

# 肉制品生产加工小作坊 质量控制与管理


全国食品安全管理技术标准化技术委员会 编著



4007065  
4007061



数码防伪

 中国质检出版社

# 肉制品生产加工小作坊 质量控制与管理

全国食品安全管理技术标准化技术委员会 编著



中国质检出版社  
北京

## 图书在版编目 (CIP) 数据

肉制品生产加工小作坊质量控制与管理/全国食品安全管理技术标准化技术委员会编著. —北京: 中国质检出版社, 2012

ISBN 978-7-5026-3519-0

I. ①肉… II. ①全… III. ①肉制品—食品加工—质量管理—研究 IV. ①TS251.7

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2011) 第 223687 号

中国质检出版社出版发行

北京市朝阳区和平里西街甲 2 号 (100013)

北京市西城区三里河北街 16 号 (100045)

网址: [www.spc.net.cn](http://www.spc.net.cn)

总编室: (010)64275323 发行中心: (010)51780235

读者服务部: (010)68523946

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷

各地新华书店经销

\*

开本 850 × 1168 1/32 印张 2.625 字数 45 千字

2012 年 1 月第一版 2012 年 1 月第一次印刷

\*

定价 10.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换

版权专有 侵权必究

举报电话: (010) 68510107



## 编 委 会

主 编 马爱进 刘 文

副 主 编 刘 鹏 李 强

编写人员（按姓氏笔画排序）

马爱进 王乃铝 云振宇 刘 鹏

刘 文 刘文鹏 初 侨 李 强

李兴峰 张松山 贾春风 唐秀丽

## 内 容 提 要

本书根据我国肉制品生产加工小作坊的现状 & 特点,对GB/T 23734—2009在肉制品生产加工小作坊的应用,分别就肉制品生产加工小作坊的概况,生产与加工场所要求,设施与设备要求,加工过程控制要求,人员要求,质量安全管理要求,包装、贮存与运输要求以及食品标识要求等进行详细阐述。内容简明易懂,具有很强的可读性和可操作性。

本书可供广大肉制品生产加工小作坊从业人员阅读,也可供行政监管部门在帮扶与监管肉制品生产加工小作坊工作中参考。



## 前 言

我国是目前世界肉类生产第一大国，也是肉类产品消费总量最多的国家，肉制品加工业在国民经济中占据了十分重要的地位。随着国民经济的发展和人民生活水平的不断提高，我国的肉制品生产加工行业持续快速发展，已经形成了以市场消费为主导的总体格局，消费者对肉制品质量安全的关注日益提高，肉制品消费安全理念渐入人心。

我国肉制品生产企业大小并存，肉制品生产加工小作坊在肉制品行业中占有相当大的比例，在发展农村经济、增加农民收入、解决农民就业、承载传统文化等方面发挥着极其重要的作用。但肉制品生产加工小作坊发展参差不齐，呈现“多、小、散”等特点，存在硬件设备相对简单、生产环境卫生条件较差、质量安全控制知识获得困难、产品质量控制能力薄弱等



问题，这种状况短期内难以得到根本改变。如何提高其质量管理与控制水平已经成为提高肉制品行业整体质量安全水平很难逾越的瓶颈。

为了满足肉制品生产加工小作坊对加工过程中质量安全控制技术的迫切需求，促进其产品质量安全水平提高，我们从我国肉制品生产加工小作坊的生产发展需要出发，根据《中华人民共和国食品安全法》和 GB/T 23734—2009《食品生产加工小作坊质量安全控制基本要求》的具体要求，编著了《肉制品生产加工小作坊质量控制与管理》。

本书对肉制品生产加工小作坊的现状及存在问题，生产与加工场所要求，设施与设备要求，加工过程控制要求，人员要求，质量安全管理要求，包装、贮存与运输要求以及食品标识要求等方面进行了阐述，内容简洁明了、通俗易懂。本书可供广大肉制品生产加工小作坊从业人员阅读，也可供行政监管部门在帮扶与监管肉制品生产加工小作坊工作中参考使用。

本书的编写单位包括：中国标准化研究院、中国农业科学院北京畜牧兽医研究所、河北科技大学、淮

坊市进出口检验检疫局、北京物资学院和保定学院等。本书各章执笔人员如下：马爱进（前言）；张松山（第一章）；刘文鹏、贾春风（第二章）；云振宇（第三章）；马爱进、李兴峰（第四章）；刘鹏（第五章）；刘文（第六章）；李强、唐秀丽（第七章）；王乃铝（第八章）。在本书的编写过程中，得到了国内肉制品生产加工、标准化和质量监督管理等相关领域专家的指点和帮助，在本书出版之际，对这些专家的帮助表示深深的谢意。

尽管撰稿、审稿和编辑人员付出了辛勤劳动，但完成一本高质量、可读性好的书籍并非易事，书中难免存在讹误，恳请广大读者提出宝贵的意见，以便今后进一步修改完善。

编 著 者

2011年9月





## 目 录

1 概 况	1
2 生产与加工场所要求	6
3 设施与设备要求	12
4 加工过程控制要求	25
5 人 员 要 求	53
6 质量安全管理要求	58
7 包装、贮存与运输要求	66
8 食品标识要求	70

# 概 况

## 1.1 食品生产加工小作坊定义

《中华人民共和国食品安全法》规定了食品生产加工小作坊从事食品生产经营活动，应当符合《中华人民共和国食品安全法》规定的与其生产经营规模、条件相适应的食品安全要求，保证所生产经营的食品卫生、无毒、无害。

GB/T 23734—2009《食品生产加工小作坊质量安全控制基本要求》中对食品生产加工小作坊提出了如下定义：依照相关法律、法规从事食品生产，有固定生产场所，从业人员较少，生产加工规模小，无预包装或者简易包装，销售范围固定的食品生产加工（不含现做现卖）的单位和个体。根据上述定义，食品小作坊具有如下特征：依照相关法律法规，主要是指根据《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国食品安全法》、《国务院关于加强食品等产品安全监督管理的特别规定》等有关法律法规和规章的规定。有固定的生产加工场所，主要跟流动摊贩



相区别。从业人员多以家庭人员为主、雇佣人员较少。产品生产采用传统工艺、工业化程度较低，产品销售额和产值等相对较小。无预包装或者简易包装，销售产品以散装为主。销售区域相对固定，销售对象一般是区域内居民。

### 1.2 肉制品生产加工小作坊现状

据有关部门不完全统计，全国31个省、自治区、直辖市（不含台、港、澳地区）共有肉制品小作坊10余万家，其中10人以下小作坊占大多数；证照不全的也有不小的比例；无证无照的数量也不可忽视。我国肉制品小作坊究竟有多少，很难说出一个比较准确的数字。小作坊广泛分布在中国的偏远农村和交通欠发达的地区。2011年，国家行政局统计我国约有186万个自然村，如果按每个自然村平均有1个肉制品生产加工小作坊，估计我国肉制品生产加工小作坊数量在180万个左右。

改革开放以来，我国肉制品小作坊得到快速发展，数量得到飞速增长，生产的肉制品种类涵盖了酱卤肉类、腌腊肉类、熏煮香肠火腿类等。从分布区域看，绝大部分肉制品生产加工小作坊大多分布在城乡结合部、小城镇和广大农村地区，部分肉制品生产加工小作坊生产周边环境较差。从场地大小来看，很多肉制品小作坊面积在50~100m<sup>2</sup>，不少甚至在50m<sup>2</sup>以下，部分肉制品生产加工小作坊很难严格按

照肉制品工艺流程组织生产。从硬件设施设备来看，肉制品生产加工小作坊的加工设备和工具相对简单，以手工操作为主，机械化程度相对较低。从质量控制手段上来看，部分还缺乏必要的技术手段来控制原辅料质量，在食品添加剂的使用上，部分存在根据经验来添加的现象。从从业人员来看，由于缺乏必要的技术指导，肉制品加工的质量安全控制水平很难提升。

### 1.3 肉制品生产加工小作坊的地位和作用

目前，由于我国不同地区的经济发展状况和生活消费饮食习惯不同，消费者的需求是多元化、多方位和多层次的，这种消费需求的现状决定了肉制品生产加工小作坊的客观存在。另外，就目前我国现有的肉制品生产加工技术而言，部分特色肉制品受区域、人群、时间、季节、运输贮藏以及市场等诸多因素影响，不可能进行规模化、大批量的工厂化生产。某些肉制品加工特性决定了只有在小作坊中才能加工而成，才能保持特有的风味。因此，某些肉制品加工特性决定了肉制品生产加工小作坊的客观存在。同时，小作坊形式通常也是规模化企业成长发展的一个必然阶段。目前，我国正处于社会主义初级阶段，国家提倡发展民营经济。任何加工主体要做好做强，都有一个积累的过程。因此，如何促进肉制品生产加工小作坊良性发展是顺应市场



需要的客观问题。即使将来经济发展到一定程度，肉制品生产加工小作坊仍然有存在的必要。在经济发达的欧美国家或工业化程度相当高的城市或地区，也同样存在很多肉制品生产加工小作坊。

我国的国情决定了肉制品生产加工小作坊在我国现阶段和今后较长时期内仍然广泛存在，并且仍是肉制品供应的重要组成部分，尤其是广大农村和城乡结合部，肉制品生产加工小作坊直接关系到人民群众就业和百姓生活，在我们的社会生活中发挥重要作用。首先，肉制品生产加工小作坊在促进经济发展、解决就业、增加收入和促进和谐社会建设等方面发挥着重要作用。我国当前面临的“三农问题”和“城市化问题”归结起来都是就业问题。在我国，就业收入是绝大多数普通劳动者家庭收入的主要来源。由于开办肉制品生产加工小作坊具有投资少、见效快、风险小等诸多优势，能够解决部分低收入人群和弱势群体的就业谋生问题。我国“十一五”规划中明确提出了构建和谐社会，逐步改善提高社会底层的收入比较低的弱势群体的生活状况。因此，促进肉制品生产加工小作坊发展是构建和谐社会的需要，它的存在和壮大对于吸纳富余劳动力就业、提高农产品的转化增值水平、增加弱势群体的收入等方面具有重要的社会和经济意义。其次，肉制品生产加工小作坊为人们生活提供便利。肉制品生产加工小作坊跟老百姓的生活密切相关，能够及时为老百姓提供服务，为老百姓适时提供新



鲜、美味、方便的地方特色肉制品，老百姓在自家门口就能享受到价格合适的产品。另外，肉制品生产加工小作坊在承载传统饮食文化方面也发挥了重要作用。传统肉制品生产加工小作坊产品不仅仅是作为一种食品来享用，而且还可以作为一种精神和文化交流的载体。很多由肉制品生产加工小作坊加工出来的名优产品，包涵了民俗的独特性、文化的多样性，传递着节日、礼仪、地域文化、民族与宗教文化、民俗文化、历史文化、文学艺术等各方面信息。其产品文化丰富多彩，寓意深刻而美好，为食品工业的发展提供了丰富的资源库和文化内涵。

## 生产与加工场所要求

**2.1** 肉制品小作坊生产场所应与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离，保证不受污染源污染。

肉制品小作坊无论大小，都需要有一个适宜的场地加工制作肉制品。生产场地的环境卫生状况直接影响着生产产品的卫生质量。为了避免环境因素对肉制品生产带来污染，作为肉制品小作坊应该有一个良好的生产与加工环境。

场所选择时应远离周围环境对肉制品可能产生的污染，如污水池、垃圾场、臭水沟、公共厕所、废料处理场、化工厂、矿厂等。同时，应充分避免上风向可能带来的外来烟雾、灰尘的污染。因为这些污染源极易引发化学的（放射物、工业污染化学物质等）、物理的（玻璃、金属等）和生物的（蚊蝇、致病性微生物、病毒、寄生虫等）危害，严重威胁肉制品质量安全。

肉制品生产加工小作坊生产场所附近不得进行家畜、家禽饲养。厂房距离污染源要保持一定距离，且尽量保持25m以上距离。如果由于条件限制，无法满足距离要求，肉制品小作坊应积极采取必要措施进行补救。例如：采用纱网、封顶等措施防止外部因素污染加工环境。如若不能对污染源进行控制，肉制品小作坊负责人应从责任人的角度出发，考虑搬迁。

**2.2** 肉制品小作坊加工场所面积应与生产能力相适应，有足够的空间和场地放置设备、物料和产品，并满足操作和安全生产要求；加工场所布局应符合相应的生产与加工流程要求，生食区与熟食区、原辅料和成品的存放场所应分开，避免交叉污染；加工场所与生活区应保持规定距离。

肉制品小作坊应具有与其生产经营规模、条件相适应的生产和加工场所。一般以其日均生产量为计量单位，则肉制品小作坊应根据其生产能力和条件，配备可以满足其最大日均生产量以上的设备并有足够的空间可以放置，保证其安全操作和生产应具备的空间，并配有可以容纳其日均生产量以上的物料和成品的存储空间。

生产腌腊肉制品的小作坊应具有原料冷藏冷冻场地、辅料保存场地、有原料解冻、选料、修整、配料、腌制场地





和成品储存场地。生产中国腊肠类的小作坊应具有晾制、烘干场地，生产中国火腿类的小作坊应配有专门的发酵、成熟场地。生产酱卤肉制品、熏烧烤肉制品、熏煮香肠火腿制品的小作坊应具有原料冷藏冷冻场地、辅料保存场地、有生料加工、热加工、冷却、简易包装的场地和成品储存场地。生产熏煮香肠火腿制品的小作坊应具有滚揉、腌制和充填的场地等。

交叉污染指的是由于设备布局及工艺流程不合理，前工序肉制品的原料、半成品通过肉制品加工器械、容器及加工人员污染了后工序的半成品和成品。在一定条件下，有害细菌会大量繁殖增长，人食用了含有这种细菌的肉制品就可能造成食物中毒或其他食源性疾病的发生。肉制品小作坊在防止交叉污染时应注意：首先，设备布局要求系列化，各生产环节按肉制品的制作程序进行，不得使后工序的产品返回前工序，以防止待加工肉制品（原料、半成品）污染成品。其次，原料、辅料、生肉、熟肉和成品的存放场所必须有明显的界限，分开设置。另外生料加工区与熟料加工区应设分界线，使生熟分开，避免交叉污染。

肉制品加工场所与生活区应有明显的分隔带，建议生产与加工场所设置在生活区的上风向，且应尽量保证加工场所与生活区住房的房门错开。若生产加工所与生活场所在同一区域，其中间应采取加设隔板、门帘等防护措施使其有效