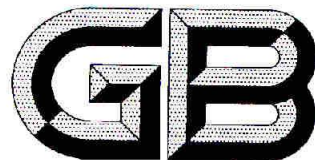


ICS 67.040  
X 00



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 27301—2008

---

## 食品安全管理体系 肉及肉制品生产企业要求

Food safety management system—  
Requirements for meat and meat product establishments

2008-08-28 发布

2008-12-01 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

## 目 次

前言 .....	I
引言 .....	II
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
4 人力资源 .....	2
4.1 食品安全小组的组成 .....	2
4.2 能力、意识和培训 .....	2
5 前提方案 .....	2
5.1 总则 .....	2
5.2 基础设施和维护 .....	2
5.3 卫生标准操作程序(SSOP) .....	2
5.4 人员健康和卫生要求 .....	2
6 关键过程控制 .....	3
6.1 总则 .....	3
6.2 原料验收 .....	3
6.3 宰前检验 .....	3
6.4 宰后检验 .....	3
6.5 粪便、奶汁、胆汁等可见污染物的控制 .....	3
6.6 肉及肉制品微生物的控制 .....	3
6.7 物理危害的控制 .....	3
6.8 化学危害的控制 .....	3
6.9 加工过程中温度的控制 .....	4
6.10 肉制品加工过程区域控制 .....	4
6.11 产品储存和运输 .....	4
7 检验 .....	4
7.1 检验能力 .....	4
7.2 检验要求 .....	4
8 产品追溯和撤回 .....	4
8.1 不合格品控制 .....	4
8.2 产品追溯和撤回 .....	4
附录 A(资料性附录) GB/T 22000—2006 与 GB/T 27301—2008 之间的对应关系 .....	5
参考文献 .....	7

## 前 言

本标准附录 A 为资料性附录。

本标准由中国合格评定国家认可中心和中华人民共和国河北出入境检验检疫局提出。

本标准由全国认证认可标准化技术委员会(SAC/TC 261)归口。

本标准起草单位：中国合格评定国家认可中心、中华人民共和国河北出入境检验检疫局、国家认证认可监督管理委员会注册管理部、中国质量认证中心、石家庄市牧工商开发总公司、河南双汇集团、福喜食品有限公司、北京华都肉鸡公司、中华人民共和国江苏出入境检验检疫局、商务部屠宰技术鉴定中心。

本标准主要起草人：王孝霞、高永丰、樊恩健、游安君、张涛、孟凡亚、余峰、刘庆龙、王刚、赵箭、延静清、陈忘名。

## 引 言

本标准从我国肉及肉制品产品安全存在的关键问题入手,采取自主创新和积极引进并重的原则,结合肉及肉制品企业生产特点,提出了建立我国肉及肉制品企业食品安全管理体系的特定要求。

本标准的编制基础为“十五”国家重大科技专项“食品企业和餐饮业 HACCP 体系的建立和实施”科研成果之一“食品安全管理体系 肉及肉制品生产企业要求”。

GB/T 22000—2006《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》提供了通用要求,肉及肉制品生产企业及相关方在使用 GB/T 22000 中,提出了针对本类型食品企业生产特点对通用要求进一步细化的需求。

为了确保肉及肉制品生产企业的食品安全管理体系符合国内外有关法规、文件要求,本标准明确提出应用 GB 19303—2003《熟肉制品企业生产卫生规范》和 GB/T 20094—2006《屠宰和肉类加工企业卫生管理规范》中的相关要求。本标准提出了“关键过程控制”要求,其中包括原料验收,用以强调食品安全始于农场的理念;包括宰前、宰后检验要求,用以体现肉类屠宰的特殊性;同时也引入微生物控制的要求,提倡通过过程卫生监控,确保产品的安全。鉴于肉制品生产企业在生产加工过程方面的差异,本标准只提出了对肉制品生产企业的一般要求。为了确保与其他法规的一致性,本标准还引入了卫生标准操作程序(SSOP)的概念和要求。

# 食品安全管理体系

## 肉及肉制品生产企业要求

### 1 范围

本标准规定了肉及肉制品生产企业食品安全管理体系的特定要求,包括人力资源、前提方案、关键过程控制、检验、产品追溯和撤回。

本标准配合 GB/T 22000 以适用于肉及肉制品生产企业建立、实施与自我评价其食品安全管理体系,也可用于对此类生产企业食品安全管理体系的外部评价和认证。

本标准用于认证目的时,应与 GB/T 22000 一起使用。GB/T 22000 与本标准之间的对应关系参见附录 A。

### 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB 19303—2003 熟肉制品企业生产卫生规范

GB/T 20094—2006 屠宰和肉类加工企业卫生管理规范

GB/T 22000—2006 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求(ISO 22000:2005, IDT)

### 3 术语和定义

GB/T 22000—2006 确立的以及下列术语和定义适用于本标准。

#### 3.1

**肉 meat**

适合人类食用的家养或野生哺乳动物和禽类的肉以及可食用的副产品。

#### 3.2

**宰前检验 ante-mortem inspection**

在动物屠宰前,判定动物是否健康和适合人类食用进行的检验。

#### 3.3

**宰后检验 post-mortem inspection**

在动物屠宰后,判定动物是否健康和适合人类食用,对其头、胴体、内脏和动物其他部分进行的检验。

#### 3.4

**肉类卫生 meat hygiene**

保证肉类安全、适合人类食用的所有条件和措施。

#### 3.5

**肉制品 meat product**

以肉类为主要原料制成并能体现肉类特征的产品(罐头除外)。

### 3.6

卫生标准操作程序 sanitation standard operation procedure, SSOP

为了保证达到食品卫生要求所制定的控制生产加工卫生的操作程序。

## 4 人力资源

### 4.1 食品安全小组的组成

食品安全小组应由具有相关知识和经验的多专业人员组成,通常包括从事卫生质量控制、生产加工、工艺制定、实验室检验、设备维护、原辅料采购、仓储管理及销售等工作的人员。

### 4.2 能力、意识和培训

4.2.1 组织内与食品安全相关的人员应具备相应的资格和能力。

4.2.2 食品安全小组成员应理解 HACCP 原理和食品安全管理体系的相关标准。

4.2.3 肉类加工和检验人员应熟悉肉类生产基本知识及加工工艺。

4.2.4 从事肉类工艺制定、卫生质量控制、实验室检验工作的人员应具备相关知识。

4.2.5 生产人员熟悉卫生要求,遵守相应法律、法规及其他要求。

4.2.6 动物屠宰企业应配备足够数量的兽医。从事畜禽宰前、宰后检验的人员应具有相应的兽医专业知识和能力。

## 5 前提方案

### 5.1 总则

在根据 GB/T 22000 建立食品安全管理体系时,从事肉及肉制品生产企业的前提方案应符合 GB/T 20094—2006 和(或)GB 19303—2003 的相关要求。

### 5.2 基础设施和维护

肉类屠宰生产企业设备设施的布局、维护保养应至少符合 GB/T 20094—2006 中第 6 章至第 9 章的相关要求;肉制品生产企业设备设施的布局、维护保养应至少符合 GB 19303—2003 中第 4 章至第 6 章的相关要求。

### 5.3 卫生标准操作程序(SSOP)

5.3.1 肉及肉制品生产企业在制定前提方案时,宜制定书面的卫生标准操作程序(SSOP),明确执行人的职责,确定执行的方法、步骤和频率,实施有效的监控和相应的纠正预防措施。

5.3.2 企业制定的卫生标准操作程序(SSOP),至少应包括以下内容:

- a) 肉及肉制品加工过程中使用的水和冰应当符合安全、卫生要求;
- b) 接触食品的器具、手套和内外包装材料等应清洁、卫生和安全;
- c) 确保食品免受交叉污染;
- d) 保证操作人员手的清洗消毒、洗手间设施的维护与卫生;
- e) 防止润滑剂、燃料、清洗消毒用品、冷凝水及其他化学、物理和生物等污染物对食品造成安全危害;
- f) 正确标注、存放和使用各类有毒化学物质;
- g) 保证与食品接触的员工的身体健康和卫生;
- h) 清除和预防鼠害、虫害。

### 5.4 人员健康和卫生要求

5.4.1 从事肉类生产、检验和管理的人员应符合《中华人民共和国食品卫生法》中关于从事食品加工人员卫生要求和健康检查的规定。每年应进行一次健康检查及卫生知识培训,必要时实施临时健康检查,体检合格后方可上岗。

5.4.2 直接从事肉类生产、检验和管理的人员,凡患有影响食品卫生疾病者,应调离本岗位。

## 6 关键过程控制

### 6.1 总则

企业根据 GB/T 22000 进行危害分析时应至少关注本章所述的相关关键过程,并选择适宜的控制措施组合对危害实施控制。

### 6.2 原料验收

#### 6.2.1 对供宰动物的要求

供宰动物应来自经国家主管部门批准的饲养场,饲养场按照相关规定和饲养规范对养殖过程实施了有效控制,出场动物应附有检疫合格证明。

#### 6.2.2 肉制品加工的原料、辅料的卫生要求

- a) 原料肉应来自定点的肉类屠宰加工企业,附有检疫合格证明,并经验收合格;
- b) 进口的原料肉应来自经国家主管部门注册的国外肉类生产企业,并附有出口国(地区)官方兽医部门出具的检验检疫证明和进境口岸检验检疫部门出具的人境货物检验检疫证明;
- c) 辅料应具有检验合格证,并经过进厂验收合格后方准使用。原、辅材料应专库存放;
- d) 超过保质期的原料、辅料不应用于生产加工;
- e) 原料、辅料、半成品、成品以及生、熟产品应分别存放,防止污染。

### 6.3 宰前检验

6.3.1 供宰动物应来自非疫区,并附有相关证明。屠宰企业不得屠宰在运输过程中死亡的动物、有传染病或疑似传染病的动物、来源不明或证明不全的动物。

6.3.2 供宰动物应按国家有关规定进行宰前检验。宰前检验应考虑饲养场的相关信息,如动物饲养情况、用药及疫病防治情况等,并按照有关程序观察活动物的外表,如动物的行为、体态、身体状况、体表、排泄物及气味等。对有异常症状的动物应隔离观察,测量体温,并作进一步兽医检查。必要时,进行实验室检测。

6.3.3 对判定为不适宜正常屠宰的动物,应按照有关兽医规定处理。

6.3.4 应将宰前检验的信息及时反馈给饲养场和宰后检验人员,并做好宰前检验记录。

### 6.4 宰后检验

6.4.1 宰后对动物头部、胴体和内脏的检验应按照国家有关规定、程序和标准执行。

6.4.2 应利用宰前检验信息和宰后检验结果,判定肉类是否适合人类食用。

6.4.3 感官检验不能准确判定肉类是否适合人类食用时,应进一步检验或进行实验室检测。

6.4.4 废弃的肉类或动物的其他部分,应做适当标记,并用防止与其他肉类交叉污染的方式处理。废弃处理应做好记录。

6.4.5 为确保能充分完成宰后检验,主管兽医有权减慢或停止屠宰加工。

6.4.6 宰后检验应做好记录,宰后检验结果应及时分析,汇总后上报有关部门。必要时,反馈给饲养场。

### 6.5 粪便、奶汁、胆汁等可见污染物的控制

肉类屠宰生产企业应使粪便、奶汁、胆汁等可见污染物得到控制,确保产品不受污染。

### 6.6 肉及肉制品微生物的控制

生产企业应根据产品的卫生要求,制定书面的微生物控制规程,定期或不定期对产品生产的主要过程、成品和半成品进行监控。

### 6.7 物理危害的控制

生产企业应利用必要的监控设备如金属探测仪、X射线检测仪等控制物理危害。

### 6.8 化学危害的控制

生产企业应充分考虑原料和加工过程(配辅料,注射或浸渍)中可能引起的化学危害(如:农兽药残

留、环境污染物、添加剂的误用等)并加以有效控制。食品添加剂的使用范围和加入量应符合 GB 2760 的规定,不能使用未经许可或禁止使用的食品添加剂。

#### 6.9 加工过程中温度的控制

车间温度应按照产品工艺要求控制在规定的范围内。预冷间/设施温度控制在 0℃~4℃,分割间、肉制品加工车间的温度不高于 12℃(除加热工序),冻结间温度不高于-28℃;冷藏库温度不高于-18℃,包装车间的温度不高于 10℃,解冻和腌制车间的温度不高于 4℃。肉制品加工过程中温度及产品中心温度、时间的控制应符合 GB 19303—2003 中 6.3 的要求。熟肉制品的加热工序应能保证加热温度的均匀性。

#### 6.10 肉制品加工过程区域控制

生制品加工应分清洁区和非清洁区,熟制品加工应严格划分生熟界面。

#### 6.11 产品储存和运输

储存库的温度应符合储存肉类的特定要求。储存库内应保持清洁、整齐、通风,不得存放有碍卫生的物品,同一库内不得存放可能造成相互污染或者串味的食品。有防霉、防鼠、防虫设施,定期消毒。

运输工具应符合卫生要求,并根据产品特点配备制冷、保温等设施。运输过程中应保持适宜的温度。运输工具应及时清洗消毒,保持清洁卫生。

### 7 检验

#### 7.1 检验能力

7.1.1 应有与生产能力相适应的内部检验部门和具备相应资格的检验人员。

7.1.2 内部检验部门应具备检验工作所需要的标准资料、检验设施和仪器设备;检验仪器应按规定进行计量检定。

7.1.3 委托企业外部检验机构承担检测工作的,该检验机构应具有相应的资格。

#### 7.2 检验要求

7.2.1 产品应按照相关产品国家、行业等标准要求进行检测判定。

7.2.2 产品微生物检测项目包括常规卫生指标(如:细菌总数、大肠菌群等)和致病菌。

7.2.3 食品添加剂,农药、兽药残留,环境污染物等项目的检测和判定,按现行有效的国家标准执行,必要时参照国际标准或者进口国标准。

### 8 产品追溯和撤回

#### 8.1 不合格品控制

企业应制定和执行对不合格品的控制制度,包括不合格品的标识、记录、评价、隔离处置等内容。

#### 8.2 产品追溯和撤回

企业应建立和实施产品的追溯和撤回程序,当肉及肉制品存在不可接受风险时,确保能追溯并及时撤回产品。必要时定期演练。



附 录 A  
(资料性附录)

GB/T 22000—2006 与 GB/T 27301—2008 之间的对应关系

表 A.1 GB/T 22000—2006 与 GB/T 27301—2008 之间的对应关系

GB/T 22000—2006		GB/T 27301—2008	
引言			引言
范围	1	1	范围
规范性引用文件	2	2	规范性引用文件
术语和定义	3	3	术语和定义
食品安全管理体系	4		
总要求	4.1		
文件要求	4.2		
总则	4.2.1		
文件控制	4.2.2		
记录控制	4.2.3		
管理职责	5		
管理承诺	5.1		
食品安全方针	5.2		
食品安全管理体系策划	5.3		
职责和权限	5.4		
食品安全小组组长	5.5		
沟通	5.6		
外部沟通	5.6.1		
内部沟通	5.6.2		
应急准备和响应	5.7		
管理评审	5.8		
总则	5.8.1		
评审输入	5.8.2		
评审输出	5.8.3		
资源管理	6		
资源提供	6.1	7.1	检验能力
人力资源	6.2	4	人力资源
总则	6.2.1	4.1	食品安全小组的组成
能力、意识和培训	6.2.2	4.2	能力、意识和培训
基础设施	6.3	5	前提方案
工作环境	6.4	5	前提方案
安全产品的策划和实现	7	6	关键过程控制
总则	7.1		

表 A.1 (续)

GB/T 22000—2006		GB/T 27301 2008	
前提方案 (PRPs)	7.2	5 5.1 5.2 5.3 5.4	前提方案 总则 基础设施和维护 卫生标准操作程序 (SSOP) 人员健康和卫生要求
实施危害分析的预备步骤 总则 食品安全小组 产品特性 预期用途 流程图、过程步骤和控制措施	7.3 7.3.1 7.3.2 7.3.3 7.3.4 7.3.5	4.1	食品安全小组的组成
危害分析 总则 危害识别和可接受水平的确定 危害评估 控制措施的选择和评估	7.4 7.4.1 7.4.2 7.4.3 7.4.4	6	关键过程控制
操作性前提方案 (PRPs) 的建立	7.5	6	关键过程控制
HACCP 计划的建立 HACCP 计划 关键控制点 (CCPs) 的确定 关键控制点的关键限值的确定 关键控制点的监视系统 监视结果超出关键限值时采取的措施	7.6 7.6.1 7.6.2 7.6.3 7.6.4 7.6.5	6	关键过程控制
预备信息的更新、规定前提方案和 HACCP 计划文件的更新	7.7		
验证策划	7.8	7	检验
可追溯性系统	7.9	8.2	产品追溯和撤回
不符合控制 纠正 纠正措施 潜在不安全产品的处置 撤回	7.10 7.10.1 7.10.2 7.10.3 7.10.4	8.1   8.2	不合格品控制   产品追溯和撤回
食品安全管理体系的确认、验证和改进	8		
总则	8.1		
控制措施组合的确认	8.2		
监视和测量的控制	8.3	7	检验
食品安全管理体系的验证 内部审核 单项验证结果的评价 验证活动结果的分析	8.4 8.4.1 8.4.2 8.4.3		
改进 持续改进 食品安全管理体系的更新	8.5 8.5.1 8.5.2		

## 参 考 文 献

- [1] 中华人民共和国食品卫生法
  - [2] 中华人民共和国质量法
  - [3] 中华人民共和国计量法
  - [4] 中华人民共和国标准化法
  - [5] 中华人民共和国进出口商品检验法及实施条例
  - [6] 中华人民共和国进出境动植物检疫法及实施条例
  - [7] 中华人民共和国国境卫生检疫法及实施细则
  - [8] 国家质量监督检验检疫总局. 出口食品生产企业卫生注册登记管理规定. 2002 年第 20 号令.
  - [9] 国家质量监督检验检疫总局. 食品召回管理规定. 2007 年第 98 号令.
  - [10] 国家质量监督检验检疫总局. 食品标识管理规定. 2007 年第 102 号令.
  - [11] 国家认证认可监督管理委员会. 食品生产企业危害分析与关键控制点(HACCP)管理体系认证管理规定. 2002 年第 3 号公告.
  - [12] 国家认证认可监督管理委员会. 食品安全管理体系认证实施规则. 2007 年第 3 号公告.
  - [13] GB 5749—2006 生活饮用水卫生标准
  - [14] GB 14881—1994 食品企业通用卫生规范
  - [15] 王凤清. 中国出口食品卫生注册管理指南. 北京:中国对外经济贸易出版社, 2000.
  - [16] 国家认证认可监督管理委员会. 食品安全控制与卫生注册评审. 北京:知识产权出版社, 2002.
  - [17] 中国合格评定国家认可中心. “十五”国家重大科技专项“食品安全关键技术”课题成果, 中国食品企业和餐饮业 HACCP 体系的建立和实施丛书: 食品安全管理体系评价准则、认证制度和认可制度. 北京:中国标准出版社, 2006.
-

中 华 人 民 共 和 国  
国 家 标 准  
食 品 安 全 管 理 体 系  
肉 及 肉 制 品 生 产 企 业 要 求  
GB/T 27301—2008

\*

中国标准出版社出版发行  
北京复兴门外三里河北街16号  
邮政编码:100045

网址 [www.spc.net.cn](http://www.spc.net.cn)

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷  
各地新华书店经销

\*

开本 880×1230 1/16 印张 0.75 字数 18 千字  
2008年12月第一版 2008年12月第一次印刷

\*

书号: 155066·1 35277 定价 14.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换  
版权专有 侵权必究

举报电话:(010)68533533



GB/T 27301—2008