

T/HNSPGYXH

河南省食品工业协会团体标准

T/HNSPGYXH 011—2024

代替 T/HNSPGYXH 011—2023

调理猪肚生产管理规范

2024 - 04 - 07 发布

2024 - 04 - 15 实施

河南省食品工业协会 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 总则 1

5 文件要求 1

6 基础设施设备 2

7 原料、辅料及食品添加剂 3

8 包装材料及产品包装 3

9 人员管理 3

10 生产管理 4

11 质量管理 5

12 标签 6

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。

本文件代替T/HNSPGYXH 011-2023《调理猪肚生产管理规范》，与T/HNSPGYXH 011-2023相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- a) 修改了调理猪肚的定义（见 3.1，2023 年版的 3.1）；
- b) 修改了基本生产流程中的“分切”“不冷冻”（见 10.3.1，2023 年版的 10.3.1）。

本文件由河南省食品工业协会提出并归口。

本文件起草单位：河南禾胜合食品有限公司、新乡禾悦食品产业有限公司、河南牧业经济学院、河南亲热供应链管理有限公司、河南省食品工业协会、原阳县市场监督管理局、原阳县预制菜产业发展服务中心、河南省预制菜技术创新研究院、新乡添翊生物科技有限公司、河南九豫全食品有限公司、河南三味真厨实业发展有限公司、河南省产品质量检验技术研究院、河南爱迪食品有限公司、河南省商业科学研究有限责任公司等。

本文件主要起草人：张梹、李霞、李俊仪、邹建、付豪、王明红、王琳、陈振杰、王志远、和荣臻、李鹏、许美娟、杨书锋、李德顺、刘瑞峰、郝莉花、张煌、高雪琴、李向力。

本文件于2023年12月首次发布，2024年4月第一次修订。

调理猪肚生产管理规范

1 范围

本文件规定了调理猪肚生产管理的总则、文件要求、原料、辅料、食品添加剂和包装、厂房和设施、设备、人员要求及管理、卫生与环境管理、生产管理、质量管理和标签的要求。

本文件适用于调理猪肚生产企业的生产过程管理及质量管理。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 9959.4 鲜、冻猪肉及猪副产品 第4部分：猪副产品
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31621—2014 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
GB 50072 冷库设计标准

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

调理猪肚

以鲜（冻）猪肚为主要原料，添加（或不添加）调味料及香辛料，经清洗（或解冻清洗）、滚揉、焯水、修整、煮制、冷却、分切（或不分切）、包装、杀菌（或不杀菌）、冷冻（或冷藏）等工艺加工而成的预包装调理食品。

4 总则

- 4.1 企业应建立有效的调理猪肚生产管理体系，形成文件，加以实施和保持，并予以持续改进。
- 4.2 企业应建立调理猪肚生产管理体系的范围。该范围应设定所涉及的产品或产品类别、加工过程和生产场地。
- 4.3 企业应识别、评估、预防或者控制产品对消费者健康预期可能产生的危害。
- 4.4 企业应监视、评价、防范在已放行产品中预期可能产生的危害，以保障流通食品的安全。
- 4.5 在保障产品食用安全所需的食品链范围内，做好在企业内外以危害预防、控制、防范过程的适应性、充分性和有效性相关的必要的信息沟通。
- 4.6 实施必要的措施，以验证并保证危害预防、控制和防范过程持续的有效性。
- 4.7 企业应确保对任何影响调理猪肚的生产加工过程实施控制生产管理体系并加以识别和验证。

5 文件要求

5.1 原则

- 5.1.1 企业应建立调理猪肚加工质量体系的方针和目标文件。

5.1.2 企业为确保调理猪肚生产管理体系有效，应建立、实施和更新所需的文件。

5.1.3 企业应建立调理猪肚生产的程序文件。

5.1.4 企业应建立调理猪肚生产过程所需的记录。

5.2 管理文件

企业应编制和保持管理文件，文件内容应符合以下要求：

- a) 质量管理体系的规范包括任何删减的细节和正当的理由；
- b) 为质量管理体系编制的形成文件的程序或对其引用；
- c) 质量管理体系过程之间的相互使用的表述。

5.3 文件控制

5.3.1 调理猪肚生产管理体系所要求的文件应予以控制。记录是一种特殊类型的文件、应依据 5.4 的要求进行控制。

5.3.2 应编制形成文件的程序，规定以下方面所需的控制：

- a) 文件需经企业的主要负责人批准后发布、实施，以确保文件的准确、完善及可操作性；
- b) 必要时对其进行评审与更新，并再次批准和发布；
- c) 记录文件更改的原因和证据；
- d) 确保文件的更改和现行修订状态得到识别；
- e) 确保在使用时可获得适用文件的有效版本；
- f) 确保文件保持清晰、易于识别；
- g) 确保与畜禽副产品安全管理体系相关的外来文件得到识别，并控制其分发；
- h) 防止作废文件的非预期使用，对需保留的作废文件进行适当的标识。

5.4 记录控制

5.4.1 应建立并保持记录，以提供符合要求的和调理猪肚加工质量管理体系有效运行的证据。记录应保持清晰、全面、准确、易于识别和检索。

5.4.2 应编制形成文件的程序以规定记录的标识、贮存、保护、检索、保存期限和处置所需的控制。

5.4.3 所有记录管理应由执行人和审核人签名。记录应以真实、及时、填写规范为原则，不得随意更改确需更改时由更改人签名确认。

5.4.4 所有生产和质量管理记录应分别由生产和质量管理部门进行审核，以确定该作业是否符合规范。检查中发现异常应及时处理。

5.4.5 质量管理记录应以提供正确的判断或可追溯为依据。

5.4.6 所有记录应按有关规定进行保存。

6 基础设施设备

6.1 厂房和生产设施

6.1.1 应符合 GB 14881 的相关规定，厂房建筑应按照调理猪肚生产工艺流程合理布局，能满足解冻、滚揉、焯水、修整、煮制、分切、包装、金检、冷冻等要求。

6.1.2 厂房和车间根据生产特点合理划分工作区域，按照调理猪肚生产特点，厂房和车间的布局应合理，生熟区分明，防止交叉污染。

6.1.3 厂房和车间内的通道、传送系统等设施结构应设计合理，易于通行、运输。

6.1.4 解冻车间的设计与设施应能满足原料流水解冻，应有独立的解冻区域。

6.1.5 焯水、煮制等产生大量水蒸气的车间，在其上方应安装有防止倒灌装置的排风设施。

6.1.6 内包装车间应干净卫生、通风良好，应配备空气消毒设施。

6.1.7 应设置废弃物单独运输通道及单独分隔存放区域。

6.1.8 企业应制定设备操作规程，包括操作方法、故障处理和维护保养等要求。

6.1.9 主要生产设备应包含：分切机、滚揉机、夹层锅、包装机、金检机、喷码机等。所有的机械设

备，应易于检查，便于拆卸和清洗消毒，利于保持清洁干燥，与食品接触的设备表面材料应符合相关食品安全标准。

6.1.10 食品原料、食品添加剂和食品包装材料等进入生产区域时应有一定的缓冲区域，以降低污染风险。

6.2 仓储设施

6.2.1 企业应具有与生产经营调理猪肚品种、数量相适应的仓储设施。

6.2.2 冷藏库、冻藏库的设计应符合 GB 50072 的规定，应合理配置温湿度自动测定记录仪。

6.3 排水设施

6.3.1 生产车间应有有效的排水系统，车间污水应遵循从高清洁区向低清洁区排放的原则。

6.3.2 排水沟底部为圆弧形，有适当的坡度，排水口不得直接设在生产设备的下方，所有排水口均应设置存水弯头，并配有相应大小的滤网，以防产生异味及固体废弃物堵塞排水管道。

6.3.3 排水系统应设油水分离装置和防止固体废弃物泄入的装置。

6.3.4 排水口应有可靠的水封式或其他密封设施，排水出口应防止外来污染。

7 原料、辅料及食品添加剂

7.1 原料

7.1.1 采购应符合 GB 31621—2014 中第 2 章相关规定。

7.1.2 原料鲜（冻）猪肚应来自非疫区，采购鲜（冻）猪肚时应查验供货者的《动物防疫条件合格证》等资质证件，供方提供动物检疫标志。

7.1.3 不应采购病死、毒死或者死因不明的鲜（冻）猪肚，不应采购未按规定进行检疫检验或者检疫检验不合格、或者未经检验或者检验不合格的鲜（冻）猪肚验收。

7.1.4 原料鲜（冻）猪肚应符合 GB/T 9959.4 的要求。

7.2 辅料

应符合相关国家标准的规定，储运过程中应避免受到有毒、有害物质的污染。

7.3 食品添加剂

7.3.1 质量应符合相关产品的国家标准。

7.3.2 使用范围和用量应符合 GB 2760 的规定。

8 包装材料及产品包装

8.1 包装材料

食品原料、食品添加剂、直接接触食品的包装材料应无毒无害，符合卫生要求，食品原料、食品添加剂和食品包装材料等进入生产区域时应采取清洁措施，以降低污染风险。

8.2 包装

产品的包装应清洁、严密、牢固、无破损，并符合食品安全的要求，冻藏调理食品的包装材料应具备一定的抗冻性能。

9 人员管理

9.1 人员能力

9.1.1 生产管理人员应具有从事调理猪肚生产基本知识、加工工艺和卫生要求的知识。

9.1.2 质量管理人员应具有理解和掌握应用食品安全管理体系相关标准的能力。

9.2 人员健康管理

9.2.1 企业应建立并执行食品从业人员健康管理制度。

9.2.2 企业应建立食品从业人员健康档案。

9.2.3 从业人员应每年进行健康检查，取得健康证明后方可从事调理猪肚的生产工作。

9.3 卫生管理

9.3.1 从业人员不应留长指甲或染指甲，应勤理发、勤洗澡、勤更衣，保持个人卫生。

9.3.2 从业人员在进入生产车间前，应进行洗手更衣，穿戴整洁工作服。

9.3.3 工作期间不应有抽烟、饮食、饮酒或其他有碍操作的行为。

9.3.4 从业人员工作时不得化妆或佩戴首饰。

9.3.5 生产区域不应带入和存放个人生活用品。

9.4 人员培训

9.4.1 猪肚类生产企业应制定年度业务培训计划，组织各部门负责人和作业人员参加岗前或在职培训及有关专业知识的学习，并建立培训档案。

9.4.2 从事猪肚类生产操作和监管的人员应经过岗前从业培训，生产监督人员应在调理猪肚生产技术和相关的专业知识领域受过适当培训。

10 生产管理

10.1 总体要求

产品生产前应确认或制定原辅料管理、产品加工工艺、操作规程、产品配方、产品质量标准和检验规则，并形成文件加以控制。根据加工工艺对生产过程实施控制，确定关键控制环节，对关键控制环节人员进行相关培训，对生产设备的状态要进行鉴定，并有过程控制记录。

10.2 原料、辅料、食品添加剂和包装材料管理

10.2.1 应制定调理猪肚所需原辅料（含包装材料）的采购标准、品质规格、检验项目和检验方法；制定过磅、取样、检验、判定、审核、领用等工作程序，并切实执行。

10.2.2 应确认辅料、食品添加剂和包装材料供应商的合法性，并对其资格进行审查。

10.2.3 采购的原辅料和包装材料应根据规定保存。

10.2.4 食品添加剂应设专柜（间），专人负责，按使用量核对后领取和使用。

10.3 产品生产流程和技术要点

10.3.1 基本生产流程

原料验收→解冻→焯水→修整→煮制→冷却→分切（或不分切）→灌装封口→金属检测→冷冻（或冷藏）→装箱→入库（冷藏/冻藏）

10.3.2 技术要点

10.3.2.1 滚揉时间

滚揉时间应为 15 min~30 min。

10.3.2.2 焯水

10.3.2.2.1 焯水温度 $\geq 95^{\circ}\text{C}$ 。

10.3.2.2.2 焯水时间 $\leq 10\text{ min}$ 。

10.3.2.2.3 焯水后产品温度冰水冷却至 30°C 以下。

10.3.2.3 修整

10.3.2.3.1 修整至无肉眼可见油脂。

10.3.2.3.2 除杂：去除硬角质、杂质、色泽异常组织。

10.3.2.4 煮制

沸水下料，微沸后开始计时，煮制时间不应低于 15 min，以煮熟为止。

10.3.2.5 冷却

煮熟后的产品采用快速冷却装置迅速冷却，1 h 内冷却至产品中心 25℃ 以下。

10.3.2.6 冷冻

10.3.2.6.1 冻藏产品冻结温度 $\leq -30^{\circ}\text{C}$ ，冻结到产品中心温度 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 。

10.3.2.6.2 冷藏产品应采用快速预冷装置，预冷至产品中心温度 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ 。

11 质量管理

11.1 原料、辅料、食品添加剂和包装材料

11.1.1 原料、辅料、食品添加剂和包装材料进厂除应符合第 7 章、第 8 章的要求外，还应建立索证索票制度。

11.1.2 批到货的原辅料、食品添加剂、包装应经质量检验部门检验、验证合格后方可进厂使用。检验不合格的原料不得投入生产，应明确标识并及时处置，防止混用、误用。

11.1.3 检验合格的原料应以“先进先出”为原则，必要时应根据不同原料的特性确定出货顺序，如经长期储存，使用前应重新检验，检验合格后方可使用。

11.1.4 对原辅料、食品添加剂、包装材料进行验收时，应验证供方有效资质及货物的检验报告，进口原辅料应验证同批次入境货物检验检疫证明的符合性。

11.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定，每年应委托有资质的检验机构对水质进行检验或进行自行检验。

11.2 加工过程

11.2.1 生产企业应确定质量关键控制环节，并制定控制的标准与控制的措施。偏离控制标准时应采取相应的纠偏措施和预防措施。

11.2.2 详细制定质量关键控制环节的监控措施，严格执行并记录。

11.3 产品管理

11.3.1 产品检验

11.3.1.1 应详细制定产品的规格、检验项目、检验标准、抽样及检验方法。

11.3.1.2 产品应逐批抽取代表性样品实施查验分析，检验项目应符合产品的出厂检验要求，检验结果应填写“检验报告单”不合格产品应按照质量管理手册中不合格品的相关规定处理。

11.3.1.3 生产企业应设立批产品留样，样品数量应满足必要的品质保存性检验及产生质量纠纷时检验用。

11.4 检验设备

根据调理猪肚生产检验的需要，应配置符合出厂检验项目要求的检验设备。检验设备应按照相关要求定期进行检定或校准。

11.5 产品贮存

11.5.1 应符合 GB 31621—2014 中第 5 章的相关规定。

11.5.2 成品和原辅料仓库应满足保持干燥、通风、阴凉、无不良气味及贮存温度等要求。仓库容量应与生产能力相适应。

11.5.3 经检验合格的成品应按其贮存要求储存于成品库内，并做好仓库储存条件管理和记录。成品应按品种、批次、分类存放，并有明显标志标识。

11.5.4 仓库中的物品应定期检查，发现异常应及时处理。

11.5.5 成品仓储应有存量记录，出厂应做出货记录，内容包括批号、出货时间、地点、对象、数量等，发生问题时便于追溯和召回。

11.5.6 无特殊情况，仓库出货顺序应按“先进先出”的原则，并对外观品质进行检查。

11.5.7 成品库和原料库不得储存有毒、有害物品或者其他易腐、易燃品以及可能引起串味的物品。储存物品应与地面、墙壁、顶棚保持适当的距离。

11.5.8 仓库应具有完备的防鼠、防虫设施。

11.5.9 冷藏类产品应在 0℃~4℃成品库中贮存；冻藏类产品应在-18℃以下成品库中贮存；需要冻藏的原辅料，应存放在-18℃以下的原辅料库内，并做好温度记录。

11.6 产品运输

11.6.1 应符合 GB 31621—2014 中第 3 章的相关规定。

11.6.2 装运前应对进出货用的容器、车辆等运输工具进行卫生检查，运输工具应无污染、无虫害、无异味。禁止与有可能造成污染的原料、半成品或者成品一起运输。

11.6.3 应避免日光直射和雨淋。

11.6.4 冷藏产品运输车辆车厢温度应保持在 0℃~4℃；冻藏类产品运输车辆应达到-15℃以下，方可装车，运输全程应保持温度在-15℃以下，并做好温度记录。

11.7 产品追溯与召回

11.7.1 产品应建立追溯制度，从原料（配料）采购到最终产品及销售应有详实的记录，并能够实现全过程跟踪。

11.7.2 产品应建立召回制度，出厂产品在出现食品安全问题时应及时发出警示，必要时召回；对召回的产品应采取补救、无害化处理、销毁等，并向食品安全监管部门报告召回和处理情况。

11.7.3 鼓励建立产品信息网站查询系统，提供标签、外包装、质量标准、出厂检验报告等信息，方便网上查询。

11.8 产品售后服务管理

应建立产品售后管理制度，对顾客提出的书面或者口头意见、投诉，企业应立即追查原因，妥善处理。

12 标签

调理猪肚产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的要求。
