

T/GDOAA

广东省有机农业协会团体标准

T/GDOAA XXXX—XXXX

“广宁有礼”评价指南 畜禽及其肉制品

Evaluation guide for livestock and poultry meat products of “Guangning Gifts”

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

2025 - XX - XX 发布

2025 - XX - XX 实施

广东省有机农业协会 发布

前 言

本文件按照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》的规定起草。

本文件由广宁县市场监督管理局提出。

本文件由广东省有机农业协会归口。

本文件起草单位：中检技术服务（深圳）有限公司、广宁县畜牧兽医局、广宁县市场监督管理局、广宁县农业技术推广中心、广宁县农业农村局、广宁县畜牧兽医局、广宁县工业和信息化局、广宁县地方志办、广宁县供销合作社联合社、广东政盛食品有限公司、菜篮子（肇庆）农副产品配送有限公司广宁县塘角家禽屠宰厂。

本文件主要起草人：

本文件首次发布。

“广宁有礼”评价指南 畜禽及其肉制品

1 范围

本文件规定了广东省肇庆市广宁县区域公共品牌“广宁有礼”畜禽及其肉制品的评价要求，包括经营主体畜禽养殖基地要求、肉制品加工要求、包装贮存运输要求、追溯要求和产品质量要求。

本文件适用于广宁县行政区域内对申报“广宁有礼”的养殖、加工、销售的企业、合作社、个体工商户等主体经营、养殖、生产的畜禽及其肉制品的评价，如肉鸽、猪等。

2 规范性引用文件

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 2726 食品安全国家标准 熟肉制品
- GB 2730 食品安全国家标准 腌腊肉制品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范
- CAC/RCP 58-2005 肉类卫生规范
- DB51/T 2711-2020 肉鸽养殖技术规范
- 肉制品生产许可审查细则（2023版）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

广宁有礼 Guangning Gifts

广宁县内注册的组织生产或提供的，具有地域文化特色、品质卓越的产品，包括初级农产品、预包装食品，是为广宁县打造的区域公共品牌名称。

3.2

畜禽

供人类食用的家畜和家禽。

[来源：GB 12694-2016，2.2]

3.3

肉类

供人类食用的，或已被判定为安全的、适合人类食用的畜禽的所有部分，包括畜禽胴体、分割肉和食用副产品。

[来源：GB 12694-2016，2.3]

3.4

肉制品

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。

[来源：肉制品生产许可审查细则（2023版）]

4 基本要求

组织应满足以下基本要求：

- a) 组织资质证照齐全、有效。
- b) 组织 2 年内无重大食品安全事故。
- c) 组织宜获得第三方认证证书，证书应在有效期内且证书范围覆盖申报范围。
- d) 如组织获得管理体系认证，应开展体系绩效评价，包括但不限于：目标考核、内部审核、管理评审，相关绩效评价应符合法律法规的要求。
- e) 组织（养殖）应具有基本的文件化管理制度及其相关记录，包括但不限于：养殖生产技术规程、食品安全全程追溯制度、不合格产品的控制制度、投诉的处理制度、召回制度等。
- f) 如发现组织出现明确造假行为 3 年内不准申报。

5 基地要求

5.1 养殖基地要求

基地应满足以下要求：

- a) 生产经营主体应具有该基地的合法土地使用权，且在该基地稳定经营 2 年以上；
- b) 养殖基地具备动物防疫合格证，肉鸽养殖应符合 DB 51/T 2711 的要求；
- c) 基地具有完善的管理人员配置和管理制度；
- d) 畜禽饮用水水质应符合 GB 5749 标准要求。

5.2 关键控制点要求

5.2.1 种畜禽和幼畜禽

a) 自繁种畜或种禽的生产过程和产品应符合相关法规和质量标准的规定；外购的种畜或种禽，供应商应提供种畜禽养殖场的批准文件和种畜或种禽系谱，及动物检疫部门审批手续并提供检疫证明。外购种畜或种禽应记录品种，数量，时间，保留购买记录。

b) 直接外购幼畜或幼禽应记录品种，数量，时间，保留购买记录。

5.2.2 饲料和饲料添加剂

a) 外购的饲料应在正规厂家及渠道购买，索要供应商资质和合格证明文件，购买饲料应登记购买品种、来源、数量、日期等信息。

b) 自行配制饲料的，不应直接添加兽药和其他禁用药品，应当遵守国务院农业行政主管部门制定的自行配制饲料使用规范，并不得对外提供自行配制的饲料；配制饲料应记录配方、数量、日期等信息。

c) 饲料、饲草不应霉变；饲料库房干净卫生；禁止使用变质或过期饲料。

d) 禁止在饲料、动物饮用水中添加国务院农业行政主管部门公布禁用的物质以及对人体具有直接或者潜在危害的其他物质，或者直接使用上述物质养殖动物。

e) 使用的饲料添加剂应在国家农业行政主管部门发布的饲料添加剂品种目录中，购买饲料添加剂应登记购买品种、来源、数量、日期等信息。

f) 应当按照产品使用说明和注意事项使用。

g) 饲喂饲料应记录饲喂时间、饲喂量等信息。

h) 饲料储存应满足以下要求：

——应符合生产地法律法规要求，在安全、适宜、远离其他物料的专门场所合理存放，防止饲料变质和交叉感染；

——应采取预防措施来控制啮齿类动物和虫害，防止家养动物污染饲料（包括草）；

——加药饲料应分开储藏，应标识清晰，大量储藏或大包装时应易于识别；

——用于不同种类畜禽的特定饲料应标识清晰，分开存放。

5.2.3 疾病防治

a) 应当依法履行动物疫病强制免疫义务，按照兽医主管部门的要求做好强制免疫工作并建立免疫档案。

b) 外购的兽药应经国家登记许可并被批准用于养殖的畜禽类，在购买时应索要供应商资质和合格证明文件，登记购买品种、来源、数量、日期、休药期、并保留发票/收据等信息。

c) 禁止使用农业农村部规定禁止使用的药品、其他化合物和生物制剂。

d) 兽药使用应当遵守国务院兽医行政管理部门制定的兽药安全使用规定，并记录使用原因、使用时间、日期、使用方法、休药期等信息；严格执行休药期规定。

e) 如果在养殖过程使用了有残留限量的药物，在销售前应进行停用后的残留物抽样检测，残留量不得超过有关标准的限量要求。

f) 对于已经接受药物治疗的未屠宰畜禽，应超过一个休药期才可销售。

g) 外来人员或车辆经许可后，应按要求消毒方可进入。

h) 饲养人员应定期进行健康检查，经检查合格后方可上岗，患有人畜禽共患病、传染性疾病等的人员患病期间不应从事家畜饲养工作。

i) 饲养人员应经相关培训，具备必要的动物防疫、兽药安全使用病害动物及产品生物安全处理以及自身防护知识。

j) 同一养殖场内不应混养其他种类的家畜禽。

5.2.4 饲养条件

a) 畜禽舍内的温度、湿度应满足家畜禽不同阶段的需要，以降低疾病发生机率，圈舍应保持一个良好的清洁卫生状态和保持通风良好有效。鸽场应有满足肉鸽阶段生产性能的鸽舍，应配备雏鸽舍、青年鸽舍、产鸽舍。

b) 家禽类实行全进全出的饲养管理模式，每批家禽出栏后，栏舍应实施清洗、消毒和灭虫，栏舍空栏至少 2 周后才投栏新家禽。

c) 应有充足的饮水点和水流量，满足其饮水需要，确保饮水器不漏水，每天进行清洗、消毒。

d) 禁止强制饲喂。

5.2.5 有害生物防治

a) 圈舍、用具、水箱和饲料仓库应定期进行清洁消毒；并保留清洁消毒记录。

b) 应具备虫鼠害控制措施。

5.2.6 无害化处理

a) 过期药物、空药瓶、废弃鼠药、毒死鼠、鸟等，应按相关要求处理，并保留处理记录。

b) 经检疫检验发现的患有传染性疾病、寄生虫病、中毒性疾病或有害物质残留的畜禽及其组织，应使用专门的封闭不漏水的容器并使用专用车辆及时运送并在官方兽医监督下进行无害化处理。对于患有可疑疫病的应按照有关检疫检验规程操作，确认后应进行无害化处理。

c) 其他经判定需无害化处理的畜禽及其组织应在官方兽医的监督下，进行无害化处理。

d) 企业应制定相应的防护措施，防止无害化处理过程中造成的人员危害，以及产品交叉污染和环境污染。

e) 委托病死畜禽无害化处理场进行无害化处理的，应签订委托合同，并保存受托方有效资质证明文件。

f) 无害化处理后应保留处理记录。

g) 应符合《中华人民共和国动物防疫法》规定。

5.2.7 屠宰

a) 屠宰应由有资质的企业来实施，并索要屠宰场营业执照、定点屠宰证或备案证明、动物防疫条件合格证、土地使用权证明、工艺流程图等。

b) 屠宰场具有完善的管理人员、检验人员、屠宰技术人员配置和管理制度。

c) 屠宰用水水质应符合 GB 5749 标准要求。

d) 屠宰场应根据自身规模和处理需求，选择合适的无害化处理设施和措施，并确保其正常运行和维护。

- e) 应具备符合国家规定要求的检验设备、消毒设施和符合环境保护要求的污染防治设施。
- f) 人员、设备、场所应严格进行清洁消毒,并记录清洁消毒时间、对象、使用清洁剂种类、用法、用量等信息。
- g) 应记录屠宰品种、数量、宰前重量、时间、批次、宰后重量、检疫、无害化处理等信息。

6 加工要求

6.1 选址、环境与厂房

6.1.1 选址、厂区环境

- 6.1.1.1 应符合 GB 14881-2013 中第 3 章的相关规定。
- 6.1.1.2 选址应与有毒、有害场所及其他污染源保持 25 米以上的有效距离,保证不受污染源污染。
- 6.1.1.3 生产加工场所应相对独立,与生活区、办公区有效分隔;生产加工场所内不得饲养禽畜。

6.1.2 厂房和车间

- 6.1.1.4 厂房和车间设计、布局应符合 GB 14881-2013 中 4.1 的相关规定。
- 6.1.1.5 厂房和车间内部结构、材料应符合 GB 14881-2013 中 4.2 的相关规定。

6.2 原辅料管理

6.2.1 原辅料采购

- a) 应建立、实施采购及供应商的管理制度,并保存记录。
应建立并及时更新食品原辅料、食品添加剂、食品包装材料的合格供应商清单,确保采购的物料来自合格供应商。
- b) 供应商资质证照和产品合格证明文件齐全、有效。对无法提供合格证明文件食品原辅料、食品添加剂、食品包装材料,应当依照食品安全标准进行检验。

6.2.2 原辅料验收

- a) 应建立食品原辅料、食品添加剂、食品包装材料验收标准。
- b) 食品原辅料、食品添加剂、食品包装材料质量必须符合法律法规、食品安全国家标准的规定:
——国产畜禽肉类及副产品原料应来自非疫区,每批原料应查(收)动物检疫合格证明、肉品质检验合格证、动物检疫验讫印章等证明材料。不得采购病死、毒死或者死因不明的畜禽肉及其制品,不得采购未按规定进行检疫检验或者检疫检验不合格的肉或者未经检验或者检验不合格的肉制品。
——发酵用菌种必须符合国家有关标准或规定,附有检验报告或产品合格证明。
——采用畜禽血原料,必要时应规定原料采购到生产加工过程实施热杀菌处理的时间。
——使用非动物肠衣必须使用经省级卫生主管部门批准的品种。
- c) 鲜肉及副产品在常温条件下运输时间不应超过 2h,冷却肉及冷藏副产品运输过程中厢体温度应在 0~4℃,冻肉及冷冻副产品运输过程中厢体温度应在-15℃及以下,运输工具应具有温度监控装置,并做好温度记录。
- d) 食品原辅料、食品添加剂、包装材料的运输工具应保持清洁、维护良好,必要时进行消毒。
不得与有毒、有害、有异味的物品一同运输,运输中应避免阳光直射、备有防雨防尘设施。
根据食品原辅料、食品添加剂的特点,必要时在运输中应配备保温、冷藏、保鲜等设施,验收时应监测车辆温度、产品温度,并保持记录。
- e) 食品原辅料、食品添加剂、包装材料必须经过验收合格后入库、使用,并保存记录。

6.2.3 原辅料储存

- a) 根据原辅料特点,选择适宜的贮存条件,必要时配备保温、保鲜、冷藏、冷冻等设施,并对存储温湿度进行监控、记录。
- b) 应分场所或分区存储食品原料、包装材料。食品添加剂应设专库或专柜储存、上锁管理,有明显标识,由专人负责。
- c) 应建立仓库管理制度,定期检查物料质量、卫生情况,及时清理变质、过期的物料。
- d) 仓库应划定单独的区域或其他隔离方法存放不合格品,并标识清楚。
- e) 仓库环境保持整洁、卫生,储存物料应离地存放,与墙壁保持足够距离。应根据不同种类、

不同材质或不同用途将物料分开存放，标识清晰。

f) 物料出库顺序应遵循先进先出，近保质期先出的原则。

6.3 加工过程控制

6.3.1 人员管理

6.3.1.1 人员能力

应满足以下要求：

- a) 应配备所需人员，具有相应的能力，熟悉产品生产基本知识、食品安全和质量控制、产品加工工艺、产品检验等。
- b) 需持证上岗的岗位，人员应具备有效资质。

6.3.1.2 人员培训

应满足以下要求：

- a) 上岗前，食品加工人员应进行食品安全知识培训。
- b) 应根据食品生产不同岗位的实际需求，制定和实施年度培训计划，培训后应及时评估培训效果。应保存培训及效果评估的记录。

6.3.1.3 健康管理和个人卫生

应满足以下要求：

- a) 应建立并执行食品从业人员健康管理制度，并保存从业人员健康档案。
- b) 食品加工人员应取得健康证明后方可上岗，并每年进行健康检查取得健康证明。
- c) 应每天对食品加工人员的健康状况进行检查。发现患有发热、呕吐、咽部炎症等病症及皮肤有伤口或感染等可能影响食品安全疾病的从业人员，应暂停从事接触直接入口食品的工作，必要时进行临时健康检查，待查明原因并将有碍食品安全的疾病治愈后方可重新上岗。食品加工人员如患有霍乱、细菌性和阿米巴性痢疾、伤寒和副伤寒、病毒性肝炎（甲型、戊型）、活动性肺结核以及化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全的疾病，或有明显皮肤损伤未愈合的，应当调整到其他不影响食品安全的工作岗位。
- d) 应建立并执行食品加工人员卫生管理制度，包括但不限于：人员进入车间应更衣，穿干净完好的工作服、工作鞋、戴工作帽；工作服应遮住外衣，头发不外漏；工作时不得配戴饰物、手表，不得化妆、留长指甲、染指甲、喷洒香水；不得将与生产无关的物品带入车间；加工人员操作前，手部应清洗干净并消毒，若处理被污染的产品或从事与生产无关活动后，应重新洗手消毒；离开车间时应换下工作服。
- e) 进入加工车间的其他人员均应遵守 6.3.1.3 要求。

6.3.2 设备设施管理

6.3.2.1 设施管理

应满足以下要求：

- a) 供水设施。食品加工用水的水质应符合 GB 5749 的规定，食品加工用水与其他不与食品接触的用水（如间接冷却水、污水或废水等）以完全分离的管路输送，避免交叉污染。各管路系统明确标识以便区分。
- a) 排水设施。排水系统入口应安装带水封的地漏等装置，以防止固体废弃物进入及浊气逸出；排水系统出口应有适当措施以降低虫害风险。室内排水的流向由清洁程度要求高的区域流向清洁程度要求低的区域，且应有防止逆流/防虹吸的设计。污水在排放前经适当方式处理，以符合国家污水排放的相关规定。
- b) 通风设施。应具有适宜的自然通风或人工通风措施，通风设施应避免空气从清洁度要求低的作业区域流向清洁度要求高的作业区域。应合理设置进气口位置，进气口与排气口和户外垃圾存放装置等污染源保持适宜的距离和角度。进、排气口应装有防止虫害侵入的网罩等设施。通风排气设施应易于清洁、维修或更换。清洁作业区应进行杀菌消毒或净化处理，应配备空气净化装置或杀菌消毒设施。★烟熏车间应配备烟熏发生器及空气循环系统。发酵间应配备风干发酵系统设施或其他温湿度控制及监测设施。
- a) 温湿度控制设施。应根据食品生产的特点，配备适宜的加热、冷却、冷冻等设施，以及用于监测温度的设施。必要时设置控制室温、湿度的设施，并监测记录温度、湿度。★肉制品加工车

间、原料冷库、成品库宜有降温或调节温度的设施，应按照产品工艺要求控制车间、仓库温度。其中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℃。

- c) 照明设施。厂房内有充足的自然采光或人工照明，光泽和亮度应能满足生产和操作需要；光源应使食品呈现真实的颜色。如需在暴露食品 and 原辅料的正上方安装照明设施，使用安全型照明设施或采取防护措施。
- d) 清洁消毒设施。配备足够的工器具和设备的专用清洁设施，必要时配备适宜的消毒设施。采取措施避免清洁、消毒工器具带来的交叉污染。
- e) 废弃物设施。配备设计合理、防止渗漏、易于清洁的存放废弃物的专用设施；车间内存放废弃物的设施和容器标识清晰。在适当地点设置废弃物临时存放设施，并依废弃物特性分类存放。
- f) 更衣室。生产场所或生产车间入口处设置更衣室；更衣室应保证工作服与个人服装及其他物品分开放置。必要处，应按需设置换鞋（穿戴鞋套）设施或工作鞋靴消毒设施。如设置工作鞋靴消毒设施，其规格尺寸应能满足消毒需要。
- g) 洗手消毒设施。在清洁作业区入口设置洗手、干手和消毒设施；如有需要，在作业区内适当位置加设洗手和（或）消毒设施；与消毒设施配套的水龙头其开关为非手动式。洗手设施的水龙头数量与同班次食品加工人员数量相匹配。
- h) 风淋室。根据对食品加工人员清洁程度的要求，必要时应设置风淋室，风淋室应干净、能正常使用。
- i) 卫生间。卫生间的结构、设施与内部材质应易于保持清洁；卫生间内适当位置应设置洗手设施；卫生间不得与食品生产、包装、贮存区域直接连通。

6.3.2.2 生产设备管理

应满足以下要求：

- a) 应配备与生产能力相适应的生产设备，并按工艺流程有序排列，避免引起交叉污染。
- b) 生产设备、工器具的材质和设计应满足要求。
- c) 应建立生产设备保养和维修制度，加强设备的日常维护和保养，定期检修，保持记录完整、清晰。

6.3.2.3 监测设备管理

根据生产工艺配备用于监测、控制、记录的设备，如压力表、温度计、记录仪等，应定期校准、维护，确保监控设备正常使用。

6.3.3 生产工艺管理

6.3.3.1 工艺流程应科学合理，与现有生产设备相吻合。

6.3.3.2 建立完整的工艺规程，包括原料预处理、工艺过程、食品添加剂的使用及关键控制点的要求，工艺参数设置合理，能满足生产工艺需要。

6.3.3.3 原辅料预处理：原料投产前应经过质量检查，投产前用于搅肉制作的原料必须无毛、无血、无异物；严禁霉烂、变质、未经检疫的原辅料投入生产和使用。★冷冻原料解冻时，应根据每日或每批投料量确定原料解冻量，并根据原料的不同特性、形态确定适宜的解冻方法，同时控制解冻环境温度与解冻时间，冷冻肉解冻后的中心温度应控制在 4℃ 以下。

6.3.3.4 配料。严格按照产品配方添加辅料。产品配方中有使用“新食品原料”、“按照传统既是食品又是中药材”的物质，应在国家卫生健康委员会公布的对应物质名单中。

6.3.3.5 使用食品添加剂、食品营养强化剂应符合 GB 2760、GB 14880 的要求。应建立食品添加剂使用记录，如实记录食品添加剂的名称、批次、用量、使用人等信息。★需使用菌种的，由专人负责菌种的添加使用，并应严格按照菌种使用说明要求进行操作。

6.3.3.6 产品包装。应在专门的包装车间内操作，包装前应对生产车间、设备、工用具、直接接触食品的包装材料等进行必要的清洁消毒，产品包装应严密、整齐、无破损。

6.3.3.7 应有异物控制措施，根据生产工艺需要必要时可采用筛网、过滤、灯检、金属探测、X 光探测等方式。

6.3.3.8 经食品安全风险评估，其他必要的生产工艺应符合管理要求。

6.3.4 卫生控制

6.3.4.1 清洁消毒

应满足以下要求：

- a) 应根据产品和工艺特点，针对食品接触面和环境制定适宜的清洁消毒制度，降低微生物污染的风险。清洁消毒制度应包含以下内容：清洁消毒对象；清洁消毒方法；频率；使用的清洁剂、消毒剂；清洁消毒工作内容；清洁消毒效果的验证及不符合的处理；监控；记录要求。
- b) 应确保实施清洁消毒制度，如实记录；及时验证消毒效果，发现问题及时纠正。
- c) 根据产品特点，必要时应建立并实施食品加工过程的微生物监控方案，监控方案应包括：微生物监控指标、取样点、监控频率、取样、检测方法、评判原则和整改措施。

6.3.4.2 防止交叉污染

应满足以下要求：

- a) 食品生产加工工艺流程设置应当科学、合理，人流、物流分开通道。生产加工过程应当严格、规范，采取必要的措施防止食品交叉污染。
- b) 必要时，应建立过敏原管理制度并有效实施。
- c) 加工过程中，原辅料、半成品、成品应分开，防止原料、污染物与成品一起堆放。接触生制品与熟制品的设备、工器具、容器，应能明显区分，不得混用。
- d) 加工与搬运过程中不应使用易碎、易脱落、易发霉、有污物的工用具、容器，不同清洁作业区的工用具、容器不得混用，并分开清洗。
- e) 车间、仓库内的废弃物应定期清除，易腐败的废弃物应尽快清除，必要时应及时清除废弃物。车间外的废弃物放置场所应与加工场所隔离，防止污染。应防止不良气味或有毒有害气体溢出。
- f) 清洗消毒过程不应使用易碎、易脱落、易发霉的工具，清洗消毒工具应与食品加工工具区分。

6.3.4.3 虫害控制

应满足以下要求：

- a) 应保持建筑物完好、环境整洁，防止虫害侵入及孳生。
- b) 车间、仓库等封闭式的生产、贮存场所应应按照 GB/T 27770、GB/T 27772、GB/T 27776 安装防鼠设施，采取有效措施（如纱窗、挡鼠板、风幕等），防止昆虫、鸟类、啮齿类动物等侵入，若发现有虫害痕迹时，应立即采取措施，并追查来源，消除隐患。
- c) 应根据 WS/T 691 制定和执行虫害管理措施，并定期检查。
- d) 应准确绘制虫鼠害设施布局图，标明捕鼠设施、粘鼠板、灭蝇灯、室外诱饵投放点、生化信息素捕杀装置等的位置。
- e) 虫害设施应适宜、坚固、不易破坏。应按规定的频率检查虫害设施，确保虫害设施的安装位置符合要求，并能正常使用。
- f) 应由有资质的人员负责虫鼠害计划的实施，必要时可外包虫鼠害服务公司，应与服务公司签订服务合同，确定工作区域、职责；应收集服务商的资质证照、服务人员资质证件、用药清单及药品合格证明资料。
- g) 厂区应定期进行除虫鼠灭害工作，实施除虫鼠灭害作业应有相应的记录，记录内容应完整、齐全。
- h) 采用物理、化学或生物制剂时，不应影响食品安全和食品应有的品质、不应污染食品接触面、设备、工器具及包装材料。
- i) 装卸入库时，应在货物查验区检查车辆、货物，防止虫鼠被带入。

6.3.5 不合格品控制

6.3.5.1 应建立不合格品处理程序，规定不合格品处理的职责、权限、流程。

6.3.5.2 车间划定单独的区域或使用其他隔离方法存放不合格品，并清晰标识。

6.3.5.3 不合格品处置后，应保留处置记录，并记录不合格品流向。

6.3.6 化学品管理

6.3.6.1 应设置独立的化学品仓库，上锁管理，专人负责。化学品应采用适宜的容器保存，应明显标示、分类贮存，其中食品级化学品应单独存放。

6.3.6.2 应建立化学品管理制度，除清洁消毒和工艺需要外，不应在可生产场所使用和存放化学品。

6.3.6.3 采购清洁剂、消毒剂、润滑油等化学品应索取相应资质资料，食品接触面或可能接触食品的位置应使用食品级化学品。

6.3.6.4 应建立化学品台账（主要是涉及可能直接或者间接接触食品的化学品包括洗涤剂、消毒剂、润滑油等）。

6.4 产品控制

6.4.1 产品检验

6.4.1.1 应具备与所检项目适宜的检验室和检验能力；检验仪器设备应定期校准。

6.4.1.2 出厂检验：成品应逐批抽样检验，出厂检验项目应符合产品执行标准要求。凭检验合格报告放行销售。

6.4.1.3 应按法律法规、标准及有关规定的要求留样，应设留样室，按品种、批号分类存放，并清晰标识。

6.4.1.4 委托外部实验室承担检验工作，应签订合同，明确检验项目。委托的外部实验室应具有相应的资格，具备委托检验项目的检测能力。

6.4.2 产品标签

6.4.2.1 产品标签应符合法律法规、GB 7718、GB 28050 的规定。

6.4.2.2 食品安全国家标准、产品执行标准中，对食品标签有特殊规定的，应符合特殊规定。

6.4.2.3 通过“广宁有礼”评价后，宜展示商品的独特价值属性，如：商品的质量特征、功能特性、工艺特色等。

7 包装、贮藏和运输

7.1 包装要求

7.1.1 应根据不同产品的性质、形态和质量等特征，选择适宜的包装材料，并使用合理的包装形式保证产品的品质。

7.1.2 禁止使用易造成食品污染的包装袋；

7.1.3 农产品包装标签、标示应符合农产品包装和标识管理办法的规定；

7.1.4 产品包装层数应不超过 4 层，包装的成本应不超过产品销售价格的 20%；

7.1.5 畜肉类产品销售包装体积扣除食用农产品体积后，与食用农产品体积之比：

a) 产品净重小于等于 1 kg 时，应小于 30%；

b) 产品净重大于 1 kg 且小于等于 3 kg 时，应小于 20%；

c) 产品净重大于 3 kg 时，应小于 15%；

7.1.6 包装重量应不超过销售商品总重量的 30%。

7.2 贮藏和运输要求

7.2.1 出入库时应确保具有符合要求的动物检验检疫证明；

7.2.2 出厂畜禽肉类产品应按照《中华人民共和国 农产品质量安全法》《生猪屠宰管理条例》《中华人民共和国 动物防疫法》《家禽屠宰管理条例》及《牛羊屠宰管理条例》等要求规范开具承诺达标合格证或其他产品合格证明。

7.2.3 根据产品特点和卫生要求，选择适宜的贮存和运输条件，必要时配备保温、保鲜、冷藏等设施。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。★其中冷藏调理肉制品应贮存在 0~4℃，冷冻调理肉制品应贮存在-18℃以下。运输冷藏调理肉制品的车辆厢内温度应控制在 0~4℃，运输冷冻调理肉制品的车辆厢内温度应控制在-10℃以下。

7.2.4 不得将食品与有毒、有害、有异味的物品一同贮存运输。贮存、运输和装卸食品的容器、工器具和设备应当安全、无害，保持清洁。★无外包装的熟肉制品限时存放在专用半成品库中，若超过规定时间应再次加工，如需冷藏贮存应包装严密，不得与生肉、半成品混放。各种腌、腊、熏制品应按品种

采取相应的贮存方法，一般吊挂在通风、干燥库房中，咸肉堆放在专用的台面或垫架上，如夏季贮存或需延长贮存期可在 0~10℃ 温度下贮存。

7.2.5 应建立产品仓库管理制度，定期检查产品质量、卫生情况，定期清理变质、过期产品。

7.2.6 仓库应划定单独的区域或其他隔离方法存放不合格品，并标识清楚。

7.2.7 仓库环境保持整洁、卫生，储存产品应离地存放，与墙壁保持足够距离，产品标识清晰。

7.2.8 产品出库应遵循先进先出原则，并做好出库记录保留文件化信息。

7.2.9 贮存和运输过程中应避免日光直射、雨淋、显著的温湿度变化和剧烈撞击，防止食品受到不良影响。

7.2.10 不得与有毒、有害、有异味的物品一同运输，运输工具应符合卫生要求，并能防雨、防潮、避免日光直射。根据产品特点，必要时在运输中应配备保温、冷藏、冷冻等设施，应对运输温度、产品温度进行监控，并保持记录。

7.2.11 畜肉运输、装载工具每次使用前应进行清洗，必要时消毒，防止交叉污染；保留清洁消毒记录。

7.2.12 应保留文件化信息，包括品名、产地、规格、等级、数量、流向、运输时间、温湿度参数，产品、标签、单据应相符。

8 追溯与召回

应符合以下要求：

- a) 申请组织应建立产品可追溯体系，保持可追溯的生产全过程记录和可跟踪的生产批号系统。应按规定的期限保持可追溯性记录。可追溯性记录应符合法律、法规及顾客要求；
- b) 应按相关法律、法规与标准要求建立产品召回程序，验证召回方案的有效性，并按规定予以记录；
- c) 追溯信息的保存期限为 3 年，数据文件的保存应符合法律法规要求。

9 产品质量

产品质量应符合国家法律法规、食品安全国家标准、产品执行标准、“广宁有礼”相关标准的要求。食品包装应符合 GB 23350 的要求。

参考文献

- [1] GB 4806.7-2023 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- [2] GB 4806.9-2023 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
- [3] GB 7718-2025 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- [4] GB 14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- [5] GB 19303-2023 食品安全国家标准 熟肉制品生产卫生规范
- [6] GB 20799-2016 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范
- [7] GB/T 20809-2006 肉制品生产HACCP应用规范
- [8] GB/T 22000-2006 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求
- [9] GB/T 27301-2008 食品安全管理体系 肉及肉制品生产企业要求
- [10] GB/T 27341-2009 危害分析与关键控制点(HACCP)体系 食品生产企业通用要求
- [11] GB/T 34264-2017 熏烧焙烤盐焗肉制品加工技术规范
- [12] NY/T 2073-2011 调理肉制品加工技术规范
- [13] NY/T 3651-2020 肉鸽生产性能测定技术规范
- [14] DB 31/ 2017-2013 食品安全地方标准 发酵肉制品生产卫生规范