

T/HNBX

海南省标准化协会团体标准

T/HNBX XXXX—XXXX

椰子文昌鸡 生产加工行为规范

点击此处添加标准名称的英文译名

（征求意见稿）

（本草案完成时间：2024-01-06）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

2024 – XX – XX 发布

2024 – XX – XX 实施

海南省标准化协会 发布

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。

本文件由海南省农业农村厅提出。

本文件由海南省标准化协会归口。

本文件起草单位：方圆标志认证集团海南有限公司、。

本文件主要起草人：郑石华、。

椰子文昌鸡 生产加工行为规范

1 范围

本文件规定了椰子文昌鸡生产加工基本要求、屠宰技术、预包装食品加工、包装与贮运、产品召回和风险控制、追溯管理等要求。

本文件适用于椰子文昌鸡的生产加工行为。

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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- 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/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- 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 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 24864 鸡胴体分割
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量
- NY 467 畜禽屠宰卫生检疫规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

冷藏 refrigerated storage

经冷却工艺后，在0℃～4℃温度条件下贮存、运输和销售的温度控制。

3.2

冷冻 freezing

经冻结工艺后，在-18℃以下温度条件下贮存、运输和销售的温度控制。

3.3

流通 distribution

食品从生产领域向消费领域的运动过程。

4 基本要求

4.1 总则

4.1.1 应按照安全、便捷、营养、健康的原则进行生产；应具备符合相关规定的、满足生产要求的主体资格、生产场所、设备设施、人员管理制度、生产过程控制和其他必备条件，并依法取得食品生产许可。

4.1.2 厂区环境应符合 GB 14881 中对选址及厂区环境的要求。

4.2 厂房和车间

- 4.2.1 应符合 GB 14881 中对厂房和车间的要求。
- 4.2.2 生产车间依其清洁度要求分为：一般作业区（仓储区、外包装区等）、准清洁作业区（原料预处理区、配料区、速冻区等）、清洁作业区（内包装区）。
- 4.2.3 根据生产工艺需要，应设立必要的冷藏、冷冻、解冻、冷却区域，并采取有效分离或分隔。
- 4.2.4 根据加工贮存需要，应控制生产车间内温度、湿度等条件，防止微生物繁殖。
- 4.2.5 废弃物暂存场所应与生产车间隔离，生产中废弃的易腐坏物质应及时清理。

4.3 设施和设备

- 4.3.1 应符合 GB 14881 中设施与设备的要求。
- 4.3.2 应具有与椰子文昌鸡数量相适应的生产设备设施，性能和精度满足生产要求，便于操作、清洁、维护。
- 4.3.3 应配备冷藏、冷冻设备。
- 4.3.4 杀菌工艺应配备符合要求的温度和压力监控装置。

4.4 卫生管理

- 4.4.1 应符合 GB 14881 中对卫生管理的要求。
- 4.4.2 应定期对车间和设备设施进行清洁、消毒，并做好清洁前后的清洁管理。
- 4.4.3 冷藏、冷冻设备应建立清洁制度和监控制度。
- 4.4.4 车间内排水应从清洁度高的区域流向清洁度低的区域，排水口应防止虫害风险和浊气逸出。使用较多油脂易堵塞排水系统的应建立定期清掏制度

4.5 人员管理

- 4.5.1 应符合 GB 14881 中对人员的要求。
- 4.5.2 法定代表人、实际控制人等主要决策者为企业主要负责人，应具备管理能力并对企业食品安全工作全面负责。
- 4.5.3 应根据生产规模、生产性质，按规定配备食品安全总监，食品安全员等食品安全管理人员。
- 4.5.4 应配备满足椰子文昌鸡生产、安全控制所需的食品专业技术人员和检验人员。检验人员应具有食品、化学或相关专业基础知识，并经专业培训合格。
- 4.5.5 应建立培训和考核制度，制定与岗位相适应的培训计划、培训内容。食品安全管理员、食品专业技术人员、检验员等应定期培训和考核，不具备能力的不应上岗。
- 4.5.6 从事椰子文昌鸡贮运流通的人员应具备畜禽类产品保险、质量控制和食品卫生等有关常识，不能有感染或开放性创伤，不能是传染病患者或带菌者。
- 4.5.7 应建立员工健康档案，每年至少进行一次健康检查，必要时做临时健康检查，新进人员应进行体检，合格后方可上岗。
- 4.5.8 操作人员应注意个人卫生，不得用脚践踏货物，不应将衣物放在货物上，卸货过程禁止吸烟、吐痰、吃槟榔或其他食品及喝饮料等。

4.6 制度管理

- 4.6.1 应符合 GB 14881 中对管理制度的要求。
- 4.6.2 应制定符合法律、法规和标准规定的食品安全管理制度，包括但不限于以下制度：
 - a) 进货查验记录制度；
 - b) 采购管理制度；
 - c) 生产过程控制制度；
 - d) 出厂检验记录制度；
 - e) 不安全食品召回制度及不合格品管理；
 - f) 食品安全自查制度；
 - g) 食品安全事故处置方案；
 - h) 工具设备清洗消毒管理制度；

- i) 关键环节作业指导书;
- j) 温湿度监测管理制度;
- k) 卫生管理制度;
- l) 食品添加剂使用管理制度;
- m) 食品运输贮存交付控制管理制度。
- n) 从业人员健康管理制度;
- o) 人员培训管理制度;
- p) 消费者投诉管理制度
- q) 记录及文件管理

4.6.3 应符合 GB 14881 中对记录和文件管理的要求。

5 屠宰技术

5.1 宰前要求

5.1.1 待宰鸡应健康良好,并附有产地动物卫生监督机构出具的《动物检疫合格证明》。

5.1.2 鸡宰前应停饲静养,禁食时间应控制在 6 h~12 h,保证饮水。

5.1.3 屠宰前应去掉待宰鸡体表的泥土、粪便等污物。

5.2 屠宰操作程序及要求

5.2.1 挂鸡

5.2.1.1 轻抓轻挂,将符合要求的鸡,双爪吊挂在适宜的挂钩上。

5.2.1.2 死鸡不应上挂,应放于专用容器中。

5.2.1.3 从上挂后到致昏前宜增加使鸡安静的装置。

5.2.2 致昏

5.2.2.1 应采用气体致昏或电致昏的方法,使鸡在宰杀、沥血直到死亡处于无意识状态。

5.2.2.2 采用气体致昏时,应合理设计气体种类、浓度和致昏时间。

5.2.2.3 致昏设备的控制参数应适时监控并保存相关记录。

5.2.2.4 致昏区域的光照强度应弱化,保持鸡的安静。

5.2.3 宰杀、沥血

5.2.3.1 鸡致昏后,应立即宰杀,切断颈动脉和颈静脉,保证有效沥血。

5.2.3.2 沥血时间为 3 min~5 min。

5.2.3.3 不应有活鸡进入烫毛设备。

5.2.4 烫毛、脱毛

5.2.4.1 烫毛、脱毛设备应与生产能力相适应,根据季节和鸡品种的不同,调整工艺和设备参数。

5.2.4.2 浸烫水温宜为 58 °C~62 °C,浸烫时间宜为 1 min~2 min。

5.2.4.3 浸烫时水量应充足,并持续补水。

5.2.4.4 脱毛后应将屠体冲洗干净。

5.2.4.5 脱毛后不应残留余毛、浮皮和黄皮。

5.2.5 去头、去爪

5.2.5.1 需要去头、去爪时,可采用手工或机械的方法去除。

5.2.5.2 去爪时应避免损伤跗关节的骨节。

5.2.6 去嗦囊、去内脏

5.2.6.1 去嗦囊:切开嗦囊处的表皮,将嗦囊拉出并去除;采用自动设备时,宜拉出嗦囊待掏膛时去除。

- 5.2.6.2 切肛：采用人工或机械方法，用刀具从肛门周围伸入，刀口长约 3 cm，切下肛门。不应切断肠管。
- 5.2.6.3 开膛：采用人工或机械方法，用刀具从肛门切孔处切开腹皮 3 cm~5 cm。不应超过胸骨，不应划破内脏。
- 5.2.6.4 掏膛：采用人工或机械方法，从开膛口处伸入腹腔，将心、肝、肠、胗、食管等拉出，避免脏器或肠道破损污染胴体。
- 5.2.6.5 清洗消毒：工具应定时清洗消毒，与胴体接触的机械装置应每次进行冲洗。

5.2.7 冲洗

鸡胴体内外应冲洗干净。

5.3 检验检疫

同步检验应符合 NY 467 的要求，并按照《家禽屠宰检疫规程》要求执行，不合格的产品，按照GB 12694的要求处理。

5.4 副产品整理

- 5.4.1.1 副产品应去除污物、清洗干净。
- 5.4.1.2 副产品整理过程中，不应落地加工。

6 预包装食品加工

6.1 加工场所

应符合GB 14881中对加工场所及生产过程的要求。

6.2 原料预处理

- 6.2.1 椰子文昌鸡各种原料应分区或分隔清洗及切割处理。文昌鸡肉修整、分割加工按 GB/T 24864 要求执行。
- 6.2.2 分割车间温度应控制在 12 °C 以下，分割滞留时间应不超过 1 h。

6.3 文昌鸡肉冷却

6.3.1 冷却方法

- 6.3.1.1 采用水冷或风冷方式对鸡胴体和可食副产品进行冷却。
- 6.3.1.2 水冷却应符合如下要求：
 - a) 预冷设施的冷却进水应控制在 4 °C 以下；
 - b) 终冷却水温度控制在 0 °C~2 °C；
 - c) 鸡胴体在冷却槽中逆水流方向移动，并补充足量的冷却水。
- 6.3.1.3 风冷却应合理调整冷却间的温度、风速以达到预期的冷却效果。

6.3.2 冷却要求

- 6.3.2.1 冷却后的鸡胴体中心温度应达到 4 °C 以下，内脏产品中心温度应达到 3 °C 以下。
- 6.3.2.2 副产品的冷却应采用专用的冷却设施设备，并与其他加工区分开，以防交叉污染。
- 6.3.2.3 将需要冻结的产品转入冻结间，冻结间的温度应为-28 °C 以下，冻结时间不宜超过 12 h，冻结后产品的中心温度应不高于-15 °C，冻结后转入冷藏库贮存。

6.4 配料

调配时需复核确认，防止配料种类和数量有误。

6.5 速冻

应将椰子文昌鸡预包装食品放在-30 °C 以下的设备中速冻，速冻后的食品中心温度应达到-18 °C 及以下。

6.6 杀菌

杀菌环节：应严格按照杀菌工艺规程和杀菌偏差的处理方式进行操作。

6.7 检验

6.7.1 应按 GB 14881 的要求开展检验，产品应符合 GB 2762、GB 14881、GB 31650、GB 31650.1 的要求。

6.7.2 应按照产品执行标准及检验管理制度开展出厂检验，配备满足原料、半成品、成品检验所需的检验设备设施，并确保检验设备设施的性能、精度满足检验要求。

6.7.3 应设置留样室，并安装空调、温湿度计、冷藏冷冻等相关设施或设备。每批次均应分别留样，同时记录留样时间、留样量、生产日期、留样环境温湿度等信息。留样保存时限与产品保质期一致。

7 包装与贮运

7.1 包装

7.1.1 产品应严格包装，封口严密，不应裸露。所用的包装材料应符合 GB 4806.1 的要求。

7.1.2 内包装应选用食品级、透气性低、厚度为 0.06 mm~0.08 mm 的聚乙烯包装袋，包装规格视生产厂家实际销售需求而定，其他应符合 GB 9683 的要求。

7.1.3 外包装宜采用瓦楞纸箱，表面涂放潮油，并应符合 GB/T 6543 的要求。

7.1.4 产品包装、标签、标志应符合 GB/T 191、GB 7718、GB 12694、GB 28050 等相关标准的要求。

7.1.5 包装车间温度应 $\leq 10^{\circ}\text{C}$ 。

7.2 贮运

7.2.1 应符合 GB 14881 中对贮存和运输的要求，贮存温度控制在 -18°C 及以下。

7.2.2 根据不同运输距离选择适宜的贮存和运输条件，并配备相应冷藏、冷冻、保鲜等设施。不应与有毒、有害或有异味的物品一同贮存运输。

7.2.3 应采用冷链运输，车辆和容器内部材质和结构应便于清洗和消毒。与第三方物流签订运输协议的，应明确查验第三方物流冷链资质要求，明确相关责任及保障食品安全的措施要求，明确产品销售方建立冷藏冷冻销售的条件。

7.2.4 贮存和运输过程中应避免日光直射、雨淋、显著的温湿度变化和剧烈撞击等。

7.2.5 贮存环境与设施、库温和贮存时间应符合 GB 12694 的要求。

7.2.6 不同品种、不同规格、不同等级、不同批次的产品应分别堆垛。

7.3 冷库要求

7.3.1 冷库具有良好的保温、防火结构，充足的自然和人工照明，定时检修，保持各项措施的有效性。

7.3.2 预冷库（或保鲜库）的温度应控制在 $0^{\circ}\text{C}\sim 18^{\circ}\text{C}$ 以下。

7.3.3 冷库应能满足冻结保鲜的要求，冷藏库温度应控制在 -18°C 以下。

7.3.4 储存库内应保持清洁、整齐，不得存放有碍卫生的物品，同一库内不得存放可能造成相互污染或者串味的食品。

8 产品召回和风险控制

8.1 应符合 GB 14881 中对产品召回管理的要求。

8.2 主动召回。食品生产者发现其生产的食品不符合食品安全标准或者有证据证明可能危害人体健康的，应立即停止生产，召回已经上市销售的食品，通知相关生产经营者和消费者，并记录召回和通知情况。

8.3 召回后处理。食品生产经营者应对召回的食品及时采取无害化处理、销毁等措施。对因标签、标识或者说明书不符合食品安全标准而被召回的食品，应采取能保证食品安全、便于重新销售时向消费者明示的补救措施。

8.4 风险分析及改进。食品生产经营者应对产品的风险和问题开展自查自纠，并制定相应的整改方案。

9 追溯管理

- 9.1 屠宰过程中落地或被粪便、胆汁污染的肉品及副产品应另行处理。
 - 9.2 经检验检疫不合格的肉品及副产品，应按 GB 12694 的要求和《病死及病害动物无害化处理技术规范》的规定执行。
 - 9.3 产品追溯与召回应符合 GB 12694 的要求。
 - 9.4 应对产品经营过程中采购、验收、贮存、销售等环节详细记录，记录内容应完整、真实、清晰、易于识别和检索，确保所有环节都可进行有效追溯。
 - 9.5 记录和文件应符合 GB 12694 和 GB 31621 的要求。
-