

团 体 标 准

T/XMSSAL 0156—2025

冷冻肉初加工良好管理规范

Good management practice for frozen meat initial processing

2026 - 01 - 21 发布

2026 - 01 - 21 实施

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由厦门市食品安全工作联合会提出并归口。

本文件起草单位：厦门市产品质量监督检验院、厦门市源源生供应链管理有限公司、厦门古龙食品有限公司。

本文件主要起草人：林伟琦、张倩、陈萱萱、王水亮、王志伟、李永镇、陈燕娜。

冷冻肉初加工良好管理规范

1 范围

本文件规定了冷冻肉初加工基本原则，以及采购、分切/刨片、贮存、运输、推荐保质期、销售、产品追溯和召回、卫生管理、培训、管理制度、人员、记录、文件管理。

本文件适用于冷冻畜禽肉分切/刨片初加工管理规范。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求

GB 9685 食品安全国家标准 食品接触材料及制品用添加剂使用标准

GB 20799—2016 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范

GB 31621—2014 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

冷冻肉 frozen meat

经冻结工艺冷却使其中心温度不高于-18℃，并在后续包装、贮存、运输、销售中维持规定温度的肉。

[来源：GB 20799-2016, 2.3, 有修改]

3.2

初加工 initial processing

对冷冻肉进行简单的修整、分切或刨片。

3.3

冷冻肉保质期 storage of frozen meat

冷冻肉食品在标签指明的贮存条件下，保持品质的期限。

3.4

穿堂 anteroom

为冷却间、冻结间、冷藏间进出货物的通道。

4 基本原则

4.1 应保证肉类产品在分割/刨片加工、冻结、贮存、运输、交接过程始终符合规定的温度。

4.2 冷冻肉加工、贮存、运输等应满足时效性要求，各个环节的操作应在规定的时间内完成。

5 采购

5.1 应符合 GB 31621—2014 中第 2 章的相关规定。

5.2 采购时应查验供货者的《动物防疫条件合格证》等资质证件。

5.3 应有动物检疫合格证明和动物检疫标志。不得采购病死、毒死或者死因不明的畜禽肉,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。

6 分切/刨片与包装

6.1 应具备分切/刨片与包装场所,环境温度应不超过 12℃,分切/刨片与包装作业滞留时间不超过 45min。

6.2 分切/刨片加工肉品中心温度不宜高于-12℃。

6.3 畜类分切肉冻结应在 36h 内完成,禽类胴体及分切肉冻结应在 18h 内完成,使肉品的中心温度达到-15℃及以下。

6.4 与产品直接接触的包装材料应符合 GB 4806.1、GB 9685 的相关规定。

7 贮存

7.1 应符合 GB 31621—2014 中第 5 章的相关规定。

7.2 贮存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。

7.3 不得同库存放可能造成串味的产品。

8 运输

8.1 应符合 GB 31621—2014 中第 3 章的相关规定。

8.2 运输工具应保持清洁卫生,使用前后应进行彻底清洗消毒。

8.3 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,并配备必要的放置和防尘设施。

8.4 应使用食品专用运输车辆。装运前应确保产品中心温度低于-18℃及其以下的温度,并对冷藏车厢体进行预冷。运输过程中箱体温度应保持在-18℃及其以下的温度,运输工具应安装车载自动温度记录装置,温度记录时间间隔应不超过 10min,全程温升幅度应不超过 3℃。

8.5 不能使用运送活体畜禽的运输工具运输冷冻肉,更不得与活体畜禽同车运输。

9 推荐保质期

9.1 不同畜禽冷冻肉的推荐保质期见表 1。

表 1 冷冻肉的推荐保质期

产品名称	产品分类	冷冻保存条件		穿堂温度条件	保质期
		贮存温度	波动幅度		
冷冻肉	猪肉(胴体/分割肉)	≤-20℃	±1℃	低温穿堂12℃以下	18个月
	牛肉(四分体/八分体/分割肉)	≤-20℃	±1℃	低温穿堂12℃以下	18个月
	羊肉(胴体/分割肉)	≤-20℃	±1℃	低温穿堂12℃以下	18个月
	禽肉(胴体/分割肉)	≤-20℃	±1℃	低温穿堂12℃以下	12个月

9.2 不同畜禽冷冻肉贮存温度为-18℃及以下,出入库交接为常温穿堂时,推荐保质期应不超过 10 个月。

10 销售

10.1 应符合 GB 31621—2014 中第 6 章的相关规定。

- 10.2 应在-18℃及其以下的温度的冷冻柜销售,并做好温度记录。
- 10.3 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。
- 10.4 销售未经密封包装的产品时,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。
- 10.5 经分切/刨片的产品,应当在贮存或销售或包装的显著位置标明产品的名称、分切/刨片日期、保质期、产地、生产者或者供货者名称及联系方式、保存条件等内容。
- 10.6 分装销售的进口冷冻肉,应当在包装上保留原进口冷冻肉全部信息(包含原产国(地区),在中国境内依法登记注册的代理商、进口商或者经销者的名称、地址和联系方式,目的地和生产日期等)以及分装企业、分装时间、地点、保质期等信息。

11 产品追溯和召回

应符合 GB 31621—2014中第7章的相关规定。

12 卫生管理

- 12.1 应符合 GB 31621—2014 中第 8 章的相关规定。
- 12.2 运输、贮存、销售人员在工作期间应遵循生熟分开原则。
- 12.3 对贮存、销售过程中所使用的刀具、容器、操作台、案板等,每日应使用 82 ℃ 以上的水或符合相关标准的洗涤剂、消毒剂进行清洗消毒。

13 培训

应符合 GB 31621—2014中第9章的相关规定。

14 管理制度和人员

应符合 GB 31621—2014中第10章的相关规定。

15 记录和文件管理

- 15.1 应符合 GB 31621—2014 中第 11 章的相关规定。
- 15.2 应建立管理体系文件制度和冷冻肉加工、贮存、运输等环节记录,记录内容应完整、真实。
- 15.3 应配备温度记录设备和温度测定仪器进行温度监控与记录,必要时对环境相对湿度进行监控;作业过程中,进行必要的产品温度和质量的查验和记录。
- 15.4 所有记录应准确、规范并具有可追溯性,保存期限应不少于产品保质期满后 6 个月,没有明确保质期的,保存期限不得少于 2 年。

参 考 文 献

- [1] 《中华人民共和国农产品质量安全法》
 - [2] 《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》（2023年国家市场监督管理总局令第81号）
 - [3] GB/T 20575-2019 鲜、冻肉生产良好操作规范
 - [4] T/CMATB 7001—2020 冷冻肉冷藏规范
-

全国团体标准信息平台