

重庆市畜牧业协会文件

重庆市畜牧业协会 关于批准发布《冷鲜猪肉生产操作规程》等2项 团体标准的公告

有关单位：

根据重庆市畜牧业协会开展团体标准制定工作的安排及团体标准管理的有关规定，重庆市畜牧业协会批准发布《冷鲜猪肉生产操作规程》《冷鲜猪肉原料肉质量要求》团体标准（标准编号、名称、主要内容和实施日期等情况一览表见附件），现予以公布。

附件：重庆市畜牧业协会批准发布团体标准情况一览表



附件

重庆市畜牧业协会批准发布团体标准情况一览表

序号	标准编号	标准名称	标准主要内容	实施日期
1	T/CQAAA 10—2026	《冷鲜猪肉生产操作规程》	本文件确立了冷鲜猪肉生产操作程序，规定了生产场所、屠宰加工、冷却排酸、分割技术、产品包装、贮存和运输、质量管控、记录与追溯等内容。	2026 年 9 月 24 日
2	T/CQAAA 11—2026	《冷鲜猪肉质量要求》	本文件规定了冷鲜猪肉的术语和定义、原料要求、感官指标、理化指标、微生物指标、兽药残留与污染物限量、检验方法、检验规则等要求。	2026 年 9 月 24 日

重庆市畜牧业协会秘书处

2026 年 7 月 24 日印发