

中华人民共和国国家标准

GB/T 29342—2012

肉制品生产管理规范

Criterion of producing management for meat-products

2012-12-31 发布

2013-08-01 实施



中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会

发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中国商业联合会提出。

本标准由全国肉禽蛋制品标准化技术委员会(SAC/TC 399)归口。

本标准起草单位:山东得利斯食品股份有限公司、杭州唯新食品有限公司、石狮市万里香食品有限公司、南京雨润食品有限公司、福建省厨师食品集团有限公司、湖南唐人神肉制品有限公司、河南省漯河市双汇实业集团有限责任公司、深圳市华测检测技术股份有限公司、中国商业联合会。

本标准主要起草人:郑乾坤、郑高峰、吴红、王鹏程、徐宝才、李燕秋、彭建华、王玉芬、朱平、刘振宇。

肉制品生产管理规范

1 范围

本标准规定了肉制品加工的术语和定义、总则、文件要求、原料、辅料、食品添加剂和包装、厂房和设施、设备、人员的要求及管理、卫生管理、生产过程管理、质量管理和标识的要求。

本标准适用于肉制品加工企业产品生产过程的质量管理。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 9959.1 鲜、冻片猪肉

GB/T 9959.2 分割鲜、冻猪瘦肉

GB/T 9961 鲜、冻胴体羊肉

GB 14881 食品企业通用卫生规范

GB 16869 鲜、冻禽产品

GB/T 17238 鲜、冻分割牛肉

GB/T 19001—2008 质量管理体系 要求

GB/T 19480 肉与肉制品术语

GB/T 21735 肉与肉制品物流规范

食品召回管理规定(国家质量监督检验检疫总局令[2007]第 98 号)

食品标识管理规定(国家质量监督检验检疫总局令[2007]第 102 号)

3 术语和定义

GB/T 19480 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

肉制品 **meat-products**

以畜禽肉或可食副产品等为主要原料加入适当辅料(含食品添加剂),经相关加工工艺制成的制品。

3.2

外包 **outsourcing**

委托加工。

4 总则

4.1 企业应建立有效的肉制品生产质量管理体系,形成文件,加以实施和保持,并予以持续改进。

4.2 企业应确定肉制品生产质量管理体系的范围。该范围应规定所涉及的产品或产品类别、加工过程

和生产场地。

4.3 企业应做到：

- a) 识别、评估、预防或控制产品对消费者健康预期可能产生的危害,以确保提供安全产品;
- b) 监视、评价、防范在已放行产品中预期可能产生的危害,以保障产品的食用安全;
- c) 在保障产品食用安全所需的食品链范围内,做好在企业内外以及危害预防、控制、防范过程的适应性、充分性和有效性相关的必要的信息沟通;
- d) 实施必要的措施,以验证并保证危害预防、控制和防范过程持续的有效性。

4.4 企业应确保对任何影响肉制品质量的外包过程实施控制,并在质量管理体系中加以识别和验证。

5 文件要求

5.1 原则

企业应建立下列文件：

- a) 肉制品加工质量管理体系的方针和目标应形成文件;
- b) 企业为确保肉制品生产管理体系有效,建立、实施和更新所需的文件;
- c) 肉制品企业生产的程序文件;
- d) 肉制品生产过程所需的记录。

5.2 质量管理手册

企业应编制和保持质量管理手册,质量管理手册内容包括：

- a) 质量管理体系的范围,包括任何删减的细节和正当的理由;
- b) 为质量体系编制的形成文件的程序或对其引用;
- c) 质量管理体系过程之间的相互作用的表述。

5.3 文件控制

5.3.1 肉制品加工质量管理体系所要求的文件应予以控制。记录是一种特殊类型的文件,应依据 5.4 的要求进行控制。

5.3.2 应编制形成文件的程序,以规定以下方面所需的控制：

- a) 文件需经企业的主要负责人批准后发布、实施,以确保文件的准确、完善及可操作性;
- b) 必要时对其进行评审与更新,并再次批准、发布;
- c) 记录文件更改的原因和证据;
- d) 确保文件的更改和现行修订状态得到识别;
- e) 确保在使用时可获得适用文件的有效版本;
- f) 确保文件保持清晰、易于识别;
- g) 确保与肉制品安全管理体系相关的外来文件得到识别,并控制其分发;
- h) 防止作废文件的非预期使用,对需保留的作废文件进行适当的标识。

5.4 记录控制

5.4.1 应建立并保持记录,以提供符合要求和肉制品加工质量管理体系有效运行的证据。记录应保持清晰、全面、准确、易于识别和检索。应编制形成文件的程序,以规定记录的标识、贮存、保护、检索、保存期限和处置所需的控制。

5.4.2 工厂所有记录管理应由执行人和负责人签名。记录应以真实、及时、填写规范为原则,不得随意更改,确需更改时应由更改人签名确认。

5.4.3 所有生产和质量管理记录应由生产和质量管理部门进行审核,以确定该作业是否符合规范;检查中发现异常应及时处理。

5.4.4 质量管理记录应以提供正确的判断或可追溯为依据。

5.4.5 所有记录按有关规定进行保存。

6 原料、辅料、食品添加剂和包装

6.1 原料肉

6.1.1 采购

原料肉应来自非疫区,并要求供方提供产地动物防疫监督机构出具的有效的动物产品兽医检疫合格证明、动物及动物产品运载工具消毒证明和非疫区证明。

6.1.2 验收

原料肉应符合 GB 9959.1、GB/T 9959.2、GB/T 9961、GB 16869 和 GB/T 17238 等的规定。

6.2 辅料

应符合相关国家标准或行业标准的规定。

6.3 食品添加剂

6.3.1 质量应符合相关产品的国家标准或行业标准。

6.3.2 使用范围和用量应符合 GB 2760 的规定。

6.4 包装材料

应符合相关的食品用卫生标准。

7 厂房和设施

应符合 GB 14881 的规定。

8 设备

8.1 配置

根据加工各类肉制品的生产工艺要求,配备相应的生产加工设备。

8.2 安全与卫生

所有的机械设备,应易于检查,便于拆卸和清洗消毒,利于保持清洁干燥,与食品接触的设备表面材料应符合相关卫生标准。

8.3 检验、计量设备

根据肉制品生产检验的需要,应配置符合出厂检验项目要求的检验、计量仪器设备。

9 人员的要求及管理

9.1 人员的要求

- 9.1.1 应有生产、质量及卫生的专职(或兼职)管理人员。
- 9.1.2 质量管理负责人应能独立行使职权。
- 9.1.3 生产管理、质量管理负责人和卫生专职管理人员应具备相关专业学历或经过相关专业培训。
- 9.1.4 检验人员应具备专业检验资格和相应的检测技能。

9.2 人员管理

9.2.1 人员的能力

- 9.2.1.1 生产管理人员应具有从事肉制品生产基本知识、加工工艺和卫生要求的知识。
- 9.2.1.2 质量管理人员应具有理解和掌握应用食品安全管理体系相关标准的能力。

9.2.2 人员的健康和卫生要求

应按 GB 14881 的有关规定执行。

9.2.3 人员培训

- 9.2.3.1 肉制品企业应制定年度业务培训计划,组织各部门负责人和作业人员参加各种岗前或在职培训及有关专业知识的学习,并建立培训档案。
- 9.2.3.2 从事肉制品生产操作和监管的人员应经过岗前从业培训,生产监督的人员应在肉制品加工技术及相关的专业知识领域受到过适当培训。

10 卫生管理

- 10.1 应符合 GB 14881 的规定。
- 10.2 应有污水处理系统,并能达到国家有关排放要求。
- 10.3 废弃物应委托有资质的专业单位(或符合相关条件的组织)妥善处理。

11 生产过程管理

11.1 总体要求

产品生产前应确认或制定原辅料管理、产品加工工艺(含关键控制环节)、操作规程、产品配方、产品质量标准和检验规则,并形成文件加以控制。根据加工工艺要求,对生产过程实施控制,确定关键控制环节,对关键控制环节人员进行相关培训,对生产设备的状态要进行鉴定,并有过程控制记录。

11.2 原料、辅材料、食品添加剂和包装材料管理

- 11.2.1 应明确生产肉制品所需原辅材料(含包装材料)的采购标准、品质规格、检验项目和检验方法;制定过磅、取样、检验、判定、审核、领用等工作程序,并切实执行。
- 11.2.2 应确认原辅材料供应商的合法性,并对其资格进行审查。
- 11.2.3 采购的原辅料、食品添加剂应符合相关国家标准或行业标准或经备案的企业标准。
- 11.2.4 食品添加剂应设专柜(间),专人负责,按使用量核对后领取和使用。

11.3 产品生产流程和关键控制环节

应确立肉制品生产一般工艺流程及其关键控制环节,并保存相关质量控制记录。

11.3.1 腌腊类制品

11.3.1.1 工艺流程

应符合图 1 的规定。

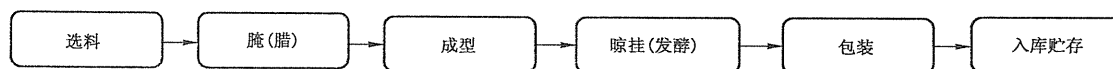


图 1 腌腊类制品工艺流程

11.3.1.2 关键控制环节

应包括但不限于:

- a) 原辅料(含食品添加剂)的选用;
- b) 腌(腊)工序;
- c) 晾挂(发酵)环境温湿度和时间。

11.3.2 酱卤类制品

11.3.2.1 工艺流程

应符合图 2 的规定。

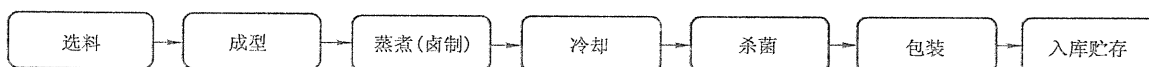


图 2 酱卤类制品工艺流程

11.3.2.2 关键控制环节

应包括但不限于:

- a) 原辅料(含食品添加剂)的选用;
- b) 加工过程中时间控制;
- c) 杀菌。

11.3.3 熏烧焙烤类制品

11.3.3.1 工艺流程

应符合图 3 的规定。

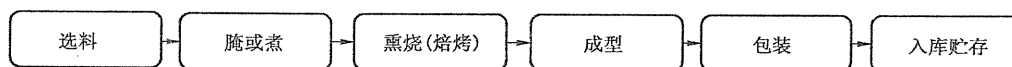


图 3 熏烧焙烤类制品工艺流程

11.3.3.2 关键控制环节

应包括但不限于：

- a) 原辅料(含食品添加剂)的选用；
- b) 腌煮工序；
- c) 熏烧、焙烤的温度和时间。

11.3.4 肉干类制品

11.3.4.1 工艺流程

应符合图4的规定。

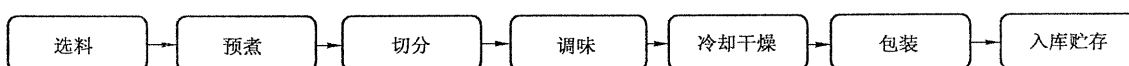


图4 肉干类制品工艺流程

11.3.4.2 关键控制环节

应包括但不限于：

- a) 原辅料(含食品添加剂)的选用；
- b) 调味；
- c) 干燥环境。

11.3.5 油炸类制品

11.3.5.1 工艺流程

应符合图5的规定。

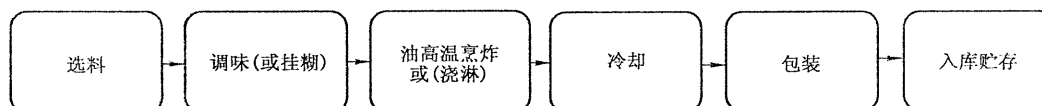


图5 油炸类制品工艺流程

11.3.5.2 关键控制环节

应包括但不限于：

- a) 原辅料(含食品添加剂)的选用；
- b) 调味(或挂糊)；
- c) 烹炸的油温。

11.3.6 灌肠类制品

11.3.6.1 工艺流程

应符合图6的规定。

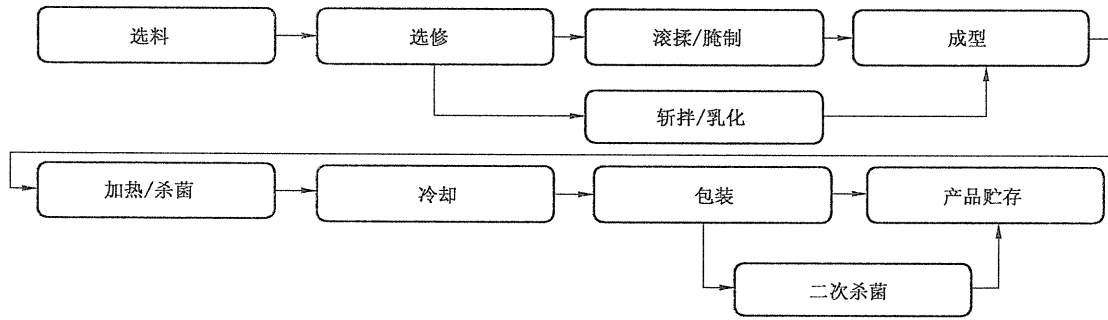


图 6 灌肠类制品工艺流程

11.3.6.2 关键控制环节

应包括但不限于：

- a) 原辅料(含食品添加剂)的选用；
- b) 斩拌/乳化/滚揉工序；
- c) 杀菌。

11.3.7 火腿类制品

11.3.7.1 工艺流程

应符合图 7 的规定。

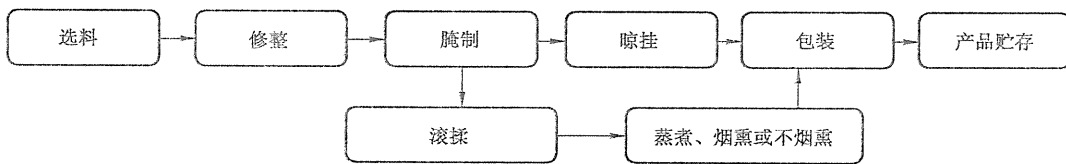


图 7 火腿类制品工艺流程

11.3.7.2 关键控制环节

应包括但不限于：

- a) 原辅料(含食品添加剂)的选用；
- b) 腌制；
- c) 蒸煮、烟熏。

11.4 其他类制品

应制定相关加工工艺流程,确定关键控制环节。

11.5 设备的保养和维修

- 11.5.1 建立生产设备档案,制定设备的定期维护保养计划。
- 11.5.2 严格执行设备操作规程,出现故障及时排除。
- 11.5.3 做好设备的日常维修和保养工作。
- 11.5.4 设备应有使用维护和保养记录。

12 质量管理

12.1 原料、辅材料、食品添加剂和包装材料

12.1.1 原料、辅材料、食品添加剂和包装材料进厂除应满足 6.1~6.4 的要求外,要建立索证索票制度。

12.1.2 应选择有资质的原辅料供应商。采购的原辅料、食品添加剂应符合相关国家标准或行业标准或经备案的企业标准。对供应商和外包方的选择应符合 GB/T 19001—2008 中 7.4 的要求。

12.2 加工过程

12.2.1 生产企业应依据危害性分析与风险评估的结果,确定质量关键环节,并制定控制的标准与控制的措施,一旦偏离控制标准时应采取相应的纠偏措施和预防措施。

12.2.2 详细制定质量关键环节的监控措施,严格执行并记录。

12.3 产品检验

12.3.1 详细制定产品的规格、检验项目、检验标准、抽样及检验方法。

12.3.2 产品应逐批抽取代表性样品实施查验分析,检验项目应符合产品的出厂检验要求,检验结果应填写“检验报告”单,不合格品应按照质量管理手册中不合格品的相关规定处理。

12.3.3 生产企业应设立批产品留样,样品数量应满足必要的品质保存性检验及产生质量纠纷时检验用。保存时间在正常的保存条件下至保质期限 1 个月后。

12.4 产品贮存

12.4.1 成品和原辅材料仓库应满足保持干燥、通风、阴凉,无不良气味以及需要时能保持低温等要求。仓库容量应与生产能力相适应。

12.4.2 经检验合格的成品应按其贮存要求储存于成品库内,低温肉制品应贮存在低温冷库,并做好仓库储存条件的管理和记录。成品应按品种、批次、分类存放,并有明显标志。

12.4.3 仓库中的物品应定期检查,发现异常应及时处理,并有温度、湿度记录。

12.4.4 成品仓储应有存量记录,出厂应做出货记录,内容包括批号、出货时间、地点、对象、数量等,发生问题时便于追溯和及时召回。

12.4.5 仓库出货顺序应按“先进先出”的原则,并对外观品质进行检查。包装破损或临近保质期的储存品应查明原因,报告企业主管部门妥善处理。

12.4.6 成品库、原料库不得储存有毒、有害物质或其他易腐、易燃品以及可能引起串味的物品。储存物品应与地面、墙壁、顶棚保持适当的距离。

12.4.7 仓库应具有完备的防鼠、防虫设施。

12.5 运输

12.5.1 装运前应对进出货用的容器、车辆等运输工具进行卫生检查。运输工具应无污染、无虫害、无异味。禁止与有可能造成污染的原料、半成品或成品一起运输。

12.5.2 应避免日光直射、雨淋和撞击,运输应符合 GB/T 21735 的规定。

12.6 售后服务管理

12.6.1 应建立产品售后管理制度,对顾客提出的书面或口头意见、投诉,企业应立即追查原因,妥善处理。

12.6.2 应按《食品召回管理规定》制定并执行产品的召回制度。

13 标识

预包装食品的标签应符合 GB 7718 和《食品标识管理规定》的要求。
