

《食品安全国家标准 腌腊肉制品生产卫生规范》

（征求意见稿）编制说明

一、标准起草基本情况

本标准于 2022 年立项（项目编号 spaq-2022-15），2022 年 8 月 20 日正式启动。2022 年 11 月 23 日，组织标准参与单位、相关企业召开线上研讨会；2023 年 3 月 7 日，邀请国家食品安全风险评估中心、国家市场监督管理总局相关领导，以“线上+线下”方式，召开标准推进会；2023 年 5 月 10 日至 7 月 12 日开展实地调研；2023 年 8 月 16 日形成草案；2023 年 11 月 9 日至 12 月 19 日进行行业内征求意见，共向 27 家市场监管部门、大中小型各类腌腊肉制品加工企业、具有食品专业的大学、科研院所、以及行业协会发出征求意见函，其中有 21 家反馈了草案征求意见稿，共收集 124 条款意见，其中含 2 条问题咨询。在剩余 122 条意见中，采纳 41 条，部分采纳 26 条，未采纳 55 条；2023 年 12 月 19 日形成《食品安全国家标准 腌腊肉制品生产卫生规范》草稿；2024 年 1 月-2024 年 6 月，根据草案征求意见稿修改文本条款内容；2024 年 9 月 26 日，召开第二届食品安全国家标准审评委员会生产经营规范专业委员会第十三次会议，审查结论为修改后会审；2024 年 10 月-11 月，根据审评会专家意见，对标准文本和编制说明进行修改；2025 年 1 月 16 日-17 日，召开第二届食品安全国家标准审评委员会生产经营规范专业委员会第十四次会议，审查结论为通过；2025 年 2 月，根据审评会专家意见，对标准文本和编制说明进行修改，现向社会公开征求意见。

二、标准的主要技术内容

（一）厂房和车间

根据腌腊肉制品工艺需要和生产过程对清洁程度的要求，提出分区要求，规定将厂房和车间划分为一般作业区和清洁作业区，同时明确了清洁作业区内的加工区域。

（二）设施与设备

规定了供水设施、排水设施、清洁消毒设施、个人卫生设施、通风设施、生产设备和监控设备等要求。“供水设施”部分规定了冷、热水管设置要求；“排水设施”部分规定了排水入口滤网设置要求；“清洁消毒设施”部分规定了原料、过程产品清洗容器或设施设置要求，以及清洁作业区单独设置工器具清洁消毒区域的要求；“个人卫生设施”部分

规定了更衣室、卫生间、淋浴室设置要求，以及工作鞋（靴）消毒、手部洗消、干手设施设置要求；“通风设施”部分规定了预处理车间机械排风设备设置要求，烘房、烘箱内机械排风设备或循环风机系统设置要求，以及晾晒、风干场所良好通风要求；“生产设备”部分规定了腌腊肉制品生产过程中使用的竹木工器具、烟熏室（炉）、热处理设备、以及用于腌制和贮存产品的池/缸的设置和管理要求；“监控设备”部分规定了各种监控设备校准、维护要求。

（三）卫生管理

规定了厂房、设施及人员卫生管理、虫害控制、废弃物处理和工作服管理等要求。“厂房、设施及人员卫生管理”部分规定了企业应明确清洁消毒方法和频次，要求竹木工器具清洗后妥善存放，加强易产生油污、烟气的设备设施清洗力度，设备设施内部附着和滴落油脂清除要求，以及食品生产人员生产前手部洗消、佩戴和更换手套要求；“虫害控制”部分规定了企业应制定虫害控制制度和防治计划，虫害控制记录和非封闭场所虫害控制要求，定期评估虫害控制措施有效性，以及允许选择第三方有害生物防治公司进行虫害控制；“废弃物处理”部分规定了废弃物日产日清，以及废弃物存放容器或装置清洁消毒要求；“工作服管理”部分规定了不同清洁度要求作业区工作服清洗和更换要求，以及食品生产人员不应在相关作业区以外穿着工作服。

（四）食品原料、食品添加剂和食品相关产品

规定了畜、禽产品验收要求，腌制用盐、可食用动物肠衣质量要求，以及原料贮存、出库顺序要求。

（五）生产过程食品安全控制

规定了产品污染风险控制、生物污染的控制、化学污染的控制、物理污染的控制等要求。“产品污染风险控制”部分规定了企业应明确关键控制点并建立食品安全控制措施，鼓励基于 HACCP 原理建立食品安全管理体系，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，同时规定了原料解冻与预处理要求；“生物污染的控制”部分规定了应加强原料腌制、灌制、干制、保存等环节卫生控制措施，明确了腌制方式选择和腌制间或腌制设备内部温度要求，用于灌制香（腊）肠馅料的放置要求，盐卤浓度监测要求，清洁消毒方式选择与执行要求，以及清洁剂、消毒剂使用和清洁消毒记录要求；“化学污染的控制”部分规定了化学污染物控制要求，烟熏过程发烟温度和烟熏温度要求，熏材选择和熏烟处理要求，烘干温度和时间要求，烘干后降温要求，杀虫剂和其他药剂污染控制和处理要求，以及食品添加剂亚硝酸盐管理要求；“物理污染的控

制”部分规定了竹屑、木屑污染控制要求，以及采用充填（成型）工艺的产品中金属及其他异物污染控制要求。

（六）食品贮存和运输

规定了腌腊肉制品成品贮存方式选择和贮存温度控制要求，以及采用堆码或悬挂法贮存时翻堆检查要求。

三、国内外相关法规标准情况

（一）国内法规标准

- 1、GB 2730-2015《食品安全国家标准 腌腊肉制品》
- 2、GB 2707-2016《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》
- 3、GB 2721-2015《食品安全国家标准 食用盐》
- 4、GB 14967-2015《食品安全国家标准 胶原蛋白肠衣》
- 5、GB 14881-2013《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》
- 6、GB/T 18357-2008《地理标志产品 宣威火腿》
- 7、GB/T 19088-2024《地理标志产品质量要求 金华火腿》
- 8、GB/T 23493-2022《中式香肠质量通则》
- 9、GB/T 23492-2022《培根质量通则》
- 10、GB/T 31319-2014《风干禽肉制品》
- 11、GB/T 2417-2008《金华猪》
- 12、GB/T 7740-2022《天然肠衣》
- 13、GB/T 26604-2011《肉制品分类》
- 14、GB/T 19480-2009《肉与肉制品术语》
- 15、GB/T 17924-2008《地理标志产品 标准通用要求》
- 16、GB/T 29342-2012《肉制品生产管理规范》
- 17、GB/T 20940-2007《肉类制品企业良好操作规范》
- 18、GB/T 27301-2008《食品安全管理体系 肉及肉制品生产企业要求》
- 19、GB/T 20809-2006《肉制品生产 HACCP 应用规范》
- 20、GB/T 27776-2011《病媒生物综合管理技术规范 食品生产加工企业》
- 21、SB/T 10004-1992《中国火腿》
- 22、SB/T 10294-2012《腌猪肉》
- 23、NY/T 2782-2015《风干肉加工技术规范》

24、NY/T 2783-2015《腊肉制品加工技术规范》

25、NY/T 4282-2023《腊肠加工技术规范》

26、NY/T 3524-2019《冷冻肉解冻技术规范》

27、NY/T 628-2002《板鸭》

(二) 国外法规标准

1、国际食品法典委员会：CXC 1-1969 国际推荐操作规范 食品卫生总则

2、国际食品法典委员会：CXC 58-2005 肉类卫生操作规范

3、国际食品法典委员会：CXC 68-2009 减少在熏制和直接干燥工艺中食品多环芳烃（PAH）污染的操作规范

4、国际食品法典委员会：CAC/GL 86-2015 猪科动物肉中的旋毛虫种控制指南

5、国际食品法典委员会：CAC/GL 87-2016 牛肉和猪肉中非伤寒沙门氏菌（*NONTYPHOIDAL SALMONELLA SPP.*）防控准则

6、国际食品法典委员会：CAC/GL 88-2016 控制食源性寄生虫的食品卫生通用原则应用指南

7、澳新：Standard 3.2.2 澳新食品标准法典-食品安全操作规范和通用要求

8、欧盟：（EC）852/2004 号法规 食品卫生条例

9、欧盟：（EC）853/2004 号条例 针对动物源性食品制定的具体卫生规定

10、美国：FSIS 9CFR 416 卫生管理要求

11、美国：FDA 21 CFR 第 110 部分 食品制造、加工、包装储存的现行良好操作规范

12、美国：FDA 21 CFR 第 117 部分 食品现行良好操作规范和危害分析及基于风险的预防控制

四、其他需要说明的事项

无。