

ICS 67.120.01
B 45
备案号: 16600—2005

食界论坛<http://www.sinofood.com.cn/bbs/cgi-bin/leobbs>.

SB

中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10395—2005

畜禽产品流通卫生操作技术规范

Operating practice for livestock and poultry product in circulating

2005-07-26 发布

2005-10-01 实施



中华人民共和国商务部 发布

资料收集网络, 请无用于商业目的

前 言

为规范流通领域畜禽产品质量管理,强化畜禽产品安全卫生控制,保障城乡居民食肉安全和身体健康,特制定本标准。

本标准由中华人民共和国商务部提出并归口。

本标准起草单位:商务部屠宰技术鉴定中心。

本标准主要起草人:朱德修、金社胜、赵志云、张新玲。

畜禽产品流通卫生操作技术规范

1 范围

本标准规定了进入流通领域的畜禽产品卫生操作、卫生管理和产品监测的技术要求。
本标准适用于专营或兼营畜禽产品的商场、超市、肉类批发市场和农贸市场。

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/T 5737 食品塑料周转箱
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 11680 食品包装用原纸卫生标准
- GB 14930.2 食品工具、设备用洗涤剂卫生标准
- GB 16332 食品包装材料用尼龙成型品卫生标准

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

畜禽产品 livestock and poultry product

猪、牛、羊、鸡、鸭、鹅、马、驴、骡、兔屠宰加工后的胴体、头、蹄、尾、内脏和供食用的皮、血,以及以肉为原料的肉制品。

4 畜禽产品采购的卫生要求

4.1 畜禽产品应来自符合《生猪屠宰管理条例》第二章第七条和《食品生产加工企业质量安全监督管理办法》第二章规定的条件,并向经销商提供《屠宰许可证》、《食品生产许可证》、《卫生许可证》和《企业法人执照》或《营业执照》等资质证件,经销商应建立供应商档案和商品购销质量台账。

4.2 应建立畜禽采购“厂店挂钩”制度,签订采购合同,合同应约定双方保障畜禽产品质量安全的有关权利、义务、违约责任及处理办法,按合同供应和接收畜禽产品。

4.3 应严格执行畜禽产品市场准入、索证、验质制度,符合国家产品标准和卫生标准,具备产品检验合格证明(检验合格证或化验单),方可接收进货。

5 畜禽产品包装的卫生要求

5.1 畜禽产品包装应配备与经营规模相应的包装、分拣和整理设备。包装操作应按产品的包装工艺流程和方法进行。包装上的标签应符合 GB 7718 的规定。

5.2 包装材料应符合 GB 9683、GB 11680 和 GB 16332 的规定。内外包装材料应分别存放,并应干燥通风,保持清洁卫生。

5.3 包装使用的设备、工具、容器等,在使用前后应用 82℃ 以上热水清洗,如发现被污染的包装材料,应根据污染物的性质,采用符合 GB 14930.2 规定的洗涤剂进行消毒,冲洗干净后方可使用。

SB/T 10395—2005

6 畜禽产品贮存的卫生要求

- 6.1 畜禽产品入库前,应经过严格的检疫和品质检验,对有疫病或可疑疫病、寄生虫病、腐败变质、注水或注入其他物质、加工质量不符合产品或卫生标准及受污染和超过保质期的产品,不得入库贮存,并按有关规定处理。
- 6.2 生鲜肉、冷却肉及肉制品,应贮存于室温 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ 、相对湿度 $85\%\sim 90\%$ 的冷却间;冷冻肉应贮存于室温 -18°C 以下、相对湿度 $90\%\sim 95\%$ 的冷藏间,经营量小的可贮存于冷藏柜。贮存时间不应超过规定的保质期。
- 6.3 畜禽产品入库贮存时,应按进货时间先后,按品种、分批次码垛,每个垛位底部应加垫板,垛位之间应留出一定空间,并建立相应的台账,记录入出库情况。
- 6.4 畜禽产品贮存中,应随时进行质量检查,发现有软化、变质、有异味时,应及时进行处理。
- 6.5 畜禽产品出库时,应根据入贮时间、批次、先进先出,并做到产品不落地。
- 6.6 贮存库内应保持整齐清洁,不得同库存放有碍肉品卫生、安全的物品及其他杂物。不得同库存放生鲜食品与熟产品、清真与非清真产品及可能造成串味的产品。定期对贮存库内地面、墙壁及工具用具进行清洗消毒。

7 畜禽运输的卫生要求

- 7.1 畜禽产品运输应使用专用的冷藏车或保温车,短途运输可使用箱式货车,不得用敞篷车运送。
- 7.2 运输车辆应配备必要的放置设施。鲜、冻片肉应有吊挂设施;散装、预包装产品应使用符合GB/T 5737要求的塑料周转箱,箱底不得直接接触产品,底层应加垫板。
- 7.3 生鲜产品在装运前应使产品温度达到室温,常温运输时间不超过4 h, $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ 时不超过12 h;冷却肉、肉制品装运前和运输中,产品温度应保持在 $0^{\circ}\text{C}\sim 7^{\circ}\text{C}$ 范围内;冷却肉应保持在 $-15^{\circ}\text{C}\sim -18^{\circ}\text{C}$ 范围内;运输时间原则上不超过24 h。
- 7.4 产品出入库和装卸车的时间应尽量缩短,装卸方法以不损坏产品包装为宜。
- 7.5 运输车辆应符合卫生要求,不得使用装运过活畜禽、化学品、危险品或其他有毒有害物品的车辆装运。
- 7.6 生鲜肉与肉制品、鲜冻肉和副产品、裸装肉和预包装肉,清真食品与非清真食品,不得混合装箱运送。
- 7.7 装卸畜禽产品时,严禁脚踏和产品落地,对已落地的产品应进行卫生处理,污染严重的直接入口产品应废弃。
- 7.8 运输车辆、容器、工具用具,在使用前后应进行清洗消毒,使用的洗涤消毒剂应符合GB 14930.2的规定。

8 畜禽产品销售的卫生要求

- 8.1 畜禽产品销售场所(专营或兼营的市场、超市、农贸市场、肉类批发市场、配送中心),应远离厕所、坑塘、垃圾场等污染源,距离应在25 m以上。周围环境清洁,不得有生产或产生粉尘、气体、烟雾等有害物质的企业或场所。
- 8.2 销售场所内建筑材料应符合卫生要求,地面以耐磨、防滑、不渗水、易清洗的材料铺设,地面平整,无凹凸不平和裂缝;墙壁应采用浅色、无毒、不渗水、易清洗的材料涂刷或贴面;天花板应用防霉材料覆涂。
- 8.3 销售场所面积应与经营规模相适应,布局应符合卫生和操作要求。超市及兼营市场应设立专门的销售区并挂牌标示,生鲜产品与熟肉制产品应分区或分柜销售;肉类批发市场与专营市场、配送中心,应有固定的加工、批发或零售的操作或营业室,达到防雨、防尘、防蝇、防虫、防鼠的要求。凡有现场加工、分装产品的,应设专门的操作间或包装间;农贸市场应划区挂牌入市经营,现场宰杀活禽应有封门的固定宰杀场所,其面积应满足销售量和加工、贮存、洗涤、消毒的需要。

- 8.4 销售设施应符合卫生要求,除农贸市场外,都应配备相应的冷却保鲜货柜、冷藏库及温度显示装置;柜台、操作台应使用不锈钢或其他食品专用材料制作;设有洗手设施、上下水设施、冷藏或保温车辆;销售散装生鲜肉及肉制品应配备售货工具。农贸市场应配备营业室,销售柜台(架和挂钩)应使用不锈钢或食品专用材料制作,并有防蝇、防尘、防鼠设施,有条件的应配备洗手设施及封闭专用的送货车辆。
- 8.5 畜禽产品在进货、贮存、上柜、销售过程中,应严格执行生熟分开的规定,同室或同柜台不得同时经营非预包装的生、熟产品。贮存和销售人员应对所存和所销售的产品定时检查核对其保质期和质量情况,发现有异味、变色、变质和其他异常的,应停止销售,立即撤柜,及时处理。
- 8.6 经营散装畜禽产品,应按《散装食品卫生管理规范》的规定,有专人负责,有防虫材料遮盖。设置隔离设施,使产品不被消费者直接触摸并有禁摸标志或警句。在盛放产品容器的显著位置或隔离设施上,标出产品名称、配料表、生产厂家和厂址、生产日期、保质期、保鲜条件和注意事项,并应为消费者提供可分拣和包装的服务。
- 8.7 散装熟肉制品销售应坚持“以销定进”的原则,日进日销,并且应用售货工具。常温货柜销售时,超过6 h应加热后销售,已经腐败变质的产品应予废弃,不得加热后再销。
- 8.8 销售畜禽产品所用的包装材料应符合国家卫生标准,不得用旧书报、废纸、非食品专用塑料袋和其他不符合卫生要求的包装材料包装。
- 8.9 畜禽产品运送、加工、贮存、销售所使用的车辆、刀具、容器、操作台、案板、货柜,应在使用前后用82℃以上的热水或符合国家卫生标准的洗涤消毒剂进行清洗或消毒,其中对操作台、案板应在使用4 h后清洗干净后使用。对地面、墙壁、天花板及周围环境应定期清扫、冲洗、消毒。
- 8.10 畜禽产品销售单位应建立进出货台账,记载产品名称、产地、生产厂及厂址、进货日期、进货数量、出货及销售数量、验证验质情况,以便对查出的问题产品进行溯源。
- 8.11 畜禽产品销售单位应严格执行国家食品卫生法律、法规、规章、标准,建立健全并严格执行各项卫生管理制度,如从业人员岗位责任制、各经营环节工作流程、室内外环境卫生保洁制度、产品验收、运送、出入库、销售质量检查制度、从业人员个人卫生制度及车辆、设备、刀具、容器、操作台、货柜等清洗消毒制度。农贸市场应由市场主办者对进场经营的畜禽产品定期定时进行检查。并记录检查情况,发现问题及时采取措施加以改进,如发现《中华人民共和国食品卫生法》规定禁止经营的产品,应立即采取措施。
- 8.12 畜禽产品销售单位,应建立并执行问题产品通报和追回制度。应在销售场所明显部位设立公示栏,定期公布产品检查检测情况,对检查检测不合格的产品及其生产厂家在公示栏公告。如在销售中发现或消费者投诉有问题产品时,销售负责人或市场主办者应立即会同食品卫生管理员进行检查落实,确认后在销售场所公示栏公告,必要时通过有关媒体进行公示,将问题产品品名、问题性质、销售日期、危害程度告知消费者,并予以追回,对追回的问题产品按规定进行处理。

9 从业人员的卫生要求

- 9.1 应有负责卫生检验和卫生防疫、质量安全检查、环境卫生、装卸搬运、治安管理、设施设备检修等方面的服务人员,其从业人员应具备当地劳动和社会保障部门以及有关部门要求的从业资格。
- 9.2 畜禽产品接收、加工、贮存、销售及管理人员,应经体检合格取得健康证明后方可上岗。工作期间每年进行一次健康体检,必要时做临时检查,凡患有《中华人民共和国食品卫生法》规定的有碍产品卫生的疾病患者,应调离接触产品的工作岗位。
- 9.3 畜禽产品加工、运送、贮存、销售人员工作期间应穿戴洁净的工作服、帽,不得佩带首饰、留长指甲、涂指甲油。加工和销售直接入口产品时,应戴卫生口罩和一次性手套,不应将与加工、销售产品无关的物品带入加工、销售间,不应在加工、销售间就餐。
- 9.4 加工或销售人员手部接触过病害肉、病变组织、腐败变质肉及其他污染物、进厕所、用餐及其他原因离开工作岗位,应洗净双手并经消毒后方可继续工作。手部受伤后不得接触产品,需经包扎治疗后不参加不直接接触直接入口产品的工作。