



中华人民共和国国家标准

GB 31661—2025

食品安全国家标准 调制肉制品生产卫生规范

2025-03-16 发布

2026-03-16 实施

中华人民共和国国家卫生健康委员会
国家市场监督管理总局 发布

食品安全国家标准

调制肉制品生产卫生规范

1 范围

本标准规定了调制肉制品生产过程中原辅料采购、预处理、调制加工、冷却或冻结、包装、贮存、运输等环节的场所、设施、设备及其人员的基本要求和管理的准则。

本标准适用于调制肉制品的生产。

2 术语和定义

GB 14881、GB 2707 和 GB 31646 界定的以及下列术语和定义适用于本标准。

2.1 调制肉制品

以鲜(冻)畜、禽产品为主要原料,经原辅料预处理、调制加工、冷却或冻结、包装而成的需冷藏或冷冻贮存、运输的非即食肉制品,也称为调理肉制品。包括冷藏调制肉制品和冷冻调制肉制品。

3 选址及厂区环境

应符合 GB 14881 的相关规定。

4 厂房和车间

4.1 设计和布局

4.1.1 应符合 GB 14881 的相关规定。

4.1.2 车间、设备布局应符合调制肉制品工艺要求,并方便清洗消毒。

4.1.3 根据工艺要求可设置解冻间、分割(切)间等预处理车间,腌制间、成型间、热加工间等调制加工车间,以及冷却间、冻结间、内包装间、外包装间、原辅料储存库、冷藏产品储存库、冷冻产品储存库、包装材料储存库等。

4.1.4 原辅料预处理应分间或分区进行。

4.1.5 原辅料入口应与半成品、成品出口分开设置。

4.1.6 原辅料储存库或储存区域应根据原辅料的不同类别、气味等特性分别设置。

4.1.7 内、外包装物料应专库或专区分别存放。

4.2 建筑内部结构与材料

4.2.1 应符合 GB 14881 的相关规定。

4.2.2 顶棚应易于清洁、消毒,在结构上有效避免冷凝水垂直滴下,防止虫害和霉菌孳生。

4.2.3 车间应具有足够的空间和高度,能满足设备安装与维修、生产作业、卫生清洁、物料转运、采光与通风及卫生检查的需要。