



# 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)。