

# 肉制品生产许可审查细则(2023版)

## 第一章 总则

**第一条** 为了加强肉制品生产许可审查工作,依据《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国食品安全法实施条例》《食品生产许可管理办法》及相关食品安全国家标准等规定,制定《肉制品生产许可审查细则(2023版)》(以下简称《细则》)。

**第二条** 本《细则》适用于肉制品生产许可审查工作,应结合《食品生产许可审查通则》使用。

**第三条** 本《细则》所称肉制品,是指以畜、禽产品为主要原料,经腌、腊、卤、酱、蒸、煮、熏、烤、烘焙、干燥、油炸、发酵、调制等工艺加工制作的产品。包括热加工熟肉制品、发酵肉制品、预制调理肉制品、腌腊肉制品和可食用动物肠衣。

**第四条** 热加工熟肉制品,是指以畜、禽产品为主要原料,经酱、卤、熏、烧、烤、蒸、煮、炸等工艺加工制作的熟肉制品。热加工熟肉制品生产许可类别编号0401,包括:酱卤肉制品、熏烧烤肉制品、热加工肉灌制品、油炸肉制品、熟肉干制品及其他热加工熟肉制品。

(一)酱卤肉制品,是指以畜、禽产品为主要原料,以水为加热

介质,经酱制、卤制、煮制等工艺加工制作的熟肉制品。包括:酱卤肉、糟肉、白煮肉、其他酱卤肉。

酱卤肉是指以畜、禽产品为主要原料,在加有食用盐、酱油、香辛料等的水中,经预煮、浸泡、烧煮、酱制、卤制等工艺加工制作的熟肉制品。

糟肉是指以畜、禽产品为主要原料,用酒糟或陈年香糟代替酱汁或卤汁加工制作的熟肉制品。

白煮肉是指以畜、禽产品为主要原料,在添加或不添加食用盐、香辛料的水中煮熟的肉制品。

(二)熏烧烤肉制品,是指以畜、禽产品为主要原料,经腌、煮等前处理工序,再以烟气、热空气、火苗、热固体等介质进行熏烧、焙烤等工艺加工制作的熟肉制品。包括:熏烤肉、烧烤肉、肉脯。

(三)热加工肉灌制品,是指以畜、禽产品为主要原料,经修整、注射、绞碎、腌制、搅拌、斩拌、滚揉、乳化、填充、烘烤、蒸煮、冷却等工艺加工制作的熟肉制品。包括:西式火腿、灌肠、其他热加工肉灌制品。其中西式火腿仅以畜、禽肉为主要原料。

(四)油炸肉制品,是指以畜、禽产品为主要原料,经调味、裹浆、裹粉后,用食用油高温烹炸、浇淋制作的熟肉制品。

(五)熟肉干制品,是指以畜、禽产品为主要原料,经修整、切丁、切片、切条、腌制、蒸煮、调味、收汤、干燥等工艺加工制作的熟肉制品。包括:肉松、肉干、其他熟肉干制品。

(六)其他热加工熟肉制品,是指以畜、禽产品为主要原料,配

以其他原料、食品添加剂等,上述五类生产加工工艺不能涵盖的热加工熟肉制品。

**第五条** 发酵肉制品,是指以畜、禽产品为主要原料,添加或不添加发酵剂,配以食用盐等其他原料,通过微生物发酵和(或)酶的作用,发酵成熟的可即食肉制品。发酵肉制品生产许可类别编号 0402,包括:发酵肉灌制品、发酵火腿制品及其他发酵肉制品。

(一)发酵肉灌制品,是指以畜肉为主要原料,经修整、切丁、绞碎、斩拌、腌制、灌装、发酵、干燥、烟熏、切片等工艺加工制作的可即食肉制品。

(二)发酵火腿制品,是指以猪腿为原料,经修整、腌制、发酵、干燥、烟熏、切片等工艺加工制作的可即食肉制品。

(三)其他发酵肉制品,是指以畜、禽产品为主要原料,经修整、切丁、切片、切条、腌制、灌装、发酵等工艺加工制作的可即食肉制品。

**第六条** 预制调理肉制品,是指以畜、禽产品为主要原料,经分割、修整,添加调味品等其他原料经相关工艺加工制作的生制品;或以畜、禽产品为主要原料,经分割、修整,不添加其他原料,经热加工制作的生制品。预制调理肉制品生产许可类别编号 0403,包括:冷藏预制调理肉制品和冷冻预制调理肉制品。

(一)冷藏预制调理肉制品,是指需要在0-4℃条件下贮存、运输的预制调理肉制品。

(二)冷冻预制调理肉制品,是指需要在-18℃以下条件贮存、运输的预制调理肉制品。

**第七条** 腌腊肉制品,是指以畜、禽产品为主要原料,经腌制、烘干、晒干、风干等工艺加工制作的非即食肉制品。腌腊肉制品生产许可类别编号0404,包括:腌腊肉灌制品、腊肉制品、火腿制品、其他腌腊肉制品。

(一)腌腊肉灌制品,是指以畜、禽产品为主要原料,经切碎、绞碎、搅拌、腌制、充填、成型、烘干、晒干、风干、烟熏等工艺加工制作的非即食肉制品。

(二)腊肉制品,是指以畜、禽产品为主要原料,经腌制、烘干、晒干、风干、烟熏等工艺加工制作的非即食肉制品。

(三)火腿制品,是指以猪后腿为主要原料,配以其他原料、食品添加剂,经修整、腌制、洗刷脱盐、风干发酵等工艺加工制作的非即食肉制品。

(四)其他腌腊肉制品,是指以畜、禽产品为主要原料,配以其他原料、食品添加剂,经腌制等工艺加工制作,与上述三类产品不同的非即食肉制品。

**第八条** 可食用动物肠衣生产许可类别编号0405,包括:天然肠衣和胶原蛋白肠衣。

(一)天然肠衣,是指以健康牲畜的小肠、大肠和膀胱等器官为原料,经过刮制、去油等特殊加工,对保留的部分进行盐渍或干制的动物组织,用于肉制品的衣膜。主要包括:盐渍肠衣和干制

肠衣。

(二)胶原蛋白肠衣,是指以猪、牛真皮层的胶原蛋白纤维为原料,经化学和机械处理,制成胶原“团状物”,再经挤压、充气成型、干燥、加热定型等工艺制成的可食用人造肠衣。主要包括:卷绕肠衣、套缩肠衣和分段肠衣等。

**第九条** 本《细则》引用的标准、文件应采用最新版本(包括标准修改单)。

## 第二章 生产场所

**第十条** 厂区、厂房和车间、库房要求应符合《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881)中生产场所相关规定。

**第十一条** 企业应根据产品特点及工艺要求设置相应的生产场所。常规生产场所见表1。

表1 肉制品常规生产场所

产品类别名称	常规生产场所
热加工熟肉制品	一般包括生料加工区(原料解冻、选料、修整、配料、绞碎、滚揉、腌制、成型或填充等)、热加工区、熟料加工区(冷却、包装等)及仓库等。
发酵肉制品	一般包括生料加工区(原料解冻、选料、修整、配料、绞碎、腌制、成型或灌装等)、发酵间、熟料加工区(后处理、包装等)及仓库等。
预制调理肉制品	一般包括原料处理区(原料解冻、选料、修整等)、配料区、加工区(绞碎、滚揉、腌制、加热、冻结等)、包装区及仓库等。
腌腊肉制品	一般包括原料处理区(原料解冻、选料、修整等)、配料区、腌制成形区(滚揉、腌制、成型或灌装等)、晾晒干制区(晾挂、烟熏等)、包装区及仓库等。

产品类别名称	常规生产场所
可食用动物肠衣	一般包括原料加工区(天然肠衣:原料处理、浸泡冲洗、刮制、量码上盐等;胶原蛋白肠衣:原料切割、酸碱处理、切片、研磨搅拌、过滤等)、成品加工区(天然肠衣:浸洗、拆把、分路定级、上盐、缠把、包装等;胶原蛋白肠衣:挤压、充气成型、干燥固化、熟化、包装等)及仓库等。
注:本表所列场所为常规生产场所,企业可根据产品特点及工艺要求设置、调整。	

**第十二条** 生产车间应具有足够空间和高度,满足设备设施安装与维修、生产作业、卫生清洁、物料转运、采光与通风及卫生检查的需要。

**第十三条** 生产车间应与厂区污水、污物处理设施分开并间隔适当距离。

**第十四条** 生产车间内应设置专门区域存放加工废弃物。

**第十五条** 生产车间应与易产生粉尘的场所(如锅炉房)间隔一定距离,并设在主导风向的上风向位置,难以避开时应采取必要的防范措施。

**第十六条** 生产车间应按生产工艺、卫生控制要求有序合理布局,根据生产流程、操作需要和清洁度要求进行分离或分隔,避免交叉污染。生产车间划分为清洁作业区、准清洁作业区和一般作业区,不同生产作业区之间应采取有效分离或分隔。各生产作业区应有显著的标识加以区分。肉制品生产作业区划分要求见表2。

表2 肉制品生产作业区划分

产品类别名称	一般作业区	准清洁作业区	清洁作业区
热加工 熟肉制品	原料仓库、包材仓库、外包装车间、成品仓库等。	预处理车间、配料间、腌制间、热加工区、脱包区等。	冷却间、内包装车间、以及有特殊清洁要求的辅助区域(如脱去外包装且经过消毒后的内包材暂存间等)。
发酵肉制品	原料仓库、包材仓库、外包装车间、成品仓库等。	预处理车间、配料间、腌制间、发酵/风干间、脱包区等。	后处理车间、内包装车间、以及有特殊清洁要求的辅助区域(如发酵后的烟熏间、裸露的待包装产品贮存区、脱去外包装且经过消毒后的内包材暂存间等)。
预制调理 肉制品	原料仓库、包材仓库、外包装车间、成品仓库等。	预处理车间、配料间、腌制间、热处理车间、冻结间、内包装车间、脱包区等。	/
腌腊肉制品	原料仓库、包材仓库、外包装车间、成品仓库等。	预处理车间、配料间、腌制间、晾挂间、热处理车间、内包装车间、脱包区等。	/
可食用 动物肠衣	原料仓库、包材仓库、外包装车间、成品仓库等。	预处理车间、加工车间、内包装车间、脱包区等。	/
注:企业可根据产品特点及工艺要求设置、优化,但不得低于本表要求。			

**第十七条** 准清洁作业区、清洁作业区应分别设置工器具清洁消毒区域,防止交叉污染。

**第十八条** 不同清洁作业区之间的人员通道应分隔。如设有特殊情况时使用的通道,应采取有效措施防止交叉污染。

**第十九条** 应设置物料运输通道,不同清洁作业区之间的物料通道应分隔。热加工区、发酵间是生熟加工的分界,应设置生料入口和熟料出口,分别通往生料加工区和熟料加工区。畜、禽产品冷库与分割、处理车间应有相连的封闭通道,或其他有效措施防止交叉污染。

**第二十条** 生产车间内易产生冷凝水的,应有避免冷凝水滴落到裸露产品的防护措施。

**第二十一条** 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。

**第二十二条** 原料仓库、成品仓库应分开设置,不得直接相通。畜、禽产品应设专库存放。内、外包装材料应分区存放。

### 第三章 设备设施

**第二十三条** 企业应具有与生产产品品种、数量相适应的生产设备设施,性能和精度应满足生产要求,便于操作、清洁、维护。肉制品常规生产设备设施见表3。

表3 常规生产设备设施

产品类别名称	设备设施类别	设备设施名称
热加工 熟肉制品	生料加工设备	解冻机、解冻池、冻肉破碎机、绞肉机、搅拌机、斩拌机、乳化机、嫩化机、滚揉机、盐水配制器、盐水注射机、整理台等。
	配料设备	电子秤、台秤等。



产品类别名称	设备设施类别	设备设施名称
热加工熟肉制品	成型设备	灌肠机、打卡机、结扎机、剪节机、切片机、压模设备、共挤设备等。
	热加工设备	夹层锅、水煮槽、煮锅、蒸箱、烤炉、炒锅、烘干机、油炸锅(机)、烟熏炉、杀菌釜、烘烤设备、炒松设备等。
	包装设备	切片机、切丁机、真空包装机、拉伸膜包装机、气调包装机、贴体包装机、封口机、封箱机等。
	其他	有速冻工艺的应具有速冻机或其他速冻设备,速冻设备的可控温度应不高于-30℃。
发酵肉制品	生料加工设备	解冻机、解冻池、冻肉破碎机、绞肉机、搅拌机、斩拌机、滚揉机、整理台等。
	配料设备	电子秤、台秤等。
	发酵设施	发酵间、风干间等。
	包装设备	切片机、真空包装机、封口机、封箱机等。
	其他	生产发酵肉灌制品应具有成型设备,生产发酵火腿制品应具有剔骨、压型等设备。
预制调理肉制品	原料加工设备	解冻机、解冻池、冻肉破碎机、切片机、绞肉机、搅拌机、斩拌机、嫩化机、滚揉机、整理台等。
	配料设备	电子秤、台秤等。
	冷冻设备	冷冻机或其他冷冻设备。有速冻工艺的应具有速冻机或其他速冻设备,速冻设备的可控温度应不高于-30℃。
	包装设备	切片机、切丁机、真空包装机、拉伸膜包装机、气调包装机、贴体包装机、封口机、封箱机等。
	加热设备	有加热工艺的应具有夹层锅、煮锅、烘烤设备等。

产品类别名称	设备设施类别	设备设施名称
腌腊肉制品	原料加工设备	解冻机、解冻池、冻肉破碎机、绞肉机、搅拌机、斩拌机、嫩化机、滚揉机、整理台等。
	配料设备	电子秤、台秤等。
	成型设备	灌肠机、打卡机、挂杆机、结扎机、剪节机、切片机、压模设备等。
	加热设备	烘干机、烟熏炉、熏烤炉、热泵干燥机等。
	包装设备	切片机、切丁机、真空包装机、封口机、封箱机、贴标机、喷码机等。
可食用动物肠衣	天然肠衣生产设备	刮肠机、口径卡尺、量码机、上盐机、标有路分的容器等。
	胶原蛋白肠衣生产设备	挤压机、套缩机、过滤机、压片机、混揉机等。
注：本表所列设备设施为常规设备设施，企业可根据实际生产情况优化调整。		

**第二十四条** 杀菌设备应具备温度指示装置。

**第二十五条** 仓储设备设施应与所生产产品的数量、贮存要求相适应，满足物料和产品的贮存条件。

**第二十六条** 供水设施的软管出水口不应接触地面，使用过程中应防止虹吸、回流。

**第二十七条** 排水设施的排水口应配有滤网等装置，防止废弃物堵塞排水管道。生产车间地面、排水管道应能耐受热碱水清洗。

**第二十八条** 内包材暂存间或等效设施(如传递窗)应设置消毒装置。

**第二十九条** 应配备专用设施(如置物架)存放清洗消毒后的工器具,不应交叉混放。

**第三十条** 应配备防漏、防腐蚀、易于清洁、带脚踏盖的容器存放废弃物。

**第三十一条** 准清洁作业区、清洁作业区应设有单独的更衣室,更衣室应与生产车间相连接。若设立与更衣室相连接的卫生间和淋浴室,应设立在更衣室之外,保持清洁卫生,其设施和布局不得对生产车间造成潜在的污染风险。不同清洁作业区应分别设置人员洗手、消毒、干手等设备设施。

**第三十二条** 卫生间应采用单个冲水式设施,通风良好,地面干燥,保持清洁,无异味,并有防蚊蝇设施,粪便排泄管不得与生产车间内的污水排放管混用。

**第三十三条** 在产生大量热量、蒸汽、油烟、强烈气味的食品加工区域上方,应设置有效的机械排风设施。冷却间应具有降温及空气流通设施;烟熏间应配备烟熏发生设备(使用液熏法的除外)及空气循环系统。

**第三十四条** 有温/湿度要求的工序和场所,应根据工艺要求控制温/湿度,并配备监控设备。腌制间应配备空气制冷和温度监控设备(发酵肉制品的腌制间还应配备环境湿度监控设备)。发酵/风干间应配备风干发酵系统或其他温/湿度监控设备。冷藏库和冷冻库应配备温度监控设备及温度超限报警装置。其他方式贮存的成品仓库应符合企业规定的温度范围,必要时配备相应

的温度监控设备。

**第三十五条** 应按照产品执行标准及检验管理制度中规定的检验项目进行检验。自行开展相关检验的企业应配备满足原料、半成品、成品检验所需的检验设备设施,并确保检验设备的性能、精度满足检验要求。检验设备设施的数量应与企业生产能力相适应。常规检验项目及常用检验设备见表4。

**表4 肉制品常规检测项目及常用检验设备设施**

产品类别名称	检验项目	检验设备设施
热加工熟肉制品	菌落总数	无菌室或超净工作台、灭菌锅、天平(0.1 g)、恒温培养箱等。
	大肠菌群	无菌室或超净工作台、灭菌锅、天平(0.1 g)、恒温培养箱等。
	水分	分析天平(0.1 mg)、鼓风电热恒温干燥箱、干燥器等。
	净含量	电子秤或天平。
发酵肉制品	大肠菌群	无菌室或超净工作台、灭菌锅、天平(0.1 g)、恒温培养箱等。
	单核细胞增生李斯特氏菌	无菌室或超净工作台、生物安全柜、灭菌锅、天平(0.1 g)、恒温培养箱、生物显微镜等。
	水分活度	天平(0.0001 g、0.1 g)、恒温培养箱、康卫氏皿、鼓风电热恒温干燥箱等。或者:天平(0.01 g)、水分活度测定仪。
预制调理肉制品	过氧化值	分析天平(1 mg)、旋转蒸发仪、滴定管、通风设施等。
	净含量	电子秤或天平。

产品类别名称	检验项目	检验设备设施
腌腊肉制品	过氧化值	分析天平(1 mg)、旋转蒸发仪、滴定管、通风设施等。
可食用 动物肠衣	盐渍肠衣口径 检验	刻有米尺的硬质塑料检验台、口径卡尺等。
	长度检验	量尺台等。
	干制肠衣规格 检验	米尺、平面板等。
	大肠菌群	无菌室或超净工作台、灭菌锅、天平(0.1 g)、恒温培养箱等。
	霉菌	无菌室或超净工作台、灭菌锅、天平(0.1 g)、霉菌培养箱等。
	水分	分析天平(0.1 mg)、鼓风电热恒温干燥箱、干燥器等。
注:本表所列检验设备设施为常规检验项目所对应的设备设施,企业可根据产品类别及生产过程风险控制情况确定检验项目,配备相应的检验设备设施。		

**第三十六条** 采用快速检测方法的,应配备相应的检验设备。

## 第四章 设备布局和工艺流程

**第三十七条** 应具备合理的生产设备布局和工艺流程,避免交叉污染。肉制品常规生产工艺流程见表5。

表5 肉制品生产常规工艺流程

产品类别名称	常规工艺流程	备注
热加工熟肉制品	选料→原料前处理(解冻、修整、腌制等)→机械加工(绞碎、斩拌、滚揉、乳化等)→充填或成型→热加工(熏、烧、烤、蒸煮、油炸、烘干等)→冷却→包装等	不同热加工熟肉制品的生产设备设施和工艺流程可参考附件1-1。热加工熟肉制品企业发证产品可参考的产品标准和相关标准见附件2-1。
发酵肉制品	选料→原料前处理(解冻、修整、腌制等)→机械加工(绞碎、斩拌等)→添加其他原料或发酵剂→充填或成型→发酵/干燥→包装等	不同发酵肉制品的生产设备设施和工艺流程可参考附件1-2。发酵肉制品企业发证产品可参考的产品标准和相关标准见附件2-2。
预制调理肉制品	选料→原料前处理(解冻、修整、腌制等)→机械加工(绞碎、斩拌、滚揉等)→调制→冷却或冻结(含速冻)→包装等	不同预制调理肉制品的生产设备设施和工艺流程可参考附件1-3。预制调理肉制品企业发证产品可参考的产品标准和相关标准见附件2-3。
腌腊肉制品	选料→原料前处理(解冻、修整等)→机械加工(绞碎、搅拌等)→腌制→烘干(晒干、风干)→包装等	不同腌腊肉制品的生产设备设施和工艺流程可参考附件1-4。腌腊肉制品企业发证产品可参考的产品标准和相关标准见附件2-4。
可食用动物肠衣	天然肠衣工艺流程:原肠浸泡冲洗→刮制→灌水检查→分路定级→量码→上盐→沥卤→缠把→装桶→入库贮运等	不同可食用动物肠衣的生产设备设施和工艺流程可参考附件1-5。可食用动物肠衣企业发证产品可参考的产品标准和相关标准见附件2-5。
	胶原蛋白肠衣工艺流程:原料切割→酸碱处理→切片→研磨搅拌→过滤→挤压成型→干燥固化→熟化→包装→入库贮运等	
注:本表所列工艺流程为常规工艺流程,企业可根据实际生产情况优化调整。		

**第三十八条** 应明确产品在《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760)“食品分类系统”的最小分类号。生产过程中应按照 GB 2760 以及国务院卫生行政部门相关公告的要求使用食品添加剂。

**第三十九条** 应通过危害分析方法明确生产过程中的食品安全关键环节,制定产品配方、工艺规程等工艺文件,并设立相应的控制措施。

**第四十条** 应根据相关标准并结合原料、产品特点和工艺要求控制生产车间环境。腌制车间温度不应高于4℃。天然肠衣生产车间温度不应高于25℃。

**第四十一条** 冻肉解冻时应避免受到污染。用水解冻的,无密封包装的不同种类畜、禽产品应分开解冻。

**第四十二条** 内包装材料应脱去外包装,经内包材暂存间或等效设施(如传递窗)消毒后,方可进入内包装车间。

**第四十三条** 加工用冰的制备、使用、贮存过程中应避免污染。

**第四十四条** 应根据产品特点规定腌制时间。发酵肉制品应根据工艺需要控制腌制、发酵/风干过程的温/湿度和时间。

**第四十五条** 采用热加工工艺的产品应控制加热介质或产品最低中心温度及加热时间。热加工结束后应控制产品停留在热加工车间的时间或产品离开热加工车间的表面温度。

加工过程中应采取有效措施,控制多环芳烃、生物胺、杂环

胺、丙烯酰胺等次生有害污染物(如熏制时使用烟熏液,低松脂的硬木、木屑等)。烟熏过程应采取有效措施(如安装烟雾发生器等设备)控制苯并[a]芘的产生量。

**第四十六条** 冷却过程应根据不同产品的工艺需要,对温度和时间进行控制。

**第四十七条** 密封包装产品应封口紧密,无渗漏、无破损。

**第四十八条** 有二次杀菌工艺的,应根据产品特性及微生物控制要求,对杀菌的温度和时间进行控制。

**第四十九条** 盐渍肠衣上盐过程中肠衣不应粘连,包装时容器内应充分撒布肠衣专用盐,并灌满饱和盐卤(干盐腌制除外)。

## 第五章 人员管理

**第五十条** 应依法配备食品安全管理人員和食品安全专业技术人员。企业主要负责人、食品安全总监、食品安全员应符合《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》。

食品安全专业技术人员应与岗位要求相适应,掌握肉制品生产工艺操作规程,熟练操作生产设备设施,人员数量应满足企业生产需求。其中检验人员应具有食品检验相关专业知識,经培训合格。

**第五十一条** 企业应建立培训制度,制定培训计划,培训的内容应与岗位相适应。与质量安全相关岗位的人员应定期培训和考核,不具备能力的不得上岗。



**第五十二条** 负责清洁消毒的人员应接受良好培训,能够正确使用清洁消毒工器具及相关试剂,保证清洁和消毒作业的效果满足生产要求。

**第五十三条** 应对食品加工人员开展班前健康检查,并形成记录,防止法律法规规定的有碍食品安全疾病的人员接触直接入口食品。

## 第六章 管理制度

**第五十四条** 建立并执行采购管理及进货查验记录制度。企业应规定食品原料、食品添加剂和食品相关产品的验收标准,定期对主要原料供应商进行评价、考核,确定合格供应商名单。

(一)畜、禽产品应符合《食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品》(GB 2707)等相关标准要求。国内畜、禽产品应具有动物检疫证明及相关证明文件。进口畜、禽产品应有入境货物相关证明文件。不得采购非法陆生野生动物及其制品。

(二)发酵用菌种应符合国家有关标准规定,附有检验报告或产品合格证明文件。

(三)食品相关产品应符合相关食品安全标准的规定,在加工、储藏和运输条件下不影响产品质量安全。

**第五十五条** 建立并执行生产过程控制制度。在关键环节所在区域,配备相关的文件如岗位规程、记录表等。生产过程中原料管理(领料、投料、余料管理等)、生产关键环节(如生产工序、

设备、贮存、包装等)的控制措施实施记录,应与企业制定的工艺文件要求一致。

(一)卫生管理要求。

(1)食品加工人员应保持良好的个人卫生,进入生产作业区域应穿戴整洁的工作服、帽,不应配戴饰物、手表,不应携带手机,不应化妆、留长指甲等存在食品安全隐患的行为,不应携带、存放与食品生产无关的个人用品。

(2)食品加工人员进入生产作业区时应按要求洗手、消毒,连续工作4小时后应再次洗手、消毒。操作过程中手受到污染时,应立即洗手、消毒。

(3)食品加工人员工作期间如佩戴手套,应洗手、消毒后戴手套,且手套需经表面消毒后方可接触食品(一次性无菌手套不需要消毒)。手套在连续使用4小时后应更换。操作过程中手套受到污染、破损时,应立即更换。

(4)非生产人员禁止进入肉制品生产作业区,特殊情况下进入时应遵守和生产人员相同的卫生要求。

(5)应监控生产环境,如对地面、墙壁、天花板或顶棚、空气、设备设施、排水槽、空气净化处理装置等进行卫生监控。根据具体取样点的风险确定监控频率。

(6)各生产作业区设备设施、工器具及容器应分区放置,生产过程中应有合理的措施防止交叉污染。需要随产品贯穿整个工艺过程的工器具(如挂肠车),未与加工料同时经过热加工工序

时,不得直接进入熟料加工区。其他所有非必需贯穿整个工艺过程的设备、刀具、案板、计量器具等应严格分区放置。

(7)直接接触原料、半成品、成品的设备设施、工器具和容器应耐腐蚀、不易破损。因工艺需要必须使用竹木工器具的,应明确其消毒、贮存及更换要求。

(二)清洁消毒要求。应明确清洁消毒的区域、设备设施及工器具名称;清洁消毒工作的职责;使用的洗涤剂、消毒剂;清洁消毒方法和频次;清洁消毒效果验证方法以及纠偏方法;清洁消毒工作及验证的记录等要求。严格执行清洁消毒制度,并有专人负责检查,如实、完整记录清洁消毒和验证过程。

(1)清洁消毒方法应安全、卫生、有效。采用臭氧消毒方式的,应在保证杀菌效果的前提下严格控制臭氧浓度;采用紫外线消毒方式的,应控制杀菌距离并规定紫外线强度监控频次;采用过滤除菌方式的,应规定更换滤膜或滤料频次。

(2)根据生产环境卫生监控结果规定清洁消毒频次。

(3)与食品直接接触的设备设施和工器具,使用后应彻底清洁,使用前严格消毒。清洁作业区内与食品直接接触工器具的清洁消毒频次应不低于每4小时1次。

(4)清洁剂和消毒剂使用。除清洁消毒必需和工艺需要,不应在生产场所使用和存放可能污染食品的化学制剂。清洁剂和消毒剂应在专门场所用固定设施贮存,并有明显标识,还应设锁并由专人管理,防止污染产品。使用记录应包含领用人员、作业

时间、作业区域、用量及浓度等信息。

使用清洁剂和消毒剂对与食品直接接触的设备设施表面、器具和容器进行清洁消毒的,应考虑清洁消毒对象的材质、用途等因素,合理使用清洁剂和消毒剂,确保在清洁消毒时不与食品接触表面产生化学反应,避免产生化学性残留污染。

**第五十六条** 建立并执行检验管理及出厂检验记录制度。应包括原料检验、过程检验、出厂检验及产品留样的方式及要求,过程检验包括但不限于对半成品质量、安全指标的监测。产品执行标准规定出厂检验要求的,应按标准规定执行。执行标准未规定出厂检验要求的,企业应综合考虑产品特性、工艺特点、生产过程控制等因素确定检验项目、检验频次、检验方法等检验要求。

(一)自行检验。自行检验的企业应具备与所检项目适应的检验室和检验能力,每年至少对所检项目进行1次检验能力验证。使用快速检测方法的,应定期与国家标准规定的检验方法进行比对或验证,保证检测结果准确。当快速检测方法检测结果显示异常时,应使用国家标准规定的检验方法进行验证。

(二)委托检验。不能自行检验的,可委托具有检验资质的第三方检测机构进行检验,并妥善保存检验报告。

(三)产品留样。每批产品均应有留样,产品留样间应满足产品贮存条件要求,留样数量应满足复检要求,产品留样应保存至保质期满并有记录。对过期产品进行科学处置,如实、完整记录留样及过期产品处置相关信息。

**第五十七条** 建立并执行运输和交付管理制度。企业应根据食品及食品原料的特点和卫生需要规定运输、交付要求。不得与有毒、有害、有异味的物品一同运输。不应使用未经清洗的车辆和未经消毒的容器运输产品。运输过程中温度控制应符合产品运输的温度要求。冷链运输车厢内应设置温度监控设备,并规定校准、维护频次。采购第三方物流服务的企业应签订合同,满足上述要求。

**第五十八条** 建立并执行食品安全追溯制度。如实记录原料采购与验收、生产加工、产品检验、出厂销售等全过程信息,实现产品有效追溯。企业应合理设定产品批次,建立批生产记录,如实记录投料的原料名称、投料数量、产品批号、投料日期等信息。

**第五十九条** 建立并执行食品安全自查制度。企业应对肉制品生产安全状况进行检查评价,并规定自查频次。

自查内容应包括食品原料、食品添加剂、食品相关产品进货查验情况;生产过程控制情况;人员管理情况;检验管理情况;记录及文件管理情况等。

**第六十条** 建立并执行不合格品管理及不安全食品召回制度。企业应明确对在验收和生产过程中发现的不合格原料、半成品和成品进行标识、贮存和处置措施,不合格品应与合格品分开放置并明显标记。如实、完整记录不合格品保存和处理情况。企业应对召回的食品采取补救、无害化处置、销毁等措施,如实记录

召回和处置情况,并向所在地县级市场监管部门报告。

### **第六十一条** 其他制度。

(一)建立并执行食品安全防护制度。应建立食品防护计划,最大限度降低因故意污染、蓄意破坏等人为因素造成食品受到生物、化学、物理方面的风险。

(二)建立并执行仓储管理制度。包括原料仓库管理制度和产品仓库管理制度。

(1)原料仓库。应设专人管理原料仓库,规定仓库卫生检查频次,及时清理变质、超过保质期的食品原料。原料仓库的干、湿料应分离。冷冻畜、禽原料应贮存在不高于 $-18^{\circ}\text{C}$ 的冷冻肉储藏库中,鲜畜、禽原料应贮存在不高于 $4^{\circ}\text{C}$ 的冷藏库中;采集后的畜禽血应在不高于 $4^{\circ}\text{C}$ 环境中贮存,在贮存前可采取降温措施进行预冷。

(2)菌种保存。发酵用菌种应在适宜温度下贮存,以保持菌种的活力。发酵用菌种应使用专用设备设施存放。

(3)成品仓库。不得将食品与有毒、有害、有异味的物品一同贮存。需冷藏的肉制品应在不高于 $4^{\circ}\text{C}$ 的冷藏库中贮存,需冷冻的肉制品应在不高于 $-18^{\circ}\text{C}$ 的冷冻库中贮存。采用其他方式贮存的肉制品应明确产品贮存温度范围。包装后成品应在产品规定温/湿度条件下进行贮存。

(三)建立并执行分切管理制度。将肉制品切片、切块等,不添加其他原料,经杀菌或不杀菌后包装销售的,应建立分切管理

制度。明确待分切的肉制品管理、标签标识、工艺控制、卫生控制等要求。待分切的肉制品应来自获得食品生产许可证或依法进口的企业。应记录其生产企业名称、联系人、产品名称、数量、生产日期、保质期、进库时间等信息,以满足溯源要求。应批批查验待分切肉制品的检验合格报告。

分切后的产品生产日期应按分切日期标注,产品保质期不应长于被分切的肉制品剩余保质期。

(四)建立并执行废弃物存放和清除制度。应规定废弃物清除频次;必要时应及时清除废弃物;易腐败的废弃物应尽快清除。

(五)建立并执行工作服清洗保洁制度。工作服及其他工作服配套物品(以下简称工作服)应符合相应的作业区卫生要求。不同清洁作业区的工作服应分开放置,与个人服装、其他物品分开放置。员工不得在相关作业区以外穿着工作服。

不同清洁作业区的工作服应从颜色、标识上加以明显区分并分开清洗。准清洁作业区和清洁作业区的工作服应每日进行清洗、更换,一般作业区的工作服可根据实际情况制定清洗、更换的频次。清洗消毒后仍然不能达到预期用途的工作服应及时更换。

(六)建立并执行文件管理制度。对文件进行有效管理,确保各相关场所使用的文件均为有效版本。

## 第七章 试制产品检验

**第六十二条** 企业应按所申报肉制品类别和执行标准,提供

同一品种、同一批次的试制产品检验合格报告,企业应对检验报告真实性负责。

**第六十三条** 检验项目应符合相应的食品安全国家标准及企业明示的产品执行标准,包括国家标准、行业标准、地方标准、团体标准、企业标准等及国务院卫生行政部门的相关公告的要求。

热加工熟肉制品涉及的检验项目与方法详见附件3-1,发酵肉制品涉及的检验项目与方法详见附件3-2,预制调理肉制品涉及的检验项目与方法详见附件3-3,腌腊肉制品涉及的检验项目与方法详见附件3-4,可食用动物肠衣涉及的检验项目与方法详见附件3-5。

## 第八章 附则

**第六十四条** 根据《产业结构调整指导目录(2019年本)》(中华人民共和国国家发展和改革委员会令2019年第29号)规定,不再核发生产能力3000吨/年及以下的西式肉制品生产许可证。

**第六十五条** 可食用动物肠衣生产企业应在《细则》发布之日起18个月内,申请并获得肉制品生产许可后,方可进行生产。

**第六十六条** 本《细则》由国家市场监督管理总局负责解释。

**第六十七条** 本《细则》自发布之日起施行,原《肉制品生产许可证审查细则(2006版)》同时废止。



- 附件:1-1.热加工熟肉制品生产设备设施和工艺流程
- 1-2.发酵肉制品生产设备设施和工艺流程
- 1-3.预制调理肉制品生产设备设施和工艺流程
- 1-4.腌腊肉制品生产设备设施和工艺流程
- 1-5.可食用动物肠衣生产设备设施和工艺流程
- 2-1.热加工熟肉制品生产涉及的主要标准
- 2-2.发酵肉制品生产涉及的主要标准
- 2-3.预制调理肉制品生产涉及的主要标准
- 2-4.腌腊肉制品生产涉及的主要标准
- 2-5.可食用动物肠衣生产涉及的主要标准
- 3-1.热加工熟肉制品涉及的检验项目与方法
- 3-2.发酵肉制品涉及的检验项目与方法
- 3-3.预制调理肉制品涉及的检验项目与方法
- 3-4.腌腊肉制品涉及的检验项目与方法
- 3-5.可食用动物肠衣涉及的检验项目与方法

# 附件 1—1

## 热加工熟肉制品生产设备和工艺流程

热加工肉灌制品 (如法兰克福香肠)		酱卤肉制品 (如酱牛肉)		熏烧烤肉制品 (如烤鸭)		熟肉干制品 (如牛肉干)		油炸肉制品 (如小酥肉)	
工艺流程	设备设施	工艺流程	设备设施	工艺流程	设备设施	工艺流程	设备设施	工艺流程	设备设施
解冻	解冻池	解冻	解冻池	解冻	解冻池	解冻	解冻池	解冻	解冻池
修整	台案、刀、切肉机	原料处理	台案、刀	原料处理	台案、刀	原料处理	台案、刀、切肉机	原料处理	台案、刀、切肉机
斩拌	斩拌机	预煮	夹层锅	配料	电子秤	预煮	夹层锅	挂浆	挂浆机
配料	电子秤	漂洗	夹层锅	制坯(挂糖色、晾坯)	制坯间	切坯	切坯机	烹炸	油炸锅
灌肠	灌肠机	配料	电子秤	挂炉烤制	烤炉	配料	电子秤	冷却	冷却间
吊挂	挂肠车	煮制	夹层锅	冷却	冷却间	复煮、收汁	夹层锅	包装	包装机
干燥、烟熏、蒸煮	烟熏蒸煮一体炉	出锅	出锅机	包装	包装机	脱水	烘箱	入库贮存	成品仓库
冷却	冷却间	冷却	冷却间	入库贮存	成品仓库	冷却	冷却间	/	/
包装	包装机	包装	包装机	/	/	包装	包装机	/	/
入库贮存	成品仓库	杀菌	杀菌罐	/	/	入库贮存	成品仓库	/	/
/	/	二次冷却	冷却池	/	/	/	/	/	/
/	/	入库贮存	成品仓库	/	/	/	/	/	/

注：以上为示例，仅供参考。

## 发酵肉制品生产设备和工艺流程

发酵肉灌制品 (如发酵香肠)		发酵火腿制品 (如西班牙风味火腿)	
工艺流程	设备设施	工艺流程	设备设施
原料处理	台案、刀	原料处理	台案、刀
绞肉	绞肉机	配料	电子秤
配料	电子秤	腌制	腌制间
搅拌	搅拌机	发酵	发酵间
腌制	腌制间、腌制容器	晾晒	干燥间
灌肠	灌肠机	成型	成型机
发酵	发酵间	包装	包装机
干燥	干燥间	入库贮存	成品仓库
包装	包装机	/	/
入库贮存	成品仓库	/	/

注：以上为示例，仅供参考。

## 预制调理肉制品生产设备和工艺流程

冷冻预制调理肉制品(如羊肉串)		冷藏预制调理肉制品(如黑椒牛柳)	
工艺流程	设备设施	工艺流程	设备设施
原料处理	刀、台案	原料处理	刀、台案
切肉	切肉机	切肉	切肉机
配料	电子秤	配料	电子秤
搅拌	搅拌机	搅拌	搅拌机
成型	手工或穿串机	包装	包装机
冷冻(或速冻)	冷冻库、速冻机	入库贮存	冷藏仓库
包装	包装机	/	/
入库贮存	冷冻仓库	/	/

注：以上为示例，仅供参考。

## 腌腊肉制品生产设备和工艺流程

工艺流程	腌腊肉灌制品(如广式香肠)			腊肉制品				火腿制品 (如金华火腿)	
				(如南京板鸭)		(如湖南腊肉)			
	设备设施	工艺流程	设备设施	工艺流程	设备设施	工艺流程	设备设施	工艺流程	设备设施
解冻	解冻池	原料处理	刀、台案	原料处理	刀、台案	原料处理	刀、台案	原料处理	刀、台案
原料处理	刀、台案、切丁机	配料	电子秤	配料	电子秤	配料	电子秤	上盐腌制	腌制间
配料	电子秤	干腌	不锈钢车槽	腌制	腌制间、腌制容器	腌制	腌制间、腌制容器	浸腿	浸泡池
混料	搅拌机	抠卤	不锈钢车槽	干制	烘房	干制	烘房	洗腿	清洗池
灌肠	灌肠机	复卤	不锈钢车槽	烟熏	烟熏房	烟熏	烟熏房	晒腿	晒腿架
烘烤	烘房	叠坯	案板、不锈钢车槽	冷却	冷却间	冷却	冷却间	整形	刀、台案
包装	包装机	排坯晾挂	架子	包装	包装机	包装	包装机	发酵	发酵间、架子
入库贮存	成品仓库	入库贮存	成品仓库	入库贮存	成品仓库	入库贮存	成品仓库	修整	刀、台案
/	/	/	/	/	/	/	/	堆码	腿床
/	/	/	/	/	/	/	/	入库贮存	成品仓库

注：以上为示例，仅供参考。

## 可食用动物肠衣生产设备设施和工艺流程

天然肠衣		胶原蛋白肠衣	
工艺流程	设备设施	工艺流程	设备设施
原肠浸泡冲洗	台案	清洗	台案
刮制	台案、刮制工具	切割	切皮机
量码	卡尺、台案、量码机	酸碱处理	酸碱处理池
上盐	台案	胶原纤维提取	高压挤压机
缠把、装桶	密封的桶、台案	挤压成型	螺旋式挤压机
半成品原料验收	台案	一次干燥	电热箱
分路定级	卡尺、台案	二次干燥	热风炉或电热箱
量码	卡尺、台案	包装	台案
上盐	台案、上盐机	入库贮存	成品仓库
缠把、装桶	密封用桶、台案	/	/
入库贮存	成品仓库	/	/

注：以上为示例，仅供参考。

## 附件2—1

### 热加工熟肉制品生产涉及的主要标准

序号	标准号	标准名称
1	GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
2	GB 19303	熟肉制品企业生产卫生规范
3	GB 20799	食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范
4	GB 2726	食品安全国家标准 熟肉制品
5	GB 2707	食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品
6	GB 16869	鲜、冻禽产品(部分有效)
7	GB 5749	生活饮用水卫生标准
8	GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
9	GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
10	GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
11	GB 31650	食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
12	GB 29921	食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
13	GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
14	GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
15	GB/T 27301	食品安全管理体系 肉及肉制品生产企业要求
16	GB/T 20940	肉类制品企业良好操作规范
17	GB/T 29342	肉制品生产管理规范
18	GB/T 19480	肉与肉制品术语
19	GB/T 26604	肉制品分类
20	GB/T 23586	酱卤肉制品
21	GB/T 34264	熏烧焙烤盐焗肉制品加工技术规范
22	GB/T 19694	地理标志产品 平遥牛肉
23	GB/T 20558	地理标志产品 符离集烧鸡
24	GB/T 20711	熏煮火腿
25	GB/T 20712	火腿肠
26	GB/T 23492	培根
27	GB/T 23968	肉松
28	GB/T 23969	肉干
29	GB/T 31406	肉脯
30	SB/T 10279	熏煮香肠

注:本表为热加工熟肉制品生产涉及的主要标准,仅供参考。

## 附件 2—2

### 发酵肉制品生产涉及的主要标准

序号	标准号	标准名称
1	GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
2	GB 19303	熟肉制品企业生产卫生规范
3	GB 20799	食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范
4	GB 2726	食品安全国家标准 熟肉制品
5	GB 2707	食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品
6	GB 16869	鲜、冻禽产品(部分有效)
7	GB 5749	生活饮用水卫生标准
8	GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
9	GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
10	GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
11	GB 31650	食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
12	GB 29921	食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
13	GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
14	GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
15	GB/T 27301	食品安全管理体系 肉及肉制品生产企业要求
16	GB/T 20940	肉类制品企业良好操作规范
17	GB/T 29342	肉制品生产管理规范
18	GB/T 19480	肉与肉制品术语
19	GB/T 26604	肉制品分类

注:本表为发酵肉制品生产涉及的主要标准,仅供参考。



## 附件2—3

### 预制调理肉制品生产涉及的主要标准

序号	标准号	标准名称
1	GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
2	GB 19295	食品安全国家标准 速冻面米与调制食品
3	GB 20799	食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范
4	GB 31646	食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范
5	GB 31605	食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
6	GB 2707	食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品
7	GB 16869	鲜、冻禽产品(部分有效)
8	GB 5749	生活饮用水卫生标准
9	GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
10	GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
11	GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
12	GB 31650	食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
13	GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
14	GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
15	GB/T 27301	食品安全管理体系 肉及肉制品生产企业要求
16	GB/T 20940	肉类制品企业良好操作规范
17	GB/T 29342	肉制品生产管理规范
18	GB/T 19480	肉与肉制品术语
19	GB/T 26604	肉制品分类
20	NY/T 2073	调理肉制品加工技术规范
21	SB/T 10482	预制肉类食品质量安全要求
22	SB/T 10648	冷藏调制食品
23	SB/T 10379	速冻调制食品
24	QB/T 4891	冷冻调制食品技术规范

注:本表为预制调理肉制品生产涉及的主要标准,仅供参考。

## 附件2—4

### 腌腊肉制品生产涉及的主要标准

序号	标准号	标准名称
1	GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
2	GB 20799	食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范
3	GB 2730	食品安全国家标准 腌腊肉制品
4	GB 2707	食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品
5	GB 16869	鲜、冻禽产品(部分有效)
6	GB 5749	生活饮用水卫生标准
7	GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
8	GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
9	GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
10	GB 31650	食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
11	GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
12	GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
13	GB/T 27301	食品安全管理体系 肉及肉制品生产企业要求
14	GB/T 20940	肉类制品企业良好操作规范
15	GB/T 29342	肉制品生产管理规范
16	GB/T 19480	肉与肉制品术语
17	GB/T 26604	肉制品分类
18	GB/T 23492	培根
19	GB/T 18357	地理标志产品 宣威火腿
20	GB/T 19088	地理标志产品 金华火腿
21	GB/T 31319	风干禽肉制品
22	SB/T 10294	腌猪肉
23	SB/T 10004	中国火腿

注:本表为腌腊肉制品生产涉及的主要标准,仅供参考。

## 附件2—5

### 可食用动物肠衣生产涉及的主要标准

序号	标准号	标准名称
1	GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
2	GB 20799	食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范
3	GB 14967	食品安全国家标准 胶原蛋白肠衣
4	GB 5749	生活饮用水卫生标准
5	GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
6	GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
7	GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
8	GB 31650	食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
9	GB/T 22637	天然肠衣加工良好操作规范
10	GB/T 20572	天然肠衣生产HACCP应用规范
11	GB/T 27301	食品安全管理体系 肉及肉制品生产企业要求
12	GB/T 20940	肉类制品企业良好操作规范
13	GB/T 29342	肉制品生产管理规范
14	GB/T 19480	肉与肉制品术语
15	GB/T 7740	天然肠衣
16	SN/T 2905.3	出口食品质量安全控制规范 第3部分:肠衣
17	SB/T 10373	胶原蛋白肠衣
18	QB/T 2606	肠衣盐

注:本表为可食用动物肠衣生产涉及的主要标准,仅供参考。

## 附件3—1

## 热加工熟肉制品涉及的检验项目与方法

序号	检验项目	标准号	标准名称	检验方法
1	感官	GB 2726	食品安全国家标准 熟肉制品	按照对应标准
		GB/T 23586	酱卤肉制品	
		GB/T 34264	熏烧焙烤盐焗肉制品加工技术规范	
		GB/T 20711	熏煮火腿	
		GB/T 20712	火腿肠	
		GB/T 23492	培根	
		GB/T 23968	肉松	
		GB/T 23969	肉干	
		GB/T 31406	肉脯	
		SB/T 10279	熏煮香肠	
2	铅	GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量	GB 5009.12
3	镉			GB 5009.15
4	砷			GB 5009.11
5	铬			GB 5009.123
6	苯并[a]芘			GB 5009.27
7	N-二甲基亚硝胺			GB 5009.26
8	菌落总数			GB 2726
9	大肠菌群	GB 4789.3		
10	金黄色葡萄球菌	GB 29921	食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量	GB 4789.10
11	沙门氏菌			GB 4789.4
12	单核细胞增生李斯特氏菌			GB 4789.30
13	致泻大肠埃希氏菌			GB 4789.6
14	蛋白质	GB/T 23586	酱卤肉制品	GB 5009.5
15	水分			GB 5009.3
16	食盐			GB 5009.44
17	食品添加剂	GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准	按照对应标准
18	营养强化剂	GB 14880	食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准	按照对应标准
19	标签	GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则	GB 7718
20	营养标签	GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则	GB 28050

注：本表按照热加工肉制品相关标准汇总，仅供参考。

## 附件 3—2

### 发酵肉制品涉及的检验项目与方法

序号	检验项目	标准号	标准名称	检验方法
1	感官	GB 2726	食品安全国家标准 熟肉制品	按照对应标准
2	铅	GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量	GB 5009.12
3	镉			GB 5009.15
4	砷			GB 5009.11
5	铬			GB 5009.123
6	苯并[a]芘			GB 5009.27
7	N-二甲基亚硝胺			GB 5009.26
8	大肠菌群	GB 2726	食品安全国家标准 熟肉制品	GB 4789.3
9	金黄色葡萄球菌	GB 29921	食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量	GB 4789.10
10	沙门氏菌			GB 4789.4
11	单核细胞增生李斯特氏菌			GB 4789.30
12	致泻大肠埃希氏菌			GB 4789.6
13	食品添加剂	GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准	按照对应标准
14	营养强化剂	GB 14880	食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准	按照对应标准
15	标签	GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则	GB 7718
16	营养标签	GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则	GB 28050

注：本表按照发酵肉制品相关标准汇总，仅供参考。

### 附件 3—3

## 预制调理肉制品涉及的检验项目与方法

序号	检验项目	标准号	标准名称	检验方法
1	感官	GB 19295	食品安全国家标准 速冻面米与调制食品	按照对应标准
		SB/T 10482	预制肉类食品质量安全要求	
		SB/T 10648	冷藏调制食品	
		SB/T 10379	速冻调制食品	
2	铅	GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量	GB 5009.12
3	镉			GB 5009.15
4	砷			GB 5009.11
5	铬			GB 5009.123
6	N-二甲基亚硝胺			GB 5009.26
7	过氧化值	GB 19295	食品安全国家标准 速冻面米与调制食品	GB 5009.227
8	食品添加剂	GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准	按照对应标准
9	营养强化剂	GB 14880	食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准	按照对应标准
10	标签	GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则	GB 7718
11	营养标签	GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则	GB 28050

注：本表按照预制调理肉制品相关标准汇总，仅供参考。

## 附件 3—4

### 腌腊肉制品涉及的检验项目与方法

序号	检验项目	标准号	标准名称	检验方法
1	感官	GB 2730	食品安全国家标准 腌腊肉制品	GB 2730
2	铅	GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量	GB 5009.12
3	镉			GB 5009.15
4	砷			GB 5009.11
5	铬			GB 5009.123
6	N-二甲基亚硝胺			GB 5009.26
7	过氧化值	GB 2730	食品安全国家标准 腌腊肉制品	GB 5009.227
8	三甲胺氮			GB 5009.179
9	食品添加剂	GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准	按照对应标准
10	营养强化剂	GB 14880	食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准	按照对应标准
11	标签	GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则	GB 7718
12	营养标签	GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则	GB 28050

注：本表按照腌腊肉制品相关标准汇总，仅供参考。

## 附件 3—5

### 可食用动物肠衣涉及的检验项目与方法

序号	检验项目	标准号	标准名称	检验方法
1	感官	GB 14967	食品安全国家标准 胶原蛋白肠衣	按照对应标准
		SB/T 10373	胶原蛋白肠衣	按照对应标准
2	水分	GB 14967	食品安全国家标准 胶原蛋白肠衣	GB 5009.3
3	灰分			GB 5009.4
4	蛋白质			GB 5009.5
5	铅			GB 5009.12
6	砷			GB 5009.11
7	大肠菌群			GB 4789.3
8	金黄色葡萄球菌			GB 4789.10
9	沙门氏菌			GB 4789.4
10	霉菌			GB 4789.15
11	脂肪			SB/T 10373
12	食品添加剂	GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准	按照对应标准

注：本表按照可食用动物肠衣相关标准汇总，仅供参考。



---

分送：各省、自治区、直辖市和新疆生产建设兵团市场监管局(厅、委)。

---

市场监管总局办公厅

2023年7月19日印发

---