



团 体 标 准

T/XXX XXXX—XXXX

烧烤企业原料控制规范

Barbecue enterprise raw material control specifications

(征求意见稿)

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

武汉标准化协会 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 供应商管理	1
5 采购与验收控制	3
6 6 储存与领用管理	4
7 追溯与应急管理	4
8 人员与培训管理	5
9 监督与改进	5

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。

本文件由安陆市市场监督管理局提出。

本文件由武汉标准化协会归口。

本文件起草单位：安陆市市场监督管理局、安陆市烧烤协会、安陆市吾翰餐饮服务有限公司、安陆市虎子烧烤店、安陆市万桥餐饮店、安陆市新街烧烤店、湖北标拓信息咨询有限责任公司。

本文件主要起草人：李亚秋、肖加法、刘宗虎、万桥、汪红波、陈芬、陈玮琪。

本文件实施应用中的疑问可咨询武汉标准化协会，联系电话：027-83659531，邮箱：313918569@qq.com。对本文件的有关修改意见或建议，请反馈到安陆市市场监督管理局，联系电话：0712-5256575，邮箱：Alscig5252550@126.com。

烧烤企业原料控制规范

1 范围

本文件规定了烧烤企业原料控制的术语和定义、供应商管理、采购与验收控制、储存与领用管理、追溯管理等要求。

本文件适用于烧烤企业（包括烧烤店、烧烤连锁企业等）的原料采购、验收、储存、领用全环节管理。原料类型包括畜禽肉、水产品、果蔬、调味品、食品添加剂及食品接触材料等

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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

原料 raw materials

用于烧烤加工的各类食材及辅助材料，包括畜禽肉、水产品、果蔬、调味品、食品添加剂及食品接触材料等。

3.2

供应商 supplier

为企业提供原料的生产企业、经销商或代理商。

3.3

关键原料 Critical raw materials

对烧烤产品质量安全有重大影响的原料，包括畜禽肉、水产品等。

3.4

追溯 traceability

通过记录信息，对原料的来源、加工、储存、领用等环节进行追踪的过程。

4 供应商管理

4.1 准入制度

4.1.1 企业应建立严格的供应商准入制度，对供应商实施分级分类管理。供应商需提供以下完整资质文件，并确保文件在有效期内且真实有效：

- a) 营业执照（经营范围需涵盖所供应原料类别）；
- b) 食品生产许可证（适用于生产企业）或食品经营许可证（适用于经销商/代理商），许可证副本需包含许可明细；
- c) 原料检验检疫合格证明，其中畜禽肉需提供动物检疫合格证明（动物 A/B 证）、肉品品质检验合格证，水产品需提供产地检疫证明或产品检验报告，果蔬类需提供农药残留检测报告；

- d) 进口原料除上述文件外，还需提供海关报关单、入境货物检验检疫证明、中文标签备案凭证及境外生产企业注册编号；
- e) 供应商质量管理体系认证文件（如 ISO 22000、HACCP 等，优先准入）。

4.1.2 企业应对供应商资质文件进行审核存档，电子档案需加密存储，纸质档案需加盖供应商公章并由专人保管。

4.2 供应商评估与分级

4.2.1 企业应建立供应商动态评估机制，评估周期如下：关键原料供应商每半年至少开展 1 次实地考察，普通原料供应商每年至少 1 次。考察内容包括：

- 生产加工环境：厂区卫生条件、原料存储设施、生产过程控制（如屠宰企业的检疫流程、水产企业的暂养水质管理等）；
- 质量管理体系：是否建立并运行食品安全管理制度，是否配备专职质量管理人员，是否开展原料自检或委托检验；
- 追溯能力：能否提供原料来源证明（如养殖基地信息、种植基地编号等），是否实现批次管理；
- 原料质量稳定性：近 6 个月内原料抽检合格率、客户投诉率、退换货记录等；
- 社会责任：是否存在违法违规记录（如环保处罚、劳动纠纷等）。

4.2.2 根据考察结果及日常合作情况，将供应商分为三级：

- 优质供应商：资质齐全、质量稳定（抽检合格率≥98%）、追溯体系完善、配合度高，可享受优先采购、付款周期优惠等政策；
- 合格供应商：资质符合要求、质量基本稳定（抽检合格率 90%-98%），需每季度提交原料自检报告，限制采购比例不超过总采购量的 40%；
- 不合格供应商：存在资质失效、原料抽检不合格（连续 2 次或年度累计 3 次）、提供虚假文件等情形的，立即纳入黑名单并终止合作，且 3 年内不得重新准入。

4.2.3 分级结果需经企业质量管理部门审核，报总经理批准后实施，并每季度更新供应商分级档案。

4.3 质量安全协议

企业必须与所有供应商签订书面质量安全协议，明确双方权利义务，协议内容除常规条款外，还应包含：

- a) 原料质量标准：需明确符合的国家标准（如畜禽肉符合 GB 2707、水产品符合 GB 2733），感官指标（如色泽、气味、组织状态）、理化指标（如水分、pH 值）、微生物指标（如菌落总数、致病菌限量）的具体数值要求；
- b) 检验要求：约定每批次原料需随货提供出厂检验报告，企业可根据风险等级实施全检或抽检（关键原料抽检比例不低于 30%），检验方法需符合国家标准（如 GB 4789 系列）；
- c) 不合格原料处理：明确不合格判定标准（如微生物超标、兽药残留超标等），供应商需在 24 小时内无条件退换货，并承担由此产生的运输、检测等费用；如因原料问题导致食品安全事故，供应商需承担赔偿责任及法律后果；追溯信息提供：供应商需配合提供原料上游来源信息（如养殖基地、屠宰厂名称及编号），确保原料可追溯至源头；
- d) 对进口原料，需额外提供境外生产企业在华注册证明；协议有效期：原则上每年签订一次，如遇国家法规标准更新或供应商资质变动，需在 30 日内签订补充协议。

4.4 供应商动态管理

4.4.1 企业应建立供应商退出机制，出现以下情形之一的，立即终止合作：

- a) 提供虚假资质文件或检验报告的；
- b) 原料被监管部门抽检不合格，且未在规定期限内完成整改的；
- c) 发生重大食品安全事件（如集体食物中毒）且责任认定为原料问题的；
- d) 连续 3 个月未合作或合作量低于年度采购计划 5%的。

4.4.2 企业每年应组织供应商培训，内容包括食品安全法规、原料质量标准、追溯要求等，培训记录需存档备查。

4.5 应急备用供应商

对关键原料（如畜禽肉、主调味品），企业应至少储备2家以上备用供应商，备用供应商需通过准入审核并签订框架协议，确保在主供应商无法供货时，可在48小时内启动替代供应，保障生产连续性。

5 采购与验收控制

5.1 采购计划

5.1.1 企业应根据生产需求、库存情况及原料保质期制定详细采购计划，明确采购品种、规格、数量、质量标准及到货时间，确保原料供应及时且避免积压。

5.1.2 采购时优先选择具备合法资质、信誉良好的供应商，关键原料（如畜禽肉、水产品）应签订长期供货协议。严禁采购来源不明、过期、变质、腐败、感官异常及未经检验检疫的原料，禁止采购《中华人民共和国食品安全法》禁止生产经营的食品原料。

5.1.3 对季节性原料（如特定果蔬），应提前评估供应稳定性，建立备选供应商名单，避免因供应中断影响生产。

5.2 验收要求

5.2.1 验收人员需经过专业培训，熟悉各类原料的质量标准及验收流程。验收时首先核对采购订单、送货单与实物的一致性，检查外包装是否完整、无破损、无泄漏，标签信息是否清晰规范（至少包含产品名称、规格、生产日期/批号、保质期、生产厂家、地址、联系方式及储存条件等）。

5.2.2 感官验收：

- 畜禽肉：新鲜畜禽肉应色泽正常（如猪肉呈淡红色或鲜红色，牛肉呈深红色），有光泽，弹性良好，无异味、无淤血、无霉斑；冻品无明显冰晶、无反复解冻痕迹，表面无软化或粘连。
- 水产品：鲜活水产品应活力良好，体表光滑有光泽，鳃色鲜红，无异味；冷冻水产品肉质紧密，无解冻变软现象，无腥臭或腐败气味。
- 果蔬：新鲜、无腐烂、无病虫害、无机械损伤，成熟度适中，符合品种固有特征。
- 调味品及食品添加剂：包装完好，标识清晰，在保质期内，无潮解、结块、变色等现象；食品添加剂还需核对其使用范围及用量是否符合 GB 2760 的规定。
- 食品接触材料：符合 GB 4806.1 及相关产品标准要求，具有合格证明文件，无异味、无破损，表面光滑。

5.2.3 温度验收：冷藏原料（如冷鲜肉、即食果蔬）验收时中心温度应 $\leq 5^{\circ}\text{C}$ ，冷冻原料（如冻肉、冻水产品）中心温度应 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ，验收时使用经校准的温度计进行测量并记录。对运输过程中的温度记录（如冷链运输单）进行核查，确保全程符合温控要求。

5.2.4 检验检疫证明验收：关键原料必须提供有效的检验检疫合格证明，如畜禽肉的《动物检疫合格证明》、进口原料的《入境货物检验检疫证明》等，核对证明与原料批次的一致性。

5.2.5 抽样检验：

5.2.5.1 关键原料（畜禽肉、水产品）每批次应抽样送检，检测项目包括：

- a) 微生物指标：沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、大肠杆菌等；
- b) 理化指标：挥发性盐基氮、pH 值等；
- c) 兽药残留：瘦肉精（克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇）、氯霉素、孔雀石绿等；
- d) 重金属：铅、镉、汞等（根据原料类型选择）。

5.2.5.2 其他原料可根据风险等级定期抽样检验，检验方法应符合国家相关标准。检验结果不合格的原料，应立即拒收并通知供应商，按质量安全协议处理。

5.3 验收记录与处置

5.3.1 建立完善的采购验收记录，内容至少包括：原料名称、规格型号、采购数量、实际验收数量、供应商名称及联系方式、生产日期/批号、保质期、到货日期、验收日期、验收人员、感官检查结果、温度记录、检验检疫证明编号、抽样检验结果（如有）、验收结论（合格/不合格）等。记录应真实、准确、完整，签字确认后存档，保存期限不少于 2 年。

5.3.2 验收不合格的原料，应立即隔离存放，悬挂“不合格”标识，并通知供应商进行退换货或销毁处理，记录处置过程（包括原因、数量、处理方式、处理日期及负责人），严禁不合格原料流入生产环节。

6 储存与领用管理

6.1 储存场所与设施

6.1.1 原料储存场所应保持清洁、干燥、通风，地面平整防滑，墙面、地面、天花板采用耐腐蚀、易清洁的材料，定期进行清洁消毒，配备有效的防蝇、防虫、防鼠、防尘设施（如灭蝇灯、粘鼠板、纱窗等）。

6.1.2 冷藏、冷冻库（柜）应根据原料类型分区存放，设置明显标识（如生肉区、水产品区、果蔬区、熟食区、食品添加剂区等），不同类型原料之间保持适当距离，防止交叉污染。冷藏库温度控制在 0°C ~ 4°C ，冷冻库温度控制在 -18°C 以下，配备温度自动监测、记录和报警装置，每日至少记录2次温度（上午、下午各1次），发现异常及时处理并记录。

6.1.3 常温储存区应划分不同区域，存放调味品、干货、食品接触材料等，货架应离地离墙（距离地面 $\geq 10\text{cm}$ ，距离墙面 $\geq 5\text{cm}$ ），避免阳光直射和靠近热源，保持通风良好。

6.2 储存管理

6.2.1 原料入库时应分类、分批次存放，遵循“先进先出”（FIFO）原则，同一批次原料集中存放，且有明显的批次标识（包含生产日期/批号、入库日期）。

6.2.2 生熟原料严格分开储存，生原料（如畜禽肉、水产品）与熟制原料（如即食半成品）分库或分柜存放；易串味原料（如调味品、海鲜）应密封包装后单独存放。

6.2.3 对储存期限进行严格控制：冷藏原料自验收合格入库起，储存时间不超过72小时；冷冻原料储存不超过6个月（以生产日期为准）；常温原料按其保质期的 $2/3$ 设定预警期，临近预警期的原料应优先领用。

6.2.4 定期对库存原料进行盘点和检查，每周至少1次，重点检查原料的感官状态、保质期、包装完整性等，发现变质、过期、包装破损的原料，立即隔离并按规定处理，记录检查情况。

6.2.5 储存设备（冷库、冰箱、货架等）应定期维护保养，每月至少清洁消毒1次，清理冰霜（冷冻设备），确保设备正常运行，消毒记录存档备查。

6.3 领用管理

6.3.1 原料领用实行审批制度，各部门根据生产计划填写《原料领用单》，注明领用部门、原料名称、规格、数量、领用日期、用途、领用人及审批人等信息，经质量管理部门审核后方可领用。

6.3.2 领用原料时，领用人应核对原料的名称、批次、保质期及感官状态，确认无误后方可领走。变质、过期、感官异常或无标识的原料严禁领用。

6.3.3 严格执行“先进先出”制度，领用人应优先领用生产日期较早的原料，避免原料长期积压。领用数量应根据生产需求合理控制，避免浪费。

6.3.4 建立原料领用记录，详细记录领用信息，并与库存记录联动，确保账实相符。领用记录保存期限不少于2年。

6.3.5 对退回的未使用原料，需经质量管理部门重新检验，确认质量合格后方可重新入库，并注明退回日期及原因；不合格的退回原料按不合格品处理流程处置。

7 追溯与应急管理

7.1 追溯体系建设

7.1.1 企业应建立覆盖原料采购、验收、储存、领用全环节的追溯体系，采用信息化系统（如ERP系统、追溯管理软件）或纸质台账相结合的方式，确保原料信息可全程追溯。追溯信息应至少包含：

- a) 供应商信息：名称、统一社会信用代码、联系方式、资质证明文件（营业执照、生产/经营许可证等）；
- b) 采购信息：采购订单编号、采购日期、原料名称、规格、数量、批次号、单价、金额；

- c) 验收信息：验收日期、验收人员、验收结果、检验检疫证明编号、抽样检验报告编号；
 - d) 储存信息：储存位置（库位编号）、入库日期、储存温度记录、库存数量；
 - e) 领用信息：领用部门、领用日期、领用数量、领用人、用途、对应的生产批次。
- 7.1.2 关键原料（畜禽肉、水产品等）应实现“一批一码”追溯，将原料批次号与采购、验收、储存、领用记录关联，确保通过产品批次可反向追溯至原料来源，通过原料批次可正向追踪至产品去向。
- 7.1.3 追溯记录应真实、准确、完整，易于检索，纸质记录应字迹清晰、不易涂改，电子记录应定期备份，保存期限不少于产品保质期届满后6个月，且不得少于2年。

7.2 应急管理

7.2.1 企业应制定原料质量安全突发事件应急预案，明确应急组织机构、职责分工、应急响应程序（如原料污染、供应商质量问题、抽检不合格等情况）。

7.2.2 当发生原料质量安全问题时（如收到监管部门通报、消费者投诉或自检发现问题），应立即启动应急预案，采取以下措施：

- a) 立即停止使用问题原料，对已领用的原料进行隔离，追溯问题原料的批次、数量及流向；
- b) 通知相关部门（如生产、销售）采取召回、下架等措施，防止问题产品流入市场；
- c) 分析问题原因，如为供应商责任，应依据质量安全协议追究其责任，并评估是否终止合作；
- d) 记录应急处置过程，包括事件原因、处理措施、处理结果及改进方案，总结经验教训，完善管理措施。

7.2.3 每年至少组织1次原料质量安全应急演练，检验应急预案的有效性，提高应急处置能力，演练记录存档备查。

7.3 召回管理

7.3.1 建立原料召回制度，明确召回程序、责任部门及处理方式。当原料存在质量安全隐患时，应立即启动召回程序，通知供应商召回问题原料，并记录召回的数量、批次、原因及处置结果。

7.3.2 对召回的原料应进行评估，确定是否可返工处理或销毁，销毁应符合环保要求，并保留销毁记录（如照片、视频、处置单位证明等）。

8 人员与培训管理

8.1 人员要求

8.1.1 从事原料采购、验收、储存、领用管理的人员应持有效健康证明上岗，每年进行一次健康体检，患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病（包括病原携带者）、活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全疾病的人员，不得从事相关工作。

8.1.2 相关人员应具备良好的个人卫生习惯，工作前洗手消毒，穿戴清洁的工作衣帽、口罩，不佩戴饰物，不涂抹指甲油，防止污染原料。

8.2 培训管理

8.2.1 企业应制定年度培训计划，定期对原料管理相关人员进行培训，培训内容包括：

- a) 食品安全法律法规（如《食品安全法》《GB 14881》等）；
- b) 本规范及企业内部管理制度；
- c) 原料质量标准、验收方法、储存要求；
- d) 追溯体系操作、应急处置流程；
- e) 个人卫生及防护知识。

8.2.2 培训频次每年不少于2次，新员工上岗前必须接受岗前培训，考核合格后方可上岗。培训记录应包括培训时间、内容、参加人员、考核结果等，存档备查。

9 监督与改进

9.1 内部监督

9.1.1 企业质量管理部门应定期对原料控制管理各环节进行监督检查，每月至少 1 次，检查内容包括供应商资质有效性、采购验收记录完整性、储存条件合规性、追溯体系运行情况等，发现问题及时下达整改通知，跟踪整改结果。

9.1.2 建立原料质量安全自查制度，每周对原料储存环境、设备运行状态、原料质量状况进行自查，记录自查结果，对发现的隐患及时整改。

9.2 持续改进

9.2.1 定期收集原料质量数据（如验收合格率、不合格原因、供应商投诉情况等），每季度进行分析，识别管理薄弱环节，制定改进措施。

9.2.2 每年对本规范的执行情况进行评估，结合行业发展、法规更新及企业实际情况，对规范内容进行修订和完善，确保其持续有效。

9.3 记录管理

所有与原料控制相关的记录（采购单、验收单、储存温度记录、领用单、检验报告、培训记录、监督检查记录等）应分类整理、统一编号、专人保管，确保记录的可追溯性。电子记录应定期备份，防止数据丢失。
