

ICS 67.040
C 53



中华人民共和国国家标准

GB 19303—2003

熟肉制品企业生产卫生规范

Hygienic practice of cooked meat and
meat-products factory

2003-09-24 发布

2004-05-01 实施

中华人民共和国卫生部 发布
中国国家标准化管理委员会

目 录

前言	Ⅲ
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 工厂设计与设施	2
5 卫生管理	4
6 加工过程	6
7 卫生质量控制	7
8 人员管理	9

前 言

本标准是在总结我国熟肉制品生产加工企业的基本卫生情况,针对容易出现的问题,为提高熟肉制品卫生质量,规范生产加工行为而制定的。

- 本标准非等效采用了世界卫生组织和联合国粮农组织联合食品法典委员会(CAC)的《国际性推荐的肉禽制品卫生操作规范》(CAC/RCP 13—1976, Rev. 1(1985)中的卫生管理内容,并部分采用了 GB 2694—1990《肉类加工厂卫生规范》中关于熟肉制品加工卫生要求的内容。
- 本标准制定中吸收并采纳了《危害分析关键控制点(HACCP)系统》的原则。
- 鉴于熟肉制品加工企业的规模和品种差别较大,为增强适用性,本标准部分条文以“宜”作为推荐性内容,以“必要时”作为建议性内容,以“应”和“不得”作为强制性内容。
- 自本标准实施之日起,熟肉制品生产企业应根据本标准的要求,做好本企业生产加工过程的管理工作。同时,本标准也是卫生行政部门对熟肉制品生产企业进行卫生许可和监督管理的依据。

本标准由中华人民共和国卫生部提出。

本标准负责起草单位:卫生部食品卫生监督检验所。

本标准参加起草单位:重庆市卫生防疫站、陕西省卫生防疫站、河南省卫生防疫站、北京市卫生防疫站、山东得利斯集团。

本标准主要起草人:李泰然、包大跃、徐蛟、谷政、马骆成、高卫平、郭子侠。

熟肉制品企业生产卫生规范

1 范围

本标准规定了对熟肉及熟肉制品加工企业的工厂设计与设施、卫生管理、生产过程、卫生质量控制和人员等方面的基本卫生要求。

本标准适用于所有熟肉制品生产加工企业及加工过程,包括酱肉类、烧烤肉、火腿、灌肠类、西式火腿及其他方式加工经营的直接可食的畜、禽类肉制品。

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 2707 猪肉卫生标准
- GB 2710 鲜冻畜禽肉卫生标准
- GB 2725.1 肉灌肠卫生标准
- GB 2726 酱卤肉类卫生标准
- GB 2727 烧烤肉卫生标准
- GB 2728 肴肉卫生标准
- GB 2729 肉松卫生标准
- GB 2731 火腿卫生标准
- GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品标签通用标准
- GB 8950 罐头厂卫生规范
- GB 9677 食品中 N-亚硝胺限量卫生标准
- GB 10147 香肠(腊肠)、香肚卫生标准
- GB 12694 肉类加工厂卫生规范
- GB 13100 肉类罐头食品卫生标准
- GB 13101 西式蒸煮、烟熏火腿卫生标准
- GB 15198 食品中亚硝酸盐限量卫生标准
- GB 16327 肉干、肉脯卫生标准

3 术语和定义

本标准采用下列术语和定义。

3.1

熟肉制品

以猪、牛、羊、鸡、兔、狗等畜、禽肉为主要原料,经酱、卤、熏、烤、腌、蒸、煮等任何一种或多种加工方法而制成的直接可食的肉类加工制品。