



中华人民共和国国家标准

GB 20799—2016

食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范

2016-12-23 发布

2017-12-23 实施

中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会
国家食品药品监督管理总局 发布

前 言

本标准代替 GB/T 20799—2014《鲜、冻肉运输条件》、GB/T 21735—2008《肉与肉制品物流规范》、SB/T 10395—2005《畜禽产品流通卫生操作技术规范》。

本标准与 GB/T 20799—2014、GB/T 21735—2008 和 SB/T 10395—2005 相比,主要变化如下:

- 标准名称修改为“食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范”;
- 修改了术语和定义。

食品安全国家标准

肉和肉制品经营卫生规范

1 范围

本标准规定了肉和肉制品采购、运输、验收、贮存、销售等经营过程中的食品安全要求。
本标准适用于肉和肉制品经营活动。本标准的肉包括鲜肉、冷却肉、冻肉和食用副产品等。
本标准不适用于网络食品交易、餐饮服务、现制现售的肉和肉制品经营活动。

2 术语和定义

2.1 鲜肉

畜禽屠宰后,经过自然冷却,但不经过人工制冷冷却的肉。

2.2 冷却肉(冷鲜肉)

畜禽屠宰后经过冷却工艺处理,并在经营过程中环境温度始终保持 $0\text{ }^{\circ}\text{C}\sim 4\text{ }^{\circ}\text{C}$ 的肉。

2.3 冻肉

经过冻结工艺过程的肉,其中心温度不高于 $-15\text{ }^{\circ}\text{C}$ 。

2.4 食用副产品

畜禽屠宰、加工后,所得内脏、脂、血液、骨、皮、头、蹄(或爪)、尾等可食用的产品。

2.5 肉制品

以畜禽肉或其食用副产品等为主要原料,添加或者不添加辅料,经腌、卤、酱、蒸、煮、熏、烤、烘焙、干燥、油炸、成型、发酵、调制等有关生产工艺加工而成的生或熟的肉类制品。

3 采购

3.1 应符合 GB 31621—2014 中第 2 章的相关规定。

3.2 采购鲜肉、冷却肉、冻肉、食用副产品时应查验供货者的《动物防疫条件合格证》等资质证件。

3.3 鲜肉、冷却肉、冻肉、食用副产品应有动物检疫合格证明和动物检疫标志。

3.4 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。

4 运输

4.1 应符合 GB 31621—2014 中第 3 章的相关规定。

4.2 鲜肉及新鲜食用副产品装运前应冷却到室温。在常温条件下运输时间不应超过 2 h。