在非封闭场所进行晾晒时，应采取措施控制虫害侵入，宜采用物理或生物制剂方法。

6.3.4 应定期评估虫害控制措施的有效性，并及时清理已捕杀的虫害。

6.3.5 可以选择有资质的第三方有害生物防治公司进行虫害控制，应符合上述要求并记录。

6.4 废弃物处理

6.4.1 生产车间内的废弃物应日产日清，并及时清理出厂区。

6.4.2 用于废弃物存放的容器或装置清空后应立即进行清洁消毒，防止虫害孳生。

6.5 工作服管理

6.5.1 不同清洁度要求作业区的工作服应明显区分并分开清洗，清洗消毒后仍然不能达到预期用途的工作服应及时更换。

6.5.2 食品生产人员不应在相关作业区以外穿着工作服。

7 食品原料、食品添加剂和食品相关产品

7.1 应符合 GB 14881 中相关规定。

7.2 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合格证明文件。

7.3 畜、禽产品应符合 GB 2707 的规定，农药残留应符合 GB 2763 的规定，兽药残留应符合 GB 31650 及有关规定。

7.4 腌制用盐、胶原蛋白肠衣、天然肠衣应符合食品安全国家标准及有关规定。

7.5 原料贮存时应有明确标识，标注物料名称、数量、生产日期、生产批次（如有）、保质期、进库时间、生产企业名称等内容或通过信息化技术记录相关内容，并按照先期先出的原则进行出库。

7.6 冷冻畜、禽产品应贮存在不高于-18℃的冷冻库中，冷藏畜、禽产品应贮存在不高于4℃的冷藏库中。

8 生产过程食品安全控制

8.1 一般要求

应符合 GB 14881 中相关规定。

8.2 产品污染风险控制

8.2.1 应开展生产过程的危害分析，明确关键控制点并建立相应的食品安全控制措施；鼓励基于危害分析与关键控制点（HACCP）原理建立相应的食品安全管理体系。

8.2.2 应在制度中明确原料验收、腌制、干制、烟熏、贮存等关键环节的食品安全控制措施，严格执行，并形成记录。

8.2.3 应根据冷冻畜、禽产品特性及加工工艺要求选择适宜的解冻方法，并明确解冻温度和时间。

8.2.4 修整原料时，应去除表面残毛、血污，清洗后沥干表面水分。修割腿坯时，应沿股动、静脉血管挤出残留淤血。

8.3 生物污染的控制

8.3.1 为降低微生物增殖和交叉污染风险，应加强原料腌制、灌制、干制、保存等环节卫生控制措施。

8.3.2 应根据工艺需要选择适宜的腌制方式，明确盐浓度及腌制时间。腌制间或腌制设备内部温度不应高于4℃。

8.3.3 用于灌制香（腊）肠的原料经过搅拌、混匀后，应尽快完成填充，避免长时间放置导致微生物增殖。

8.3.4 干制过程中，产品应间隔适当距离，确保空气流通，产品受热均匀且干制充分。

8.3.5 采用浸卤法保存的，应定期监测盐卤浓度，避免盐卤变质。

8.3.6 清洁消毒方法应安全、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，应控制杀菌距离并定期监控紫外线强度。

8.3.7 应合理选择并规范使用清洁剂、消毒剂等，以确保消毒效果。清洁消毒记录应至少包括时间、区域或设备工器具名称、化学品名称、浓度或用量、以及操作人员等信息。

8.4 化学污染的控制

8.4.1 应采取有效措施，控制加工过程产生的化学污染物，如多环芳烃、杂环胺和过氧化物等。

8.4.2 为降低多环芳烃和杂环胺污染风险，应避免使用明火高焰，发烟温度不应高于400℃，烟熏温度不宜高于70℃。烟熏过程中宜使用烟熏液、低松脂的硬木或木屑，或对熏烟进行过滤。

8.4.3 为防止氧化酸败，应控制烘干温度及时间，烘干后应使产品快速冷却至室温。

8.4.4 应采取有效措施防止杀虫剂和其他药剂污染过程产品，不慎污染时，应及时处理，并废弃受污染产品。

8.4.5 食品添加剂亚硝酸盐应实行双人双锁管理。

8.5 物理污染的控制

8.5.1 应根据产品特点和工艺特征，确定易被竹屑、木屑等污染的环节，并制定相应的预防和控制措施。

8.5.2 采用充填（或成型）工艺的，应采取金属检查器等有效措施降低金属或其他异物污染食品的风险。

9 检验

应符合 GB 14881 中相关规定。

10 食品的贮存和运输

10.1 应符合 GB 14881 中相关规定。

10.2 应根据产品特点选择适宜的贮存方式，明确产品贮存温度范围并正确执行。采用堆码或悬挂法贮存时，应定期翻堆和检查。

11 产品召回管理

应符合 GB 14881 中相关规定。

12 培训

应符合 GB 14881 中相关规定。

13 管理制度和人员

应符合 GB 14881 中相关规定。

14 记录和文件管理

应符合 GB 14881 中相关规定。

食品安全国家标准公开征求意见