



中华人民共和国国家标准

GB 19303—2023

食品安全国家标准 熟肉制品生产卫生规范

2023-09-06 发布

2024-09-06 实施

中华人民共和国国家卫生健康委员会
国家市场监督管理总局 发布

前 言

本标准代替 GB 19303—2003《熟肉制品企业生产卫生规范》。

本标准与 GB 19303—2003 相比,主要变化如下:

- 标准名称修改为“食品安全国家标准 熟肉制品生产卫生规范”;
- 修改了标准结构;
- 修改了术语和定义;
- 修改了选址及厂区环境要求;
- 修改了设施与设备要求;
- 修改了卫生管理要求;
- 增加了原料、食品添加剂的使用要求;
- 修改了加工过程工艺控制要求;
- 修改了食品贮存和运输要求;
- 增加了附录 A“清洁和消毒程序指南”和附录 B“熟肉制品生产过程微生物监控程序指南”。

食品安全国家标准

熟肉制品生产卫生规范

1 范围

本标准规定了熟肉制品生产过程中原料采购、加工、包装、贮存和运输等环节的场所、设施、人员的基本要求和卫生管理准则。

本标准适用于熟肉制品的生产,包括热加工熟肉制品和发酵肉制品,不适用于肉类罐头。

2 术语和定义

GB 14881、GB 2726、GB 2707 界定的以及下列术语和定义适用于本标准。

2.1 热加工熟肉制品

以畜、禽产品为主要原料,经酱、卤、熏、烧、烤、蒸、煮、炸等任何一种或多种工艺加热熟制而成的熟肉制品。包括酱卤肉制品、熏烧烤肉制品、肉灌制品、油炸肉制品、熟肉干制品及其他热加工熟肉制品。

2.2 发酵肉制品

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,在自然或人工条件下通过微生物发酵和(或)酶的作用,发酵成熟且可即食的肉制品。包括发酵灌制品、发酵火腿制品及其他发酵肉制品。

3 选址及厂区环境

3.1 应符合 GB 14881 中相关规定。

3.2 生产区内不应饲养动物。应有适当的封闭措施,防止动物进入生产区。

3.3 锅炉房等易产生粉尘的场所应与熟肉制品生产车间间隔一定的距离,并设在主导风向的下风向位置,难以避开时应采取必要的防范措施。

3.4 工厂或车间污水与污物处理设施应与熟肉制品生产加工、贮存场所分开,并间隔适当的距离。

3.5 对于屠宰和熟肉制品的联合加工企业,熟肉制品生产区应与屠宰加工区分隔。熟肉制品生产区与屠宰加工区的待宰区和无害化处理间应分区独立设置,保持足够距离且处于上风向,防止交叉污染。

4 厂房和车间

4.1 一般要求

应符合 GB 14881 中相关规定。

4.2 设计和布局

4.2.1 车间应具有足够的空间和高度,能满足设备安装与维修、生产作业、卫生清洁、物料转运、采光与