

团 体 标 准

T/MYXH XX—20XX

烧腊及卤煮制品质量控制技术规范

Technical specifications of quality assurance and quality control for
Siu Mei and marinated product

（征求意见稿）

20XX-XX-XX 发布

20XX-XX-XX 实施

广州市番禺区民营企业协会

发布

目 次

前言..... III

1 范围..... 1

2 规范性引用文件..... 1

3 术语和定义..... 1

4 生产质量控制要求..... 2

 4.1 原辅材料采购控制..... 2

 4.2 生产过程控制..... 4

 4.3 设施设备控制..... 8

 4.4 卫生要求..... 10

 4.5 标签标识..... 11

 4.6 检验..... 11

 4.7 出入库控制..... 12

5 配送服务要求..... 13

 5.1 配送机构和人员..... 13

 5.2 配送包装..... 13

 5.3 运输工具..... 13

 5.4 配送要求..... 14

6 销售服务要求..... 14

 6.1 销售场所和人员..... 14

 6.2 售前服务..... 14

 6.3 售中服务..... 14

 6.4 售后服务..... 14

参考文献..... 15

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。

本文件由广州市新创膳食品制造有限公司提出。

本文件由广州市番禺区民营企业协会归口。

本文件起草单位：XXX、XXX、XXX、XXX、XXX、XXX、XXX。

本文件主要起草人：XXX、XXX、XXX、XXX、XXX、XXX、XXX。

烧腊及卤煮制品质量控制技术规范

1 范围

本文件规定了烧腊及卤煮制品质量控制的术语和定义、生产质量控制要求、配送服务要求及销售服务要求。

本文件适用于烧腊及卤煮制品生产销售企业的生产过程质量控制和相关过程管理。

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/T 191 包装储运图示标志
GB/T 317—2018 白砂糖
GB 2707—2016 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
GB 2717—2018 食品安全国家标准 酱油
GB 2719—2018 食品安全国家标准 食醋
GB 2720—2015 食品安全国家标准 味精
GB 2721—2015 食品安全国家标准 食用盐
GB 2726—2016 食品安全国家标准 熟肉制品
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
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 15691—2008 香辛料调味品通用技术条件
GB 16869—2005 鲜、冻禽产品
GB 20799—2016 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范
SB/T 10415—2007 鸡粉调味料

3 术语和定义

以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

烧腊 **Siu Mei**

畜禽肉及可食副产品加调味料和香辛料，经腌制、风干、烧烤而成的熟肉类制品。

3.2

卤煮制品 **marinated product**

畜禽肉及可食副产品加调味料和香辛料，以水为介质，加热煮制而成的熟肉类制品。

4 生产质量控制要求

4.1 原辅材料采购控制

4.1.1 供应商管理

4.1.1.1 应识别供应商提供的产品和服务，制定供应商管理制度，确保其提供的产品和服务符合要求。

4.1.1.2 供应商应符合以下要求。

- a) 具备从事相关经营活动的资质和证照，并应提交其营业执照等资质证照复印件应提交至烧腊及卤煮制品生产销售企业（以下简称生产销售企业）审核及存档。
- b) 保证提供的原辅材料及包装材料符合相应的国家标准或行业标准规定。
- c) 确保提供畜禽肉应经兽医卫生检验检疫，并有合格证明。猪肉应为生猪定点屠宰企业的产品。提供每批次产品质量检验报告、检疫合格证等，其复印件必须提交至生产销售企业存档。
- d) 进口原辅料应提供出入境检验检疫部门的合格证明材料。
- e) 向生产销售企业提供正规发票、送货单、收据等凭证。

4.1.1.3 长期合作的供应商应签订合作协议，协议应明确商品质量、卫生要求、食品安全责任、配送和支付方式等内容。

4.1.2 原辅材料质量监控

4.1.2.1 原辅材料采购流程

原辅材料采购流程如下：

- a) 按照生产销售企业生产安排制定原辅材料采购计划；
- b) 按审定后的采购计划建立采购订单，供应商应为经评审合格的备案供应商；
- c) 按原辅材料验收要求对来料进行验收，现场检查原辅材料的规格、数量是否跟来料清单一致，并查看报告，确认各项指标是否合格；
- d) 填写原辅材料验收记录，验收合格的原料方可放行入库贮存备用。

4.1.2.2 原辅材料验收流程

原辅材料验收流程见图 1。

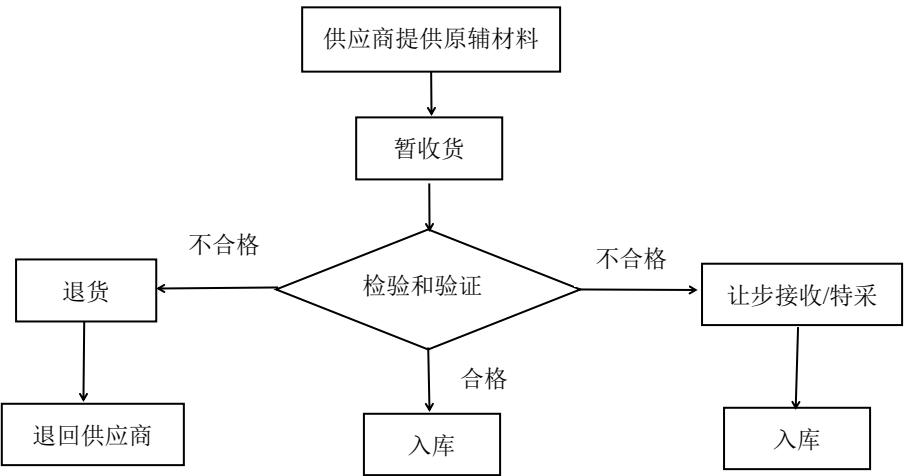


图 1 原辅材料验收流程图

4.1.2.3 原辅材料验收要求

应按原辅材料验收要求进行验收。原辅材料验收要求见表 1。

表 1 原辅材料验收要求

原辅材料名称	检验项目		验收要求
禽肉产品	感官	鲜禽产品	肌肉富有弹性，指压后凹陷部位立即恢复原状，表皮和肌肉切面有光泽，具有禽类品种应有的色泽和气味，应无异味，加热后肉汤透明澄清，脂肪团聚于液面，具有禽类品种应有的滋味。
		冻禽产品（解冻后）	肌肉指压后凹陷部位恢复较慢，不易完全恢复原状，表皮和肌肉切面有光泽，具有禽类品种应有的色泽和气味，应无异味，加热后肉汤透明澄清，脂肪团聚于液面，具有禽类品种应有的滋味。
	标识		清楚标明品名、规格、生产商、生产日期、保质期
	包装		包装容器应清洁、无毒无害材料、无异味
食用盐	感官		白色，咸味，无异味，无明显的与盐无关的外来异物。
	理化指标		查看供方检验报告，其理化指标应符合 GB 2721—2015 要求。
	标识		清楚标明品名、规格、生产商、生产日期、保质期
	包装		应符合食品包装要求、无破损、无水渍
白砂糖	感官		晶粒均匀一致，无结块，完全溶解于水中成透明溶液；干燥松散、洁白、有光泽，无明显黑点及杂质；晶粒或其水溶液具纯正甜味、无异味。
	理化指标		查看供方检验报告，其理化指标应符合 GB/T 317—2018 要求。
	标识		清楚标明品名、规格、生产商、生产日期、保质期
	包装		应符合食品包装要求、无破损、无水渍
味精	感官		无色至白色结晶状颗粒或粉末，易溶于水，无肉眼可见杂质，具有特殊鲜味，无异味。
	理化指标		查看供方检验报告，其理化指标应符合 GB 2720—2015 要求。
	标识		清楚标明品名、规格、生产商、生产日期、保质期
	包装		应符合食品包装要求、无破损、无水渍
酿造酱油	感官		红褐色或浅褐色，具有光泽；具有浓郁的酱香味；味鲜，咸甜适中；体态澄清。
	理化指标		查看供方检验报告，其理化指标应符合 GB 2717—2018 要求。
	标识		清楚标明品名、规格、生产商、生产日期、保质期
	包装		应符合食品包装要求、无破损、无污渍
食醋	感官		具有白醋应有的酸味，无异味，尝味不涩。
	理化指标		查看供方检验报告，其理化指标应符合 GB 2719—2018 要求。
	标识		清楚标明品名、规格、生产商、生产日期、保质期
	包装		应符合食品包装要求、无破损、无污渍

表 1 原辅材料验收要求（续）

原辅材料名称	检验项目	验收要求
鸡粉	感官	鸡香味浓郁，具有鸡的鲜味，无不良气味。
	理化指标	查看供方检验报告，其理化指标应符合 SB/T 10415—2007 要求。
	标识	清楚标明品名、规格、生产商、生产日期、保质期
	包装	应符合食品包装要求、无破损、无水渍
香辛料	感官	具有香辛料应有的辛香和辣味，无不良气味，无腐败，无杂质。
	理化指标	查看供方检验报告，其理化指标应符合 GB/T 15691—2008 要求。
	标识	清楚标明品名、规格、生产商、生产日期、保质期
	包装	应符合食品包装要求、无破损、无水渍
内包装材料	感官	洁净平整，无褶皱破烂，无油墨污染。
	卫生要求	查看供方检验报告，其卫生要求应符合 GB 9683 要求。
	标识	清楚标明品名、规格、生产商、生产日期、保质期
	包装	应符合食品包装要求、无破损、无水渍

4.2 生产过程控制

4.2.1 生产流程

4.2.1.1 烧腊生产流程

烧腊生产工艺流程图见图 2。

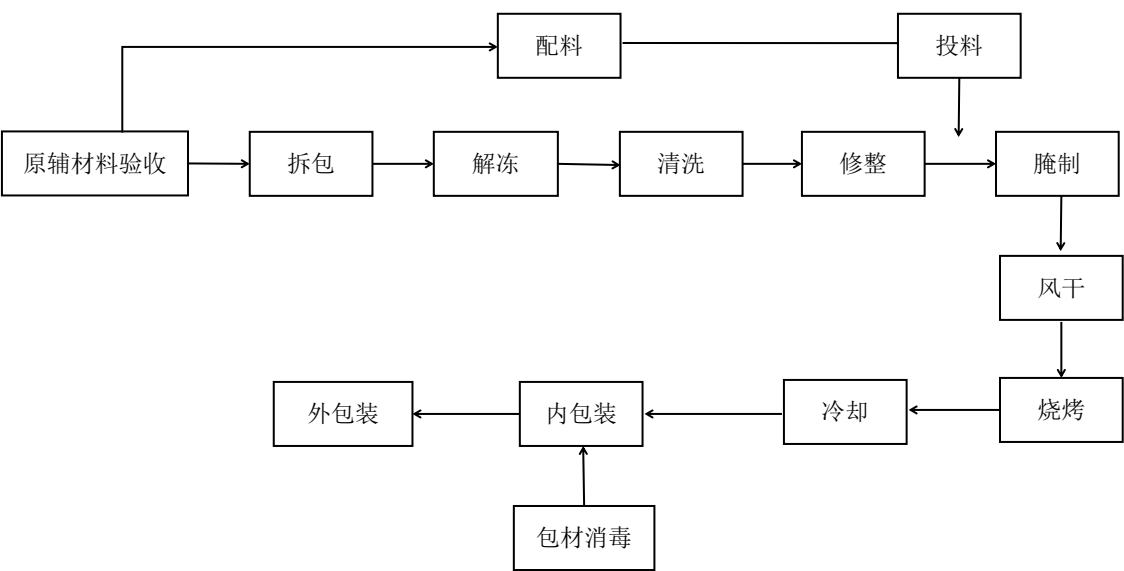


图 2 烧腊生产工艺流程图

4.2.1.2 卤煮制品生产流程

卤煮制品生产工艺流程图见图 3。

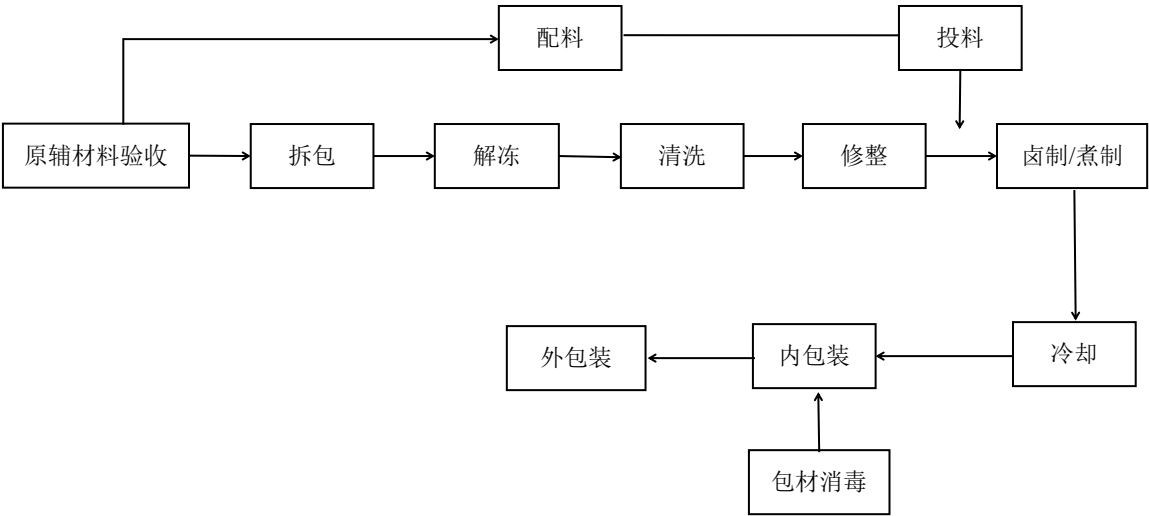


图3 卤煮制品生产工艺流程图

4.2.2 生产过程

4.2.2.1 原辅料验收

原辅料按照 4.1.2 的要求进行采购与验收，验收合格方可入库，备用。

4.2.2.2 拆包

把原料肉拆除外包装后，置于不锈钢拣料盘进行感官检查挑拣，有积血、发黑、异味等变质现象的原料肉和外来杂物等都必须挑出。将不符合的原料肉挑拣出来后，置于密闭垃圾桶中，以废次品进行处理。

4.2.2.3 原料肉解冻、清洗、修整

4.2.2.3.1 原料肉解冻、清洗、修整流程

原料肉解冻、清洗、修整流程如下：

- a) 拆包完成后，用塑料桶移至解冻清洗间，做自然解冻；自然解冻时间控制在 5h 以内，避免产品腐败；
- b) 把原料肉拆至于清洗槽中反复清洗三次以上；
- c) 清洗完后进行分割修整，切割成所需要的形状和重量。切割前应检查机器刀具的完好性，所用的机器设备及工器具在生产前跟生产后均要进行清洗。

4.2.2.3.2 原料肉解冻、清洗、修整注意事项

原料肉解冻、清洗、修整注意事项如下：

- a) 解冻时间超过规定的应验证产品是否变质；
- b) 修整过程中发现未清洗干净的应重新清洗；
- c) 废弃物应置于密闭垃圾桶中；
- d) 如发现刀具断裂，该批产品作潜在不安全产品控制，评估处置。

4.2.2.4 配料

严格按照配方表要求，使用电子秤准确称量各种原辅材料的份量，并填写好相关的配料投料记录。每一个品种产品所需的原辅材料按配方比例称好放入不锈钢配料器。

4.2.2.5 投料

严格执行配方表投放各种辅料，将所有原辅材料依次放入不锈钢配料盆。

4.2.2.6 腌制

烧腊制品腌制流程如下：

- a) 将原辅材料和生产用水用勺子放置不锈钢配料桶中充分搅拌溶解；
- b) 将需腌制的肉类以及配料按照一定的比例倒入不锈钢腌制盆内，充分搅拌 10~20min 后，静置 30min；
- c) 待腌制的肉类完全入味后转到不锈钢周转桶。

4.2.2.7 风干

风干工序仅适用于烧腊制品。把腌制好的肉类放到车架上，推进风干房内风干，风干房温度应为 16~20℃，风干时间应为 5~8h。

4.2.2.8 烧烤

把风干完的肉类放置在烧烤炉内，开启烧烤炉，烧烤分为两段烧烤。一阶段：150~180℃，25~30min；二阶段：200~250℃，10~20min；将产品由外到内烤熟。

烧烤人员烧烤过程中需要不定时查看烧烤情况，避免设备故障导致热力分布不均匀而出现糊焦。

4.2.2.9 卤制/煮制

卤煮制品的卤制/煮制流程如下：

- a) 把称量好的卤水或白煮类产品配方投进不锈钢配料盆/桶；
- b) 卤水熬煮沸腾；
- c) 把修整好的肉类投进不锈钢卤制/煮制盆/桶；
- d) 严格按工艺要求煮制 35~40min，煮制温度保持大于 90℃，定时搅拌，确保搅拌均匀；
- e) 待卤制的肉类完全入味后转到不锈钢周转桶。

4.2.2.10 冷却

4.2.2.10.1 用消毒干净的不锈钢车装好经烧烤或卤制完成的半成品，移至凉冻间，均匀整齐摆放于凉冻间进行凉冻。

4.2.2.10.2 凉冻间温度应保持在 0~10℃，使半成品在凉冻间放置 2h 内达到适合包装温度。

4.2.2.10.3 不锈钢车在使用前应清洗消毒。

4.2.2.11 内包装材料消毒

4.2.2.11.1 内包装材料消毒流程

内包装材料消毒流程如下：

- a) 按照生产计划安排到包装材料仓库领用内包装材料进行消毒；
- b) 消毒前需要对内包装材料进行完整性、有无污损和破损等检查；
- c) 内包装材料拆包后分别放置在包装材料消毒间内消毒；

d) 用紫外消毒灯照射 30min 以上, 以达到对内包装材料的消毒效果。

4.2.2.11.2 内包装材料消毒注意事项

内包装材料消毒注意事项如下:

- a) 使用紫外消毒对内包装材料消毒应不少于 30min;
- b) 消毒时尽可能的将内包装材料摊开, 使包装材料尽可能的接触更多的紫外光, 从而增强照射的消毒效果。

4.2.2.12 内包装

4.2.2.12.1 内包装操作流程

内包装操作流程如下:

- a) 按照产品规格, 选择不同内包装袋, 分门别类装入独立包装袋内;
- b) 转移至工作台按照产品的净含量要求进行称量;
- c) 产品应经过电子秤称量, 每包重量误差控制在 1%以内 (应去除包装袋的重量), 净含量达标的转入封口操作;
- d) 调节包装机的封口参数后对每一个独立包装产品进行封口操作;
- e) 封口完成后检查封口质量是否达标, 封口是否严密无泄漏, 完好无损。

4.2.2.12.2 内包装操作注意事项

内包装操作注意事项如下:

- a) 应采用真空包装机进行封口, 严格控制封口机的抽真空时间, 保证封口严密无泄漏, 完好无损, 标识清晰;
- b) 应监视产品是否有肉眼可见杂质, 如有应剔除;
- c) 应连续监视封口状况, 避免产品外泄受污染;
- d) 封口不良产品应重新封口。

4.2.2.13 外包装

将已内包装好的产品按照规定的类别、品种、数量, 放入已打孔的胶箱内, 保证胶箱内可正常通风。

4.2.3 关键控制点

4.2.3.1 原辅料验收

4.2.3.1.1 原辅料供应商应在合格供应商名录中。

4.2.3.1.2 每批原辅材料进仓前, 检验人员应按照原辅材料验收要求对原辅材料进行验收, 并填写原辅材料验收记录, 检验合格方可入库。不合格的原辅材料不得进仓。

4.2.3.1.3 生产销售企业应安排专人定期对原辅材料验收结果进行验证。

4.2.3.2 配料

4.2.3.2.1 配料中使用的食品添加剂应符合 GB 2760 规定。

4.2.3.2.2 使用的电子秤应经校准合格。

4.2.3.2.3 每次配料时, 配料操作人员应按照配方表进行配料。配料过程应有双人核准, 并填写配料记录, 且每天检查记录情况, 确保配料正确。

4.2.3.2.4 生产销售企业应安排专人定期对配料记录进行验证, 并定期校准电子秤。

4.2.3.3 投料

4.2.3.3.1 投料不准导致产品质量不佳，过量添加食品添加剂造成化学危害。

4.2.3.3.2 每次投料时，投料操作人员应按照配方表和投料顺序要求，使用电子秤称量后进行投料，并填写投料记录，且每天检查记录情况，确保投料正确。

4.2.3.3.3 过量投放物料的产品应报废处理。

4.2.3.3.4 生产销售企业应安排专人定期对投料记录进行验证，并定期校准电子秤。

4.2.3.4 烧烤

4.2.3.4.1 烧烤时间不足的食品，未能有效消灭微生物，导致微生物超标；烧烤时间过长的食品，造成致癌物质等有害物质含量升高。

4.2.3.4.2 每批产品烧烤时，烧烤工序操作人员应按照一阶段 150~180℃，烧烤 25~30min，二阶段 200~250℃，烧烤 10~20min 的要求进行烧烤，并填写关键工序记录。

4.2.3.4.3 烧烤时间不足的产品应适当延长烧烤时间；烧烤时间过长的食品应作不合格品处理。

4.2.3.4.4 生产销售企业应安排专人定期对关键工序烧烤记录进行验证。

4.2.3.5 卤制/煮制

4.2.3.5.1 卤制不合格直接引起产品口味、口感、气味等产品质量不佳；煮制温度或时间不足，未能有效消灭微生物，导致微生物超标。

4.2.3.5.2 每次卤制/煮制时，卤制/煮制工序操作人员应按照温度大于 90℃，卤制/煮制 30~40min 的要求进行卤制/煮制，并填写卤制/煮制记录。

4.2.3.5.3 卤制/煮制时间或温度未达到要求时，应重新卤制直至达到规定要求。

4.2.3.5.4 生产销售企业应安排专人定期对卤制/煮制记录进行验证，并检查卤制/煮制后的口味等是否正常。

4.2.3.6 内包装材料消毒

4.2.3.6.1 使用的内包装材料应符合 GB 4806.1 的相关要求。

4.2.3.6.2 每批产品包装前，内包装操作员应将对应数量的内包装材料放在包材消毒柜内，开启紫外灭菌灯，对产品进行 30min 以上紫外消毒，并填写紫外消毒记录。

4.2.3.6.3 紫外消毒时间未达到要求时，应重新紫外消毒 30min 以上。

4.2.3.6.4 生产销售企业应定期对紫外消毒效果进行验证。

4.2.3.7 内包装

4.2.3.7.1 内包装漏气会造成微生物超标，达不到保质效果。

4.2.3.7.2 包装操作员应连续对产品内包装气密性进行检查，观察产品内包装是否出现封口不严的情况，并填写内包装记录。

4.2.3.7.3 封口不严的产品应拆包返工重新进行内包装。

4.2.3.7.4 生产销售企业质检部生产过程质量控制作监察，并检测封口严密性。

4.3 生产环境控制

4.3.1 基本原则

厂区选址、厂区环境、厂房和车间、设施设备等应符合 GB 14881 中的相关要求。

4.3.2 场地管理要求

4.3.2.1 厂区卫生管理要求

生产销售企业厂区卫生管理要求如下：

- a) 厂区应有专人每天上班前清扫，保证环境洁净、卫生；
- b) 厂区内不得吸烟，不得随意丢弃废弃物；
- c) 厂区内垃圾应存放在厂区指定位置，用塑料袋包装，不得泄漏，卫生专职人员每天清理外运；
- d) 责任人应在停机时清洗厂房门窗，纱网、风帘、门窗齐全有效，并保持干净，阻挡蚊蝇进入车间；
- e) 进入厂区的车辆、原辅材料等应放在指定的位置，不得随意乱放；
- f) 厂区内不得摆放有毒、易燃、具有腐蚀性和污染性、易挥发物品；
- g) 班前班后应对厂区进行打扫、清洁、消毒，周末进行卫生大清扫；
- h) 生产销售企业行政部应每周组织厂区卫生检查，做好厂区环境清洁卫生状况自查记录。

4.3.2.2 车间卫生管理要求

生产销售企业车间卫生管理要求如下。

- a) 生产销售企业车间根据卫生要求程度分为：
 - 1) 清洁作业车间：包括内包装车间、挑选间；
 - 2) 一般生产车间：包括外包装车间、包装材料仓库、化验室、留样室、办公室等。
- b) 车间主管应每天在车间入口处关注生产人员的健康状况，凡生病员工不得参加生产工作。
- c) 工作服装（包括工作服、工作帽、口罩、手套、工作鞋）不得离开工作区域；离开清洁作业车间后，应重新更衣消毒。
- d) 工具使用后不得随意放置，应及时放回指定地方，避免造成污染。
- e) 车间有温度、湿度要求时，应监控温度湿度情况，填写温湿度记录表，发现温湿度不符合要求时立即作必要的调控，确保产品不会变质。
- f) 木、竹、纸制品不得带入清洁作业车间。
- g) 生产完成后及再生产前应及时对车间现场进行清洗和消毒，并在清洗消毒完成后认真检查，确保清洗消毒效果良好。
- h) 清洁作业车间及附属区域，生产前后应以紫外灯消毒 30min，并填写紫外线消毒登记表。
- i) 车间内生产设备、部件表面应保持干净，无灰尘、无将脱落的漆皮等。
- j) 车间内的灭蝇灯、天花、墙壁的清洁周期不得大于一周，对影响生产卫生的设施应及时清洁和消毒，防鼠设施应按规定使用。
- k) 生产销售企业生产部应每周组织车间卫生检查，填写生产车间环境清洁卫生状况自查记录和防蝇防鼠登记表。

4.3.2.3 仓库卫生管理要求

生产销售企业仓库卫生管理要求如下。

- a) 原辅材料及包装材料贮存区内的地面、墙壁、天花板及横梁、架构、管道等应保持清洁，无尘土、无积水。
- b) 仓库员应每天对仓库进行卫生清扫，保持库房整洁卫生，废料、垃圾等应随时处理，移至指定地点存放。
- c) 所有的原辅材料及包装材料摆放都应离地、离墙并与屋顶保持一定距离，垛与垛之间也应有适当间隔，不得直接放在地面或已被污染的潮湿的表面上，应避免放在管道或设备部件下方等有

可能滴落冷凝水的地方。

- d) 仓库应有足够的通风换气设施,严格使用防鼠板及其他避免老鼠、蝇虫进入的设施,做好防蝇、防鼠检查,填写防蝇防鼠登记表。
- e) 定期检查存放的原辅材料,及时剔出不符合质量和卫生标准的物品,防止污染,并做好登记、审批手续。
- f) 禁止无关人员进入库房。

4.3.3 生产设施设备要求

4.3.3.1 生产设施

生产销售企业根据生产需要配备的供水设施、排水设施、清洁消毒设施、废弃物存放设施、个人卫生设施、通风设施、照明设施等应符合 GB 14881 的相关要求。

4.3.3.2 生产设备

4.3.3.2.1 生产销售企业应采用由无毒、无害、耐腐蚀、不生锈、易清洗消毒、不易于微生物滋生的材料制成生产加工设施设备,并符合 GB 14881 的相关要求。

4.3.3.2.2 应设立生产设备管理台帐,记录设备设施明细信息。

4.3.3.2.3 当发现设备出现故障或有故障隐患时,生产主管应组织维修、验证/验收,并对已修复的设备进行清洗消毒,确保设备内无遗留工具和零散零件,保证设备卫生符合要求,做好生产设备检修记录,包括设备清洁验收情况的记录。

4.3.3.2.4 对生产设备、管道、容器/用具、台架等应定期清洗消毒。

- a) 生产完成后及再生产前应及时对设备、管道、工器具等进行清洗和消毒,并在清洗消毒完成后认真检查,确保清洗消毒效果良好。可拆开的设备部件,应拆开清洁消毒,检查其内壁弯头处不得留有污垢。生产用管道、设备及消毒产品必须符合食品级卫生要求。
- b) 经清洗消毒的设备部件,工器具应存放在指定的清洁干净的支架上,并做好明确的清洁消毒状态标识;未清洁消毒的设备部件,工器具不得与已清洁消毒的设备部件、工器具混放。
- c) 生产设备、部件等三十天以上停产后复产,生产主管均应组织对生产设备、部件进行清洗消毒和检查,以确认设备能正常运行,符合卫生要求,并填写设备停产复产检查确认表。

4.3.3.2.5 设备维护保养周期根据不同设备运行、损耗情况而定,一般清洁卫生维护应作为日常保养工作;润滑油、固件、电器、线路、仪器、仪表灯应至少每月进行一次维护保养。根据实际维护保养情况做好设备保养,填写生产设备日常保养表。

4.4 卫生要求

4.4.1 基本要求

应符合 GB 14881、GB 20799 相关管理要求。

4.4.2 从业人员健康要求

生产销售企业从业人员健康要求如下。

- a) 从业人员应取得健康证后上岗。
- b) 生产销售企业行政部负责食品生产、管理人员等从业人员每年(12个月内)进行健康检查,无健康证或健康证超期的人员均不应上岗,应建立健康证登记表。
- c) 患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病以及其他有碍食品卫生疾病的从业人员,不应参加食品的生产;发现从业人员出现腹泻,手外伤,烫伤,皮肤湿疹,长疖子,咽喉疼痛,耳、

眼、鼻溢液，发热，呕吐等症状时，应暂停参加食品生产。

- d) 发现生产销售企业从业人员健康异常时，应及时上报处理。
- e) 外来人员无健康证明不应进入车间、仓库。

4.4.3 从业人员卫生要求

生产销售企业从业人员卫生要求如下。

- a) 进入生产车间应穿工作服，要求工作服清洁干净，无污迹。每天下班后应对工作服进行清洗消毒。
- b) 保持卫生，防止人为污染，负责食品生产的从业人员进入车间应走人流通道，经更衣室穿戴好工作服、帽、鞋、口罩等。
- c) 工作服装上不应有装饰物或容易掉落的饰物，并应每天清洗消毒。
- d) 进入车间前应洗手消毒，鞋应经消毒池进行消毒，防止对食品造成污染。
- e) 不应在车间内吸烟，不应留长指甲、涂染指甲油、涂抹化妆品。
- f) 应保持良好的卫生操作习惯。手接触脏物（如捡起地上杂物、搔痒）后应及时进行手部清洗消毒，防止污染食品。
- g) 工作时应及时更换破损或过脏的手套。
- h) 出现流血情况时应对伤口采取正确的包扎方式，并不应从事直接接触产品、原辅材料、包装材料的工作。

4.4.4 人流物流卫生要求

生产销售企业人流物流卫生要求如下。

- a) 工作区的物流和人流通道应分开，防止人与物的交叉污染。
- b) 所有进入清洁作业车间的人员（包括外来参观或工作人员）都应经人员预进间进入。严禁人员从物流专用通道或传递窗口进出。人员在人员预进间中应穿着全套整洁的工作服装，包括工作服、工作帽、口罩、手套、工作鞋，并实施手部清洗消毒。手部清洗消毒的步骤如下：
 - 1) 用水把手腕及手部彻底地冲洗；
 - 2) 采用足够的洗手液用力地摩擦双手产生足够的泡沫，时间不少于 20s；
 - 3) 用清水彻底冲洗干净，若手部较脏，应适当延长擦洗时间；
 - 4) 用烘手机将双手烘干；
 - 5) 喷洒 75%消毒酒精消毒。
- c) 原辅材料进入车间都应经专门的物流通道，运输原辅材料用的容器、工具和车辆应清洁。

4.5 标签标识

烧腊及卤煮制品包装标签标识应符合 GB 7718 的要求。

4.6 检验

4.6.1 过程检验

4.6.1.1 检验方法

过程检验方法有三种：

- a) 自检：在生产加工过程中，操作人员边操作，边检查，每道工序都应符合工艺要求，自检合格后方能进入下一道工序。
- b) 互检：本道工序接收之前，应对上一道工序产品质量予以检查，不合格产品不予接受本道工序

加工。发现残次品应及时告知检验员和上道工序操作人员。

- c) 巡检：检验员、车间主管应不定时到生产现场巡逻，每天不少于 2 次。发现问题及时督促操作者予以更正，不能立即更正的应上报生产主管和质量安全负责人。

4.6.1.2 检验判定

检验合格后方能进入下一道工序或入库，否则作返工或报废处理。

4.6.2 出厂检验

4.6.2.1 检验方法

质检人员应按 GB 2726—2016 的要求对烧腊及卤煮制品成品进行出厂检验。

4.6.2.2 检验判定

成品检验合格出具出厂检验报告后方能出库、出厂，否则作返工或报废处理。

4.6.3 不合格品处理

不合格品处理流程见图 4。

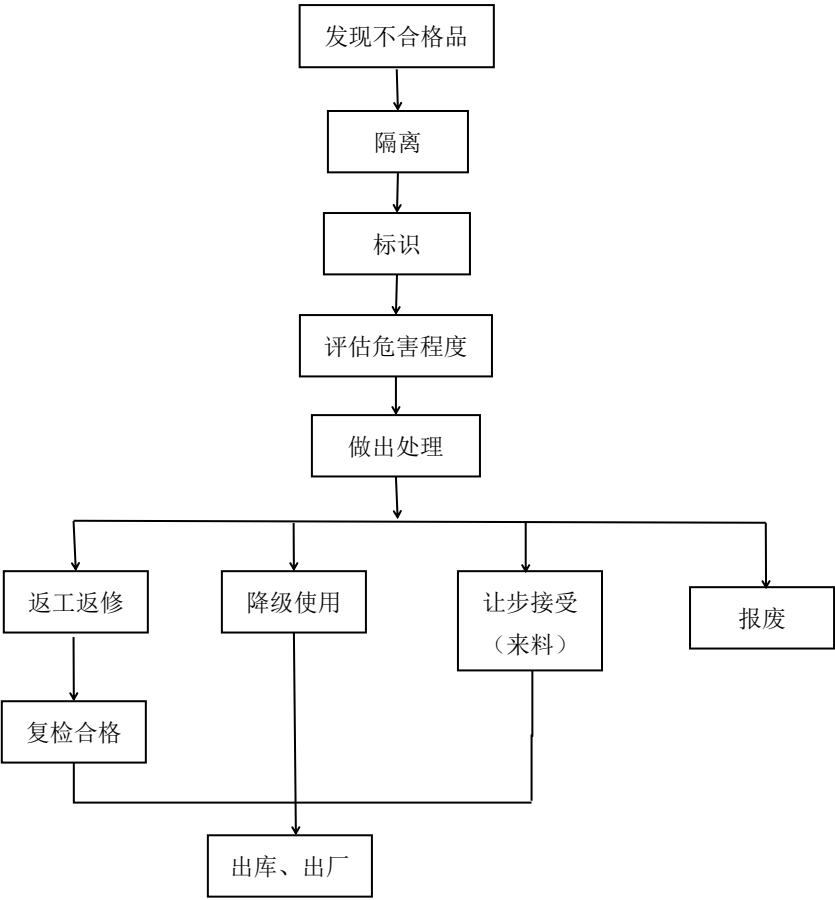


图 4 不合格品处理流程图

4.7 出入库控制

4.7.1 入库控制

原辅材料入库。仓管员将验收合格的原辅材料按要求贮存在原辅料仓库及包装材料仓库内，保持仓内干燥通风，避光保存，并填写原辅材料进货登记台账。肉类验收合格后，立刻送入原料冷藏库，在低温冷库内冷藏，按类别、生产日期进行堆放，按原料要求温度进行储存。

4.7.2 贮存

4.7.2.1 仓库分为常温原辅材料仓库、包材仓库和原料冷藏库。

4.7.2.2 原料冷藏库温度保持在-18℃或以下。

4.7.2.3 各种原辅材料应按品种分类分批、离墙离地贮存，每批原辅材料均有明显标志，同一库内不应贮存相互影响风味的原辅材料。

4.7.2.4 对温湿度有要求的原辅材料应控制库房温湿度，填写环境温度湿度记录表，发现温湿度不符合时应立即作必要的调控。

4.7.3 出库控制

4.7.3.1 原辅材料出库。根据生产安排，每天领用相应用量的原料肉、辅料，应遵守“先进先出”的原则。

4.7.3.2 成品出库。成品销售出库，应登记产品销售（发货）登记台账，记录仓库内存货量。

5 配送服务要求

5.1 配送机构和人员

5.1.1 烧腊及卤煮制品配送采用生产企业配送和第三方配送相结合的方式进行配送。

5.1.2 第三方配送机构应取得营业执照、税务登记证、食品流通许可证等规定的证件，相关证件复印件应予生产销售企业存档。

5.1.3 生产企业配送工作人员和第三方配送工作人员应持有健康合格证明。

5.1.4 配送人员应经过专业知识和安全知识培训后方能上岗，安全知识包括但不限于：食品安全知识、交通安全知识和法规等。

5.2 配送包装

5.2.1 烧腊及卤煮制品应使用食品级胶箱进行配送包装，放置产品的胶箱按层叠放，放置最高层的胶箱应覆盖封口膜。

5.2.2 胶箱应完整、清洁、无污染、无异味，无接触有毒有害物质。

5.3 运输工具

5.3.1 烧腊及卤煮制品配送应使用冷藏车。

5.3.2 冷藏车应无毒、无害、无异味、无污染，并符合食品安全要求。

5.3.3 冷藏车不得搭载与配送食品无关的人员和物品。

5.3.4 冷藏车厢体内配置的辅助工具应放置牢固，避免污损食品。

5.3.5 应定期检查和保养冷藏车，发现设备异常应立即停止使用，并及时进行维修。

5.3.6 完成运输作业后，应及时对冷藏车厢体进行清洗、消毒。

5.4 配送要求

- 5.4.1 烧腊及卤煮制品配送使用的冷藏车应保持 0~10℃。
- 5.4.2 烧腊及卤煮制品配送频率为一天两次。
- 5.4.3 烧腊及卤煮制品应在 3h 之内配送到各门店。

6 销售服务要求

6.1 销售场所和人员

- 6.1.1 销售烧腊及卤煮制品的经营单位应取得营业执照、税务登记证、食品经营许可证等规定的证件，相关证件复印件应予生产销售企业备案。
- 6.1.2 销售场所应保持卫生清洁的环境，设置消毒设施和垃圾收集设施。
- 6.1.3 销售场所应配备专门的烧腊及卤煮制品销售间（以下简称销售间）。
- 6.1.4 销售间应为封闭式空间，保持 18~22℃，并配备自动感应玻璃门。
- 6.1.4 销售间内应定时进行杀菌和消毒，配备防虫防蚊设施，保持良好的工作状态。
- 6.1.5 销售人员应具有能上岗从事食品经营工作的健康合格证明。

6.2 销售要求

- 6.2.1 进入销售场所的烧腊及卤煮制品每批应附有产品出厂检验报告。
- 6.2.2 进入销售场所的销售人员进入销售间前应洗手消毒。
- 6.2.3 每天销售分早市和晚市两个销售时段。每批烧腊及卤煮制品应在每个销售时段销售完毕或处理，不应留至下一个销售时段或过夜销售。
- 6.2.4 销售人员应向消费者提示烧腊及卤煮制品的保质期、暂存要求和食用方法。
- 6.2.5 烧鹅、烧鸭等烧腊产品销售温度应控制在 60~80℃；白切类卤煮制品销售温度应控制在 6~7℃；卤水类卤煮制品销售温度应控制在 40~60℃。
- 6.2.6 需要加热的产品应使用微波炉进行加热。

6.3 售后服务

6.3.1 投诉处理

- 6.3.1.1 各销售经营单位应规定顾客投诉的处理程序和要求，建立受理客户投诉通道，设立投诉电话，受理顾客投诉。
- 6.3.1.2 对售出的烧腊及卤煮制品，当顾客对产品的质量提出质疑时，应按相关法律法规的规定，予以妥善解决。

6.3.2 服务改进和提高

应设有专人收集烧腊及卤煮制品销售后消费者对产品质量的满意度的反馈。

参 考 文 献

- [1] SB/T 10826—2012 加工食品销售服务要求 肉制品
 - [2] SB/T 10857—2012 餐饮配送服务规范
-