

## 中华人民共和国农业行业标准

NY/T 4026—2021

---

### 冷却肉加工及流通技术规范

Technical specifications of processing and distribution of chilled meat

2021-12-15 发布

2022-06-01 实施

---



中华人民共和国农业农村部 发布



## 前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由农业农村部畜牧兽医局提出。

本文件由全国屠宰加工标准化技术委员会(SAT/TC 516)归口。

本文件起草单位：南京农业大学、青岛农业大学、江苏省食品集团有限公司、新希望六和股份有限公司、中国动物疫病预防控制中心(农业农村部屠宰技术中心)、中国农业科学院农业质量与检测标准化研究所、河南农业大学、北京二商肉类食品集团有限公司、温氏食品集团股份有限公司。

本文件主要起草人：徐幸莲、王鹏、周光宏、李春保、高胜普、曲萍、汤晓艳、孙京新、闵成军、张楠、王虎虎、陈林、张希斌、吴焕、李苗云、唐勇、张德祥。



# 冷却肉加工及流通技术规范

## 1 范围

本文件规定了冷却肉加工、运输、销售、追溯与召回、记录等要求。

本文件适用于冷却肉的加工及流通。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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/T 191 包装储运图示标志
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB/T 6388 运输包装收发货标志
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 17996 生猪屠宰产品品质检验规程
- GB 18393 牛羊屠宰产品品质检验规程
- GB/T 19480 肉与肉制品术语
- GB/T 20575 鲜、冻肉生产良好操作规范
- NY 467 畜禽屠宰卫生检疫规范
- NY/T 3224 畜禽屠宰术语
- QC/T 449 保温车、冷藏车技术条件及试验方法

## 3 术语和定义

GB 12694、GB 14881、GB/T 19480 和 NY/T 3224 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**冷却肉** chilled meat

冷鲜肉

在良好操作规范和良好卫生条件下，活畜禽屠宰后检验检疫合格，经冷却工艺处理，使肉中心温度降至 0℃~4℃，并在储运过程中始终保持在 0℃~4℃范围内的生鲜肉。

## 4 屠宰加工要求

### 4.1 原料要求

用于屠宰的畜禽应符合 GB/T 20575 的规定。

### 4.2 屠宰和分割过程的温度和时间控制

冷却设施温度应控制在 0℃~4℃，分割车间温度应控制在 12℃以下，分割滞留时间应不超过 1h。分割车间温度记录间隔应不超过 0.5 h。

### 4.3 屠宰和分割过程的卫生控制

屠宰前应去掉待宰畜禽体表的泥土、粪便等污物。分割车间空气沉降菌菌落数应不超过 30 个/皿，用



于加工分割冷却肉的原料肉分割前表面菌落总数应小于  $5 \times 10^4$  CFU/cm<sup>2</sup>。

#### 4.4 检验检疫

应开展畜禽屠宰检验检疫,检验应符合 GB/T 17996、GB 18393、NY 467 等标准的规定,检疫要求见《生猪屠宰检疫规程》《家禽屠宰检疫规程》《牛屠宰检疫规程》《羊屠宰检疫规程》《兔屠宰检疫规程》等的规定。不合格的产品,按照 GB 12694 的相关规定处理。

#### 5 包装与标签标识要求

- 5.1 包装间温度应不超过 12℃,温度记录间隔应不超过 0.5 h,产品滞留时间宜不超过 0.5 h。
- 5.2 内包装材料应符合 GB 4806.1 的要求,外包装材料应符合 GB/T 6543 的要求。
- 5.3 运输包装标志应符合 GB/T 191 和 GB/T 6388 的规定。
- 5.4 进入零售市场销售的冷却肉需要预包装的,预包装标签应符合 GB 7718 的规定。标签内容应包括但不限于:产品名称、规格、生产日期、保质期、加工和经营者名称、联系方式。

#### 6 储存要求

- 6.1 冷藏库应保持清洁卫生,定期消毒,不应存放有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品。
- 6.2 冷藏库应预留出入库通道。各区域划分应清晰规范,不同品种、批次、规格、生产日期的冷却肉应分别码放,并标识清楚。包装产品和未包装产品应分不同区域储存。
- 6.3 冷藏库温度应保持在 0℃~4℃,温度记录间隔应不超过 0.5 h,未包装产品储存区域的相对湿度宜保持在 85%~90%。
- 6.4 冷却肉应置于货架或专用容器,码放时应留有空隙,保障冷风良好循环。
- 6.5 应及时进行冷却肉存量记录,每天检查库存和监控库温。

#### 7 运输要求

- 7.1 冷藏运输设备应符合 QC/T 449 的相关要求,应定期检查、保养和维修。
- 7.2 冷藏运输设备装货前应清洗、消毒,保持清洁卫生。
- 7.3 运输前车厢内温度应预冷至 4℃以下。
- 7.4 运输中车厢内温度应保持在 0℃~4℃,温度记录间隔应不超过 5 min,运输未包装产品的车厢相对湿度宜保持在 85%~90%。
- 7.5 冷却肉应分类别装卸,按批次整齐码放,包装和未包装冷却肉产品应在车厢内进行有效分隔。
- 7.6 冷却肉与运输设备箱体、冷机组出风口应留有适当空间,保障车厢内空气流通。
- 7.7 冷却肉在出库或到达接收方时,应及时装卸,保持冷链连续性。

#### 8 验收交接要求

- 8.1 应建立进货查验制度,检查冷却肉的相关信息,进货验收记录完整。检查内容包括但不限于:供货者名称、联系方式、动物检疫合格证明、动物检疫标志、产品名称、规格、批号、数量、生产日期、进货日期等。
- 8.2 应对冷却肉的运输方式及运输过程的温度记录、运输时间等进行检查和记录。
- 8.3 产品经检验合格后应及时转运至专用冷藏库储存。

#### 9 销售要求

- 9.1 销售场所应布局合理,与其他区域分开。
- 9.2 冷藏储存库、销售柜等设施设备应定期清洁消毒,保持卫生。
- 9.3 与未包装冷却肉表面接触的销售设备与用具,应用无毒、无害或无异味、耐腐蚀、不易发霉、表面平滑易清洗消毒的材质制造。

- 9.4 销售柜温度应保持在4℃以下,并定期对温度进行记录。
- 9.5 冷却肉的堆码高度不应超出最大装载线,不同堆之间应留有气流通过的间隙,堆码冷却肉的中心温度应保持在0℃~4℃。
- 9.6 未包装的不同品种冷却肉应分柜或分区销售,防止交叉污染。
- 9.7 冷却肉的销售顺序原则上按照先进先出和保质期先到先出。
- 9.8 应每天检查保质期和品质,发现有异味、黏液、色泽不正常或其他异常情况时,应立即停止销售。
- 9.9 当日未售完的销售柜产品,应及时转移到冷藏库中,避免温度升高。
- 9.10 销售人员的卫生应符合GB 14881的相关规定。销售未包装的冷却肉时,应佩戴口罩和手套。

## 10 追溯与召回要求

应建立冷却肉追溯与召回制度。

## 11 记录要求

- 11.1 应建立冷却肉及流通各环节记录制度。
- 11.2 记录内容应完整、真实、易于识别和检索,保存期限应不少于冷却肉保质期满后6个月,没有明确保存期限的,保存期限应不少于2年。

## 12 证实方法

### 12.1 原料评定

通过查验动物检疫合格证明、药物残留检测报告等进行评定。

### 12.2 菌落总数检测

分割车间空气沉降菌菌落数检测使用Φ90 mm平皿,静置5 min取样。用于加工分割冷却肉的原料肉分割前表面菌落总数的检测,使用无菌棉签涂抹肉表面50 cm<sup>2</sup>取样。取样后按GB 4789.2的相关规定检测。

### 12.3 记录

- 12.3.1 在冷却肉加工及流通各环节记录并保持以下内容:时间、温度、湿度、执行的具体操作内容等。
- 12.3.2 时间使用计时器记录,精确到分钟。
- 12.3.3 通过在分割车间、包装车间、冷藏库、运输设备、展售柜配备温度和/或湿度监控装置记录温度和/或湿度。温度、湿度传感器放置在可反映环境平均温度、湿度的位置。时间、温度、湿度监控装置每年至少校准维护一次,并保留相关记录。



参 考 文 献

- [1]生猪屠宰检疫规程(农牧发[2019]2号 附件2)
- [2]家禽屠宰检疫规程(农医发[2010]27号 附件2)
- [3]牛屠宰检疫规程(农医发[2010]27号 附件3)
- [4]羊屠宰检疫规程(农医发[2010]27号 附件4)
- [5]兔屠宰检疫规程(农医发[2018]9号)













中华人民共和国  
农业行业标准  
冷却肉加工及流通技术规范

NY/T 4026—2021

\* \* \*

中国农业出版社出版

(北京市朝阳区麦子店街18号楼)

(邮政编码:100125 网址:www.ccap.com.cn)

北京印刷一厂印刷

新华书店北京发行所发行 各地新华书店经销

\* \* \*

开本 880mm×1230mm 1/16 印张 0.75 字数 15 千字

2022年4月第1版 2022年4月北京第1次印刷

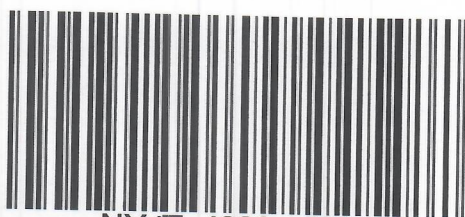
书号: 16109·8924

定价: 24.00 元

---

版权专有 侵权必究

举报电话: (010) 59194261



NY/T 4026—2021