



# 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。

- 4.3 冷却肉及冷藏食用副产品装运前应将产品中心温度降低至 0℃~4℃,运输过程中箱体内温度应保持在 0℃~4℃,并做好温度记录。
- 4.4 冻肉及冷冻食用副产品装运前应将产品中心温度降低至-15℃及其以下的温度,运输过程中箱体内温度应保持在-15℃及其以下的温度,并做好温度记录。
- 4.5 需冷藏运输的肉制品应符合 4.3 的相关规定。需冷冻运输的肉制品应符合 4.4 的相关规定。
- 4.6 冷藏或冷冻运输条件下,运输工具应具有温度监控装置,并做好温度记录。
- 4.7 运输工具内壁应完整、光滑、安全、无毒、防吸收、耐腐蚀、易于清洁。
- 4.8 运输工具应配备必要的放置和防尘设施。运输鲜片肉时应有吊挂设施。采用吊挂方式运输的,产品间应保持适当距离,产品不能接触运输工具的底部。
- 4.9 鲜肉、冷却肉、冻肉、食用副产品不得与活体畜禽同车运输。
- 4.10 头、蹄(爪)、内脏等应使用不渗水的容器装运。未经密封包装的胃、肠与心、肝、肺、肾不应盛装在同一容器内。
- 4.11 鲜肉、冷却肉、冻肉、食用副产品应采取适当的分隔措施。
- 4.12 不能使用运送活体畜禽的运输工具运输肉和肉制品。
- 4.13 装卸肉应严禁脚踏和产品落地。

## 5 验收

- 5.1 应符合 GB 31621—2014 中第 4 章的相关规定。
- 5.2 验收鲜肉、冷却肉、冻肉、食用副产品时,应检查动物检疫合格证明、动物检疫标志等,应开展冷却肉、冻肉的中心温度检查。
- 5.3 验收肉和肉制品时,应检查肉和肉制品运输工具的卫生条件和维护情况,有温度要求的肉和肉制品应检查运输工具的温度记录。

## 6 贮存

- 6.1 应符合 GB 31621—2014 中第 5 章的相关规定。
- 6.2 贮存冷却肉、冷藏食用副产品以及需冷藏贮存的肉制品的设施和设备应能保持 0℃~4℃ 的温度,并做好温度记录。
- 6.3 贮存冻肉、冷冻食用副产品以及需冷冻贮存的肉制品的设施和设备应能保持-18℃及其以下的温度,并做好温度记录。
- 6.4 不得同库存放可能造成串味的产品。
- 6.5 肉和肉制品的贮存时间应按照相关规定执行。

## 7 销售

- 7.1 应符合 GB 31621—2014 中第 6 章的相关规定。
- 7.2 鲜肉、冷却肉、冻肉、食用副产品与肉制品应分区或分柜销售。
- 7.3 冷却肉、冷藏食用副产品以及需冷藏销售的肉制品应在 0℃~4℃ 的冷藏柜内销售,冻肉、冷冻食用副产品以及需冷冻销售的肉制品应在-15℃及其以下的温度的冷冻柜销售,并做好温度记录。
- 7.4 对所销售的产品应检查并核对其保质期和卫生情况,及时发现问题。发现有异味、有酸败味、色泽不正常、有粘液、有霉点和其他异常的,应停止销售。
- 7.5 销售未经密封包装的直接入口产品时,应佩戴符合相关标准的口罩和一次性手套。

7.6 销售未经密封包装的肉和肉制品时,为避免产品在选购过程中受到污染,应配备必要的卫生防护措施,如一次性手套等。

## 8 产品追溯和召回

应符合 GB 31621—2014 中第 7 章的相关规定。

## 9 卫生管理

9.1 应符合 GB 31621—2014 中第 8 章的相关规定。

9.2 运输、贮存、销售人员在工作期间应遵循生熟分开原则。

9.3 对贮存、销售过程中所使用的刀具、容器、操作台、案板等,应使用 82 ℃ 以上的热水或符合相关标准的洗涤剂、消毒剂进行清洗消毒。

9.4 运输工具应保持清洁卫生,使用前后应进行彻底清洗消毒。

## 10 培训

应符合 GB 31621—2014 中第 9 章的相关规定。

## 11 管理制度和人员

应符合 GB 31621—2014 中第 10 章的相关规定。

## 12 记录和文件管理

应符合 GB 31621—2014 中第 11 章的相关规定。

---