

团体标准《预制肉类菜肴良好操作规范 白羽肉鸡类产品》（征求意见稿） 编制说明

一、工作简况

（一）任务来源

（二）起草单位

本标准主要起草单位： 。

本标准主要起草人：

（三）主要工作过程

1. 起草阶段

2023年11月标准立项后，中国肉类协会组织国内知名肉制品生产加工企业成立标准起草组。标准起草组对国内外同类或类似标准、研究文献、研究成果等进行收集整理。并深入分析总结国内外预制肉类菜肴加工技术现状，广泛开展行业调查，在此基础上根据本标准所拟定的具体技术参数和内容，初步确定所需的具体参数，确保标准具有较强的科学性和可操作性，便于实施和推广。并于2023年11月形成了标准工作组草案。

2. 征求意见阶段

3. 审查阶段

二、标准编制原则和确定标准主要内容的依据

(一) 编制原则

标准制定过程中，深入分析总结国内外预制肉类菜肴加工技术现状，密切联系企业生产实践，确保标准具有较强的科学性和可操作性，便于实施和推广，促进我国冷鲜肉加工规范化发展。本标准的制定遵循以下原则：

一是科学性原则。参考肉制品加工相关法律、法规、标准和文献资料，结合我国冷鲜肉生产实际和调研情况，科学地确定标准技术要点。

二是适用性原则。与我国现行肉制品加工法律、法规、标准相协调一致，标准内容便于实施，易于被其他标准或文件所引用，确保标准的适用性。

(二) 主要内容的依据

条文：

标准名称：预制肉类菜肴良好操作规范 白羽肉鸡类产品

制定依据：根据市场需求。

条文：

1 范围

本文件规定了预制白羽肉鸡类菜肴产品生产企业的厂区环境、厂房、设施、设备和工器具、人员管理和培训、物料控制与管理、加工过程控制、质量管理、卫生管理、成品贮存和运输、文件和记录以及投诉处理和产品召回等方面的基本要求。

本文件适用于白羽肉鸡类菜肴产品的生产管理和技术管理。

制定依据：

本条规定了本文件的主要内容以及文件适用范围。

条文：

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 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 13457 肉类加工工业水污染物排放标准

GB 16869 鲜、冻禽产品

GB/T 19480 肉与肉制品术语

制定依据:

本条按照 GB/T 1.1 的要求，列出了在本文件中规范引用的相关文件清单。

条文:

3 术语和定义

GB/T 19480 确定的术语和定义适用于本标准。

制定依据:

GB/T 19480 肉与肉制品术语中包含的术语及定义适用于本文件，所以本文件直接引用。

条文:

4 厂区环境

4.1 厂房应建在周围环境无有碍食品卫生的区域，厂区周围应清洁卫生，无物理、化学、生物等污染源，不存在害虫滋生环境。厂区周界应有适当防范外来污染源的设计与构筑。

4.2 厂区道路应硬化，路面平坦，适于车辆通行。

制定依据:

GB 14881 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》中在选址及厂区环境中规定了厂房建设位置及道路的要求，本文件进行参考。

条文:

4.3 对于屠宰和肉类菜肴加工的联合生产企业，肉制品生产区与屠宰加工区应分区独立设置，处于上风口，并与待宰区和无害化处理间保持足够距离。

4.4 不应兼营、生产、存放有碍食品卫生的其他产品，对兼营屠宰的肉制品企业，其屠宰厂应符合相应的要求。

4.5 应建有与生产能力适应的原料、辅料、成品、半成品、化学物品、包装物料等的储存设施并分开设置。应有废物、垃圾暂存的设施。

制定依据:

GB/T 20940 《肉类制品企业良好操作规范》中在厂区环境中规定了兼营屠宰的肉类制品企业应符合相应的要求，本文件进行参考。

条文：

4.6 工厂或车间污水与污物处理设施应与预制肉类食品生产加工、贮存场所分开，并间隔适当的距离。

4.7 应有合理的供水、排水系统。废弃物应集中存放，远离车间并及时清理出厂。生产中产生的废水、废物的排放和处理应符合 GB 13457 规定的要求。

4.8 生产用水和污水的管道不得形成交叉，各管道系统应明确标识以便区分。

制定依据：

GB 14881 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》中规定了污水设施要求，GB/T 20940 《肉类制品企业良好操作规范》中规定了废水排放应符合 GB13457 的规定，本文件进行了参考。

条文：

5 厂房、设施、设备

5.1 车间面积应与生产能力相适应，车间布局合理，有足够的场地和空间放置设备、物料和产品，满足生产操作的需要。

5.2 车间内墙壁、屋顶和天花板应使用无毒、浅色、防水、防霉、不脱落、易清洗的材料修建，并保持洁净和维修良好状况；墙角、地角、顶角、柱角应有弧度，便于清洗消毒。

5.3 车间窗户设有内窗台的应下斜约 45°；车间门窗用浅色、平滑、易清洗、不透水、耐腐蚀的坚固材料制作，结构严密；车间非封闭的窗户应装有纱窗。

制定依据：

GB 14881 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》及 GB/T 20940 《肉类制品企业良好操作规范》中有对厂房、设施的要求，本文件进行了参考。

条文：

5.4 应具备与生产能力和卫生要求相适应的生产设备设施，性能和精度应满足生产要求，材质便于操作、清洁，并定期维护保养。

5.5 应根据生产工艺要求,配置相应的生产加工设备,并按工艺流程有序排列,避免引起交叉污染。

5.6 有温度、湿度要求的工序和场所应安装温度、湿度显示装置,车间温度、湿度按照产品工艺要求控制在规定的范围内。

5.7 根据产品加工需要,车间入口处应设有鞋(靴)和车轮消毒设施

5.8 生产车间应建立人员通道和物流通道,保持通道畅通,无杂物堆积,条件适宜时 可单独设置参观通道。

5.9 生产车间地面应有一定的排水坡度,保证地面水可以自然流向地漏、排水沟。

制定依据:

依据 GB 14881 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》及 GB/T 20940 《肉类制品企业良好操作规范》的要求及肉制品生产许可审查细则的相关要求,本文件进行了参考。

条文:

5.10 车间内在适当的位置设足够数量的洗手、清洁、消毒、干手设施或用品,洗手水龙头为非手动开关。

5.11 车间内的设备、设施(包括作台、传送带或车)和工器具采用无毒、耐腐蚀、不生锈、易清洗消毒,坚固的材料制作,其构造易清洗消毒;不应使用竹木工器具。

制定依据:

本条对洗手消毒设施及温湿度监控设施进行了规定,洗手消毒是生产过程保证产品质量和食品安全必备的操作,温湿度监控是对产品生产工艺执行的必备操作,本文件进行了规定。

条文:

6 人员管理与培训

6.1 员工需持有健康证上岗,员工应每年至少进行一次体格检查。

制定依据:

食品安全法中要求企业执行从业人员健康管理制度,本条针对持证上岗做规定。

条文:

6.2 外来人员进入生产区域应穿防护工作服并遵守进车间制度要求。

制定依据:

本条对外来人员进入生产区域应防护做了规定，保证生产区域内要求一致，避免引进污染。

条文:

6.3 员工不应将衣物或其他个人物品存放在食品暴露的地方或在设备及用具冲洗的地方。

6.4 员工吃东西、嚼口香糖、喝饮料或吸香烟等行为，应限制在食品暴露区域或设备及用具清洗区域以外。

制定依据:

GB/T 20940 《肉类制品企业良好操作规范》中规定了员工个人物品存放及行为要求，本文件进行了参考。

条文:

6.5 直接或间接接触食品的食品从业人员应当经过食品安全知识的培训。

6.6 应建立培训系统，明确组织监管人员，并定期审核和修订培训计划。培训内容应包括：食品的性质，特别是致病菌和腐败菌在食品中繁殖的特性；食品加工和包装的方式；食品储存条件；食品货架寿命；食品安全相关的主要法规、标准等。

6.7 对培训和指导计划的实施，应定期评价并进行常规督察，以确保方案的有效实施。

6.8 应明确责成监管人员监督全体员工，使他们遵守本标准的相应规定。。

制定依据:

食品安全法中等法律法规中及 GB/T 20940 《肉类制品企业良好操作规范》中有对培训做相关要求，本文件进行了参考。

条文:

7 物料控制与管理

7.1 原料应符合 GB 16869、GB2707 等的规定。

制定依据:

因原料为白羽肉鸡类产品，所以应符合 GB 2707 食品安全国家标准 鲜(冻)、畜、禽产品和 GB 16869 鲜、冻禽产品的规定，本文规定原料也可为白羽肉鸡类制品，所以有等的规定。

条文:

7.2 应建立原辅料供应商管理制度，选择有资质的原辅料供应商。

制定依据:

肉制品生产许可审查细则中要求企业应建立原辅料供应商管理制度，本文件做了参考；

条文:

7.3 采购辅料时，按该种辅料标准以及政府部门有关规定进行验收。应保证辅料具有该品种应有的色、香、味和组织形态特征，不含有毒有害物质。应对供货厂家建立档案，以便对产品进行全过程跟踪。

7.4 原料肉、辅料的包装，其材质应无毒、无害、无污染，符合卫生要求。

7.5 原料肉、辅料不应含有致病的微生物和寄生虫及其他外来杂质污染，凡被污染的原、辅料经过挑选、处理仍达不到标准要求的，不应使用。

制定依据:

GB/T 20940 《肉类制品企业良好操作规范》中对物料控制做了相关规定，本文件进行了参考。

条文:

7.6 辅料应避免使用辐照辅料、合成色素、同一产品使用多种添加剂等。

7.7 生产剩余的原料肉、辅料进行有效标识和保护，并及时入库，以防污染变质。

制定依据:

为实现预制肉类菜肴推优，并消除大众对预制菜添加剂过量使用造成的恐慌，这里要求辅料应避免使用辐照辅料，尽量使用天然色素，并且只添加 1-2 种添加剂，一方面可做到清洁标签的要求另一方面也能实现预制肉类菜肴的安全稳定。生产剩余原料肉及辅料要求基本食品安全管理要求设定。

条文:

8 加工过程控制

8.1 生产设备布局合理，并保持清洁和完好。应定期拆卸设备进行彻底清洗消毒。

8.2 生产设备、容器、工器具、场地等应进行班前班后卫生消毒工作，由专人负责检，做好记录。

8.3 原料肉、辅料、半成品、成品以及生、熟品分别存放于不会受到相互交叉污染的区域。

制定依据:

GB 14881 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》中卫生管理及 GB/T 20940 《肉类制品企业良好操作规范》中加工过程控制都有对班后卫生消毒做相关要求，本文件做了参考。

条文:

8.4 应根据产品生产工艺设定关键控制点，并按照关键控制参数监控并记录。

制定依据:

鼓励企业使用 HACCP 管理体系对生产过程做质量控制，体系中要求做危害分析和生产过程设定关键控制点，本文件设此规定以保证生产过程可控及危害预防。

条文:

8.5 加工过程中产生的不合格品或被污染品应使用专业容器单独存放，避免流入下一道工序。

制定依据:

根据不合格品管理制度，及相关标准要求，设定此条。

条文:

9 卫生管理

9.1 生产人员在生产期间应遵循相关质量管理规定。

制定依据:

企业应建立生产过程控制管理规定，生产人员遵守相关规定是保障生产过程卫生可以得到很好控制的前提。

条文:

9.2 对生产过程中所使用的刀具、容器、操作台、案板等,应使用符合相关标准的洗涤剂、消毒剂进行清洗消毒。

制定依据:

本条强调生产过程清洗消毒要求, GB 14881 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》中卫生管理及 GB/T 20940 《肉类制品企业良好操作规范》中都有对生产过程中清洗消毒做要求, 本文件进行参考。

条文:

9.3 应建立异物管控措施及虫鼠害防控措施, 防止食品污染。

制定依据:

目前企业主要收到市场的投诉来自于产品异物的投诉, 所以卫生管控中异物和虫鼠害的管控也应作为重点在良好操作规范中做强调。

条文:

9.4 洗手、消毒池、更衣室、淋浴室、厕所等卫生设施应保持干净良好状态, 应有专人管理, 建立管理制度。

9.5 工作服应每日更换, 并有专人清洁管理。

制定依据:

根据企业实际生产运营的要求及相关标准卫生要求, 设定此条要求。

条文:

10 贮存和运输

10.1 应根据产品的工艺, 选择合适的贮存条件。

10.2 仓库应当保持清洁卫生, 具有完备的防鼠、防虫设施。

10.3 使用的运输工具和容器应定期清洗、消毒, 保持清洁卫生。

制定依据:

GB 14881 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》及 GB/T 20940 《肉类制品企业良好操作规范》中有相关贮存及运输要求, 本文件做了参考。

条文:

10.4 用于包装食品的材料应符合卫生标准，并保持清洁卫生，不含有毒、有害物质，标记清楚不易褪色。

10.5 运输原料、辅料及成品的工具应符合卫生要求,并根据产品特点配备防雨、防尘、冷藏、保温等设施。所有运输车辆、容器应及时清洁、消毒。

10.6 包装材料间应干燥通风，内、外包装物料分别存放，内包装材料应放于搁架上，并加盖防尘设施，不应受到污染。

制定依据:

GB/T 20940 《肉类制品企业良好操作规范》中有关于包装材料、运输工器具及贮存条件的要求，本文件进行了参考。

条文:

11 文件和记录

11.1 应有批生产记录，内容包括：产品名称、生产批号、生产日期、操作者、复核者的签名，有关操作与设备、相关生产阶段的产品数量、物料平衡的计算、生产过程的控制记录及特殊问题记录。

11.2 应建立记录制度并有效实施，记录内容应确保完整、真实并具有可追溯性。

11.3 应建立文件管理制度，对所有文件进行严格管理，确保文件保存完好，产品生产记录和销售凭证的保存期限不得少于产品保质期满后六个月，所有文件最短应不少于 2 年。

制定依据:

GB/T 20940 《肉类制品企业良好操作规范》中有关于记录相关要求，并且食品安全法中有保存期限不能少于 2 年要求，本文件进行参考。

条文:

12 投诉处理和产品召回

12.1 每批成品均应有销售记录。根据销售记录能追查每批食品的售出情况，必要时应能及时全部追回。12.2 应建立客户投诉处理机制，对客户提出的意见或投诉，企业应立即查找原因，妥善处理。

12.3 应根据相关法律法规建立产品召回制度，一经发现出厂产品不合格，应立即停产并召回相关产品，做好相关记录。

12.4 管理者应实施有效的工作程序处理食品安全问题,确保将所有可以批次的终产品迅速从市场上召回。召回的产品应置于监督下妥善保管直至销毁,或用于非人类食用的其他目的, 或进行确保其安全性的再加工。

制定依据:

GB/T 20940 《肉类制品企业良好操作规范》中相关投诉及产品召回的规定,本文件进行了参考。

三、主要试验或验证的分析、综述报告, 技术经济论证, 预期的经济效果

(一) 主要试验或验证的分析、综述报告

无。

(二) 技术经济论证、预期的经济效果

四、采用国际标准和国外先进标准的程度

本文件未采用国际标准。

五、与现行的法律法规和强制性国家标准的关系

本文件在现行法律法规的框架内起草, 引用或参照相关法律法规的有关规定, 与现行法律法规和强制性国家标准保持协调一致, 没有矛盾或冲突。

六、重大分歧意见的处理经过和依据

无。

七、标准作为强制性或推荐性标准的建议

建议本文件作为推荐性团体标准发布实施。

八、贯彻标准的要求和措施建议 (包括组织实施、技术措施、过渡办法等)

九、废止现行有关标准的建议

无

十、其他应予说明的事项

无。

标准编写组

2023 年 12 月