



中华人民共和国国家标准

GB 31616—2025

食品安全国家标准 食用畜禽副产品加工卫生规范

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

食用畜禽副产品加工卫生规范

1 范围

本标准规定了食用畜禽副产品加工过程中的原料收集、分类、修整、清洗、冷却、冷冻、检验、包装、贮存与运输、产品追溯与召回等环节的场所、设施设备、人员的基本要求和卫生控制的管理准则。

本标准适用于食用畜禽副产品的加工。

2 术语和定义

GB 14881 和 GB 12694 界定的术语和定义适用于本标准。

3 选址及厂区环境

应符合 GB 14881 和 GB 12694 的相关规定。

4 厂房和车间

4.1 一般要求

应符合 GB 14881 和 GB 12694 的相关规定。

4.2 设计与布局

4.2.1 根据加工工艺需要,应设置食用血液贮存间(罐)、食用畜禽副产品加工间、冷却间(区)、冻结间、包装间、冷却副产品储存库、冷冻副产品储存库等。

4.2.2 食用畜禽副产品加工间的面积应与加工能力相适应,且应结合畜禽屠宰工艺流程与食用畜禽副产品原料的洁净程度合理布局。猪、牛、羊等大牲畜副产品加工间应分别设置心、肝、肺等脏器加工间,脾、胃、肠、膀胱等加工间,头、蹄、尾等加工间。食用禽类和兔副产品加工间应分别设置内脏加工间(区),头、爪加工间(区)。

4.2.3 食用畜禽副产品加工间应设置废弃物暂存区。

4.2.4 应分别设置成品专用出口和消化道内容物等废弃物专用出口。成品专用出口应远离废弃物专用出口。

5 设施与设备

5.1 一般要求

5.1.1 应符合 GB 14881 和 GB 12694 的相关规定。

5.1.2 根据加工需要,应在产生热气或强烈气味的区域设置排风设施。