**中国肉类协会团体标准《热鲜牛肉生产技术规范》(征求意见稿)编制说明**

# 一、工作简况

## （一）任务来源

随着消费者对牛肉品质要求的不断提高和对鲜牛肉多元化消费需求的不断增加，热鲜温牛肉在市场上的需求日益增长。然而，目前热鲜牛肉生产领域缺乏统一、规范的技术标准，导致生产过程中存在诸多不规范行为，影响产品质量和食品安全。为规范热鲜牛肉生产企业的生产活动，提高热鲜牛肉产品质量，保障消费者健康，中国肉类协会提出制定《热鲜牛肉生产技术规范》团体标准，旨在填补行业标准空白，促进行业健康有序发展。

## （二）起草单位、起草人

略。

## （三）主要工作过程

**1.起草阶段**

在充分调研的基础上，依据 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》，结合热鲜、中温牛肉生产的实际情况，起草组多次召开内部会议，对标准的框架结构、技术内容进行研讨和修改，形成标准草案初稿。

1. **征求意见阶段**

将标准草案初稿发送至行业内专家、生产企业、相关监管部门等，广泛征求各方意见和建议。起草组对收集到的意见进行逐一梳理、分析和讨论，对标准草案进行进一步修改和完善，形成征求意见稿。

**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）标准的修订原则

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》、GB/T 1.2-2020《标准化工作导则 第2部分：以ISO/IEC标准化文件为基础的标准化文件起草规则》、GB/T 20001.4-2015《标准编制规则 第4部分：试验方法标准》的规定和要求对标准进行修订编写。本标准的修订遵循以下原则：

一是科学性原则。参考国内外法规、标准和有关文献资料，结合行业和产品特点，密切联系企业生产实践，科学地确定标准体系框架，并对其进行详细的说明。

二是适用性原则。与我国现行食品法律法规协调一致。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

**1 范围**

**标准文本：**

本文件规定了热鲜牛肉生产的基本要求、宰前要求、操作程序及要求、运输、销售、记录及其他。

本文件适用于热鲜牛肉生产企业。

**制定依据：**

明确规定本标准适用于热鲜牛肉生产企业，涵盖了热鲜、中温牛肉生产的基本要求、宰前要求、操作程序及要求、运输、销售、记录及其他等方面内容，为热鲜牛肉生产企业提供了全面的技术指导，确保标准的适用范围清晰、明确。

**2 规范性引用文件**

**标准文本：**

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，仅所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。

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 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 17238 鲜、冻分割牛肉

GB 18393 牛羊屠宰产品品质检验规程

GB/T 19477 畜禽屠宰操作规程 牛

GB/T 19480 肉与肉制品术语

GB/T 20575 鲜、冻肉生产良好操作规范

**制定依据：**

本部分列出了标准正文中引用的相关标准和文件。主要包括国家、行业的通用标准和一些基础性标准。这些引用文件对于本文件是不可或缺的，在相关内容中都有引用。

**3 术语和定义**

**标准文本：**

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

热鲜肉 hot-boned meat

屠宰后未经人工冷却或经短时间冷却后，直接上市的鲜肉。

3.2

胴体 carcass

牛经宰杀放血后，除去头、蹄、皮、尾、内脏、肾周脂肪及生殖器（母牛还应去除乳房）后的躯体部分。

3.3

同步检验 synchronous inspection

与屠宰操作相对应，将牛的头、蹄、内脏与胴体生产线同步运行，由检验人员对照检验和综合判断的一种检验方法

**制定依据：**

对热鲜肉、胴体等本标准中涉及的关键术语进行了明确的定义，避免了因术语理解不一致而产生的误解和歧义，确保标准使用者对标准内容的准确理解和执行。

标准文本：

4　基本要求

4.1　选址及厂区环境、厂房和车间、卫生管理、过程控制、人员要求等应符合GB/T 20575的规定。

4.2　屠宰加工设备应符合GB/T 20575的规定。

4.3　生产前后应全面清洁、消毒并检查车问环境卫生和设施设备状况，所用洗涤剂和消毒剂应符合国家有关规定。与食品直接接触的表面：细菌总数应 ≤ 10 CFU/cm²，不得检出致病菌。与食品非直接接触的表面：细菌总数应 ≤ 100 CFU/cm²。

4.4　生产加工用水应符合国家有关规定。

4.5　企业应维持良好卫生条件并定期检查卫生管理制度执行情況。

**制定依据：**

从选址及厂区环境、厂房和车间、卫生管理、过程控制、人员要求、屠宰加工设备、清洁消毒、生产加工用水以及卫生管理制度等方面提出了要求。这些要求均以 GB/T 20575《鲜、冻肉生产良好操作规范》和 GB/T 27519《畜禽屠宰加工设备通用要求》等相关标准为依据，旨在为热鲜、中温牛肉生产创造良好的基础条件，确保生产过程的规范性和产品质量的稳定性。

**标准文本：**

5.1　原料牛要求

用于屠宰的牛只应符合GB/T 19477的规定。

5.2　宰前要求

5.2.1 用于屠宰的牛只应健康状况良好，并附有动物卫生监督机构出具的动物检疫合格证明。

5.2.2 屠宰前应向所在动物卫生监督机构申报检疫，检疫合格后方可屠宰，宰前检验检疫应符合NY 467、GB 18393等的规定，检疫要求见《牛屠宰检疫规程》。

5.2.3 宰前静养时间12 h，且宰前6 h不可饮水、进食。

5.2.4 应对肉牛体表进行清洁，去除污泥、粪便等异物。

**制定依据：**

对用于屠宰的活牛只提出了健康状况、检疫证明、申报检疫、静养时间、体表清洁等要求。宰前健康状况良好且附有检疫合格证明的活牛，是保障热鲜牛肉质量安全的前提；宰前静养和禁食禁水措施有助于提高牛肉的品质和安全性；对肉牛体表进行清洁，可减少微生物污染，降低产品质量风险，这些要求均符合 NY 467、GB 18393 等相关标准和《牛屠宰检疫规程》的规定。

**标准文本：**

6.1　屠宰

6.1.1 屠宰操作流程参照GB/T 19477执行。

6.1.2 屠宰检验检疫，同步检验按照GB/T 18393要求执行；同步检疫按照《牛屠宰检疫规程》要求执行。

6.1.3 从屠宰线吊牛到转挂标准不得超过25 min，米龙在转挂处打开散热。

6.2　分割

6.2.1　完整胴体进入分割车间时，立即进行分割，分割车间的温度应控制在15～20°C 左右，相对湿度控制在60%～75%，分割滞留时间不超过40min。

6.2.2　分割车间空气沉降菌菌落数应不超过30个/皿（Φ90mm平皿，静止5min）。

6.2.3 分割间按照分割工艺流程划分明确，人流、物流互不干扰，应按产品入库顺序分割加工。

6.2.4 分割肉品不应于不清洁的物品接触，不应放置在不清洁的容器内。

6.2.5 分割间工作人员应按要求做好防护。分割使用的刀具和工作人员的双手应每隔1 h清洗消毒一次。

6.2.6 分割完成后，热鲜牛肉中心温度达到25 ℃以下后进行包装、装车配送。如需预冷，应在0℃~4 ℃预冷3 h~6 h,使中心温度达到10 ℃以下后进行后续操作。

6.2.7 可按GB/T 17238或附录A进行分割。

**制定依据：**

详细规定了屠宰和分割环节的操作流程、检验检疫要求、环境条件、人员防护、设备清洗消毒等内容。屠宰操作参照 GB/T 19477 执行，检验检疫按照 GB/T 18393 和《牛屠宰检疫规程》要求执行，确保屠宰过程的规范性和产品质量安全；分割车间的温度、湿度、空气沉降菌菌落数等环境条件以及分割过程中的操作要求，有助于保证分割肉品的品质和卫生状况，防止微生物污染和交叉污染。

**标准文本：**

7.1　包装前应进行产品留样。

7.2　产品可使用挂钩直接吊挂运输或使用包装材料进行包装，包装应使用食品级纱布、周转筐或其他透气材料。

7.3　胴体应按《畜禽肉质量分级 瘦牛肉分级》标明产量等级和质量等级，分割肉内外包装应按GB/T 29392或《畜禽肉质量分级 瘦牛肉分级》标明相应的质量等级，标识按GB/T 6388和NY/T 3383的规定执行。

**制定依据：**

对包装前的产品留样、包装材料的选择、胴体和分割肉的标识等方面做出规定。产品留样便于追溯和质量检测；使用食品级透气包装材料和符合要求的外包装，可保证鲜牛肉在运输和储存过程中的品质；明确的标识规定，有助于消费者了解产品信息，保障消费者的知情权和选择权，同时也便于市场监管。

**标准文本：**

**8　运输**

8.1　运输应符合GB/T20575的相关规定。

装车前应对车辆、器皿清洗消毒。

8.2　运输时间不得超过24h。

8.3　运输车内分割肉排列整齐，间距不少于2cm。

**制定依据：**

规定了运输应符合 GB/T 20575 的相关规定，对车辆清洗消毒、运输车厢温度、运输时间、分割肉排列间距等提出要求。合适的运输条件能够防止牛肉在运输过程中受到污染和变质，保证产品质量，确保消费者购买到新鲜、安全的热鲜、中温牛肉。

**标准文本：**

9.1　销售场所应布局合理，与其他区域分开。

9.2　销售柜设施设备应定期清洁消毒，保持卫生。

9.3　与鲜牛肉表面接触的销售设备与用具，应用无毒、无害、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　销售门店在鲜牛肉的销售期，应检查热鲜、中温肉的品质，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。

9.5　当日未在销售期内销售完的产品，应及时移出鲜牛肉的销售区域。

**制定依据：**

对销售场所布局、销售柜设施设备清洁消毒、销售设备与用具材质、鲜肉品质检查以及未售完产品处理等方面做出规定。合理的销售场所布局和良好的卫生条件，以及严格的品质检查制度，能够保证鲜牛肉在销售环节的质量安全。

**标准文本：**

10.1　应建立记录制度并有效实施，包括牛只入场验收、宰前检查、宰后检查、无害化处理、消毒等环节，以及屠宰加工设备、设施、运输车辆和器皿的维护记录。记录内容应完整、真实，确保从牛只进厂到鲜牛肉产品出厂的所有环节都可进行有效追溯。

10.2　定期记录分割车间、运输设备的湿度和温度，时间、温度、湿度监控器装置每年校准维护一次，并保留相关记录。

**制定依据：**

要求建立记录制度，对牛只入场验收、宰前检查、宰后检查、无害化处理、消毒等环节以及屠宰加工设备、设施、运输车辆和器皿的维护进行记录，并定期记录分割车间、运输设备的湿度和温度，对监控器装置进行校准维护。完善的记录制度有助于实现热鲜牛肉产品的全程追溯，及时发现和解决生产过程中存在的问题，提高产品质量安全管理水平。

**标准文本：**

**11　其他**

经检验检疫不合格的肉品及副产品，应按照GB 12694 的要求和《病死及病害动物无害化处理技术规范》的规定执行。

**制定依据：**

明确规定经检验检疫不合格的肉品及副产品，应按照 GB 12694 的要求和《病死及病害动物无害化处理技术规范》的规定执行，防止不合格产品流入市场。

# 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

无。

# 四、采用国际标准和国外先进标准的程度

无。

# 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，与现行法律法规保持协调一致，没有矛盾或冲突。标准文本中对于产品的部分技术指标、试验方法、包装、储存和运输以及其他要求直接参考和引用了现行有关国家标准，不再进行重复规定。

# 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

鉴于鲜牛肉生产行业的多样性和发展现状，建议将本标准作为推荐性团体标准发布实施。目前，我国热鲜牛肉生产企业数量众多，企业规模、生产技术水平存在较大差异。作为推荐性标准，企业可根据自身实际情况，自愿采用本标准中的技术要求和操作规范，有助于鼓励企业积极提升生产技术和管理水平，推动行业的整体发展；同时，也为行业内先进企业提供了更高的质量标准和技术规范，有助于树立行业标杆，引导行业向规范化、标准化方向发展。随着行业的发展和技术的进步，可根据实际情况适时将本标准转化为强制性标准，进一步加强对鲜牛肉生产的监管，保障消费者的食品安全和健康。​

# 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）

无。

九、废止现行有关标准的建议

十、其他应予说明的事项

无。

标准编制组

2025年7月