

团 体 标 准

T/NXBX XXXX—XXXX
T/HYNZ XXXX—XXXX

海原牛杂质量管理规范

Specification of quality management for Haiyuan beef offal

（征求意见稿）

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。

XXXX – XX – XX 发布

XXXX – XX – XX 实施

宁夏标准化协会
海原牛杂协会

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 生产场所 1

 4.1 经营资质 1

 4.2 选址 1

 4.3 功能规划 1

5 组织管理 1

 5.1 机构管理 2

 5.2 人员管理 2

 5.3 制度建设 2

6 设施设备 2

7 卫生管理 2

8 原材料管理 3

 8.1 采购 3

 8.2 验收 3

9 生产过程管理 3

 9.1 基本要求 3

 9.2 屠宰 3

 9.3 分拣 3

 9.4 清洗 4

 9.5 加工 4

10 检验管理 4

11 包装管理 4

12 储存管理 5

13 运输管理 5

14 售后服务管理 5

15 信息记录管理 5

参考文献 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。

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。

本文件由海原县市场监督管理局提出。

本文件由宁夏标准化协会归口。

本文件起草单位：海原县市场监督管理局、海原牛杂协会、宁夏标准化协会、高质标准化（宁夏）管理科学研究院、海原县胖子餐饮有限责任公、海原泰丰饭店、海原永盛屠宰有限公司。

本文件主要起草人：马守玉、郭永前、王有刚、韩作兵、郭少豫、马立鹏、马婷婷、刘艳蓉。

海原牛杂质量管理规范

1 范围

本文件规定了海原牛杂从原材料采购到产品销售的全过程质量管理要求，包括原材料管理、生产过程管理、包装管理、储存管理和售后等环节。

本文件适用于海原牛杂的质量管理。

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 2707 食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品
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
GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 19477 畜禽屠宰操作规程 牛
GB/T 21735 肉与肉制品物流规范
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
JFF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
NY/T 392 绿色食品 食品添加剂使用准则
病死及病害动物无害化处理技术规范（农医发〔2017〕25号）
食品召回管理办法（国家食品药品监督管理总局令〔2015〕第12号）

3 术语和定义

请选择适当的引导语

4 生产场所

4.1 经营资质

4.1.1 通过工商注册，持有营业执照、生产许可证等相关证件。

4.1.2 生产许可证在有效期内，实际生产场所、生产的产品范围与生产许可证载明内容一致。

4.2 选址

生产场所的选择及厂区环境应符合GB 14481的要求。

4.3 功能规划

生产车间应符合GB 14881的食品生产卫生标准，布局合理，划分明确的清洁区、准清洁区和污染区。

5 组织管理

5.1 机构管理

5.1.1 牛杂生产企业应设立生产质量管理机构，承担产品质量管理的策划、检查、评价和改进以及相关制度文件编制等管理工作职能。

5.1.2 根据企业自身情况，生产质量管理机构可与牛杂生产企业其他管理职能机构合并设立。

5.1.3 牛杂生产企业管理层应有生产质量负责人，并有明确的岗位职责。生产质量负责人可由食品生产企业其他管理职能负责人兼任。

5.1.4 牛杂生产企业应配备由生产人员担任的专职或兼职生产质量管理人员。

5.2 人员管理

5.2.1 负责人和生产人员应学习和熟悉生产质量安全相关法律、法规和标准知识，应参加食品安全相关培训。

5.2.2 牛杂生产企业应制定年度培训计划，组织生产人员参加各种岗前或在职专业培训及有关知识的学习，并建立培训档案。

5.2.3 负责生产质量的人员应具备生产质量管理所需的知识、经验与技能，并经过质量管理培训合格后方可上岗。

5.2.4 生产人员应掌握海原牛杂生产的基本知识、加工工艺和卫生要求的知识。

5.2.5 生产人员应熟悉消防设施和器材的使用方法，掌握基本的消防安全知识和应急处置技能。

5.2.6 定期组织生产人员进行消防安全培训和演练，提高人员的消防安全意识和应急反应能力。

5.3 制度建设

应建立完善的海原牛杂生产管理制度，明确生产的各环节工作流程及要求，包括但不限于以下制度：

- 采购管理制度；
- 进货验收制度；
- 生产过程控制制度；
- 关键环节作业指导书；
- 食品安全自查制度；
- 食品安全事故处置方案；
- 卫生管理制度；
- 仓储管理制度；
- 不安全产品召回制度；
- 工具设备清洗消毒管理制度；
- 设备保养和维修制度；
- 消防安全管理制度及应急预案；
- 人员培训管理制度；
- 生产人员健康管理制度；
- 消费者投诉管理制度。

6 设施设备

6.1 应按 GB 14881 的要求建设供水设施、排水设施、清洁消毒设施、通风设施等。

6.2 应根据加工牛杂的生产工艺要求，配备相应的生产设备，性能满足生产要求。

6.3 应注意设备之间、设备与墙之间有一定缝隙，便于操作、清洁、维护。

6.4 严格执行设备操作规程，出现故障及时排除。

6.5 与原料、半成品、成品接触的设备与用具，应使用无毒、无味、不易腐蚀、不易脱落的材料。

6.6 各区域设备、工器具及容器应按工艺流程有序排列、分区放置。

6.7 生产车间应配备齐全的消防设施和器材，并定期进行检查和维护。

7 卫生管理

- 7.1 厂区屋顶、天花板及墙壁有破损时、地面破损或积水时,应及时清理、修补。
- 7.2 应设置污水处理系统,并能达到国家有关排放要求。
- 7.3 废弃物应委托有资质的专业单位(或符合相关条件的组织)妥善处理,应符合 GB 18596 及 NY/T 1168 的要求。
- 7.4 生产场所内不应放置与生产无关的物品。
- 7.5 生产现场不应存在人流、物流交叉污染;不应存在原料、半成品、成品交叉污染。
- 7.6 生产车间应每天进行打扫、擦拭和消毒,保持清洁卫生。使用适合的消毒剂进行消毒,防止细菌滋生污染牛杂。
- 7.7 垃圾桶加盖密闭,垃圾按照分类要求进行投放,日产日清。
- 7.8 加强通风换气,安装有效的通风设备,确保加工过程中产生的异味等及时排出。
- 7.9 生产使用设备、工器具及容器不应用作与牛杂生产无关的用途,生产过程中应有合理的措施防止交叉污染。
- 7.10 与牛杂直接接触的设备、工器具及容器使用后应清洁,必要时进行消毒,清洁消毒后应定位存放。
- 7.11 除虫、灭害管理按 GB 14881 有关规定执行。
- 7.12 人员健康管理和卫生要求应按 GB 14881 的有关规定执行。
- 7.12.1 生产人员工作服管理按 GB 14881 的有关规定执行。

8 原材料管理

8.1 采购

- 8.1.1 宜采购海原本地的西门塔尔牛,与优质肉牛养殖户达成合作,建立固定的供货渠道,确保所采购的原材料符合海原牛杂制作要求及 GB 2707 的要求。
- 8.1.2 对潜在供应商进行实地考察,了解肉牛的生长条件、卫生状况等。
- 8.1.3 建立合格供应商档案,并签订保证食品安全内容的采购供应合同,及时更换不符合要求的供应商。
- 8.1.4 肉牛应来自非疫区,并要求供应商提供产地动物防疫监督机构出具的有效的动物检疫合格证明、动物及动物产品运载工具消毒证明和非疫区证。

8.2 验收

- 8.2.1 应由经考核合格的专人进行验收,验收时应对肉牛进行感官鉴定,判断肉牛的健康情况。
- 8.2.2 应查验肉牛的合格证明文件,并留存相关证明,如实记录相关信息。
- 8.2.3 不应接收运输过程中死亡的、有传染病或疑似传染病的、来源不明或证明文件不全的肉牛。
- 8.2.4 肉牛验收合格后方可验收入厂,不符合验收标准的不应接收,判定为不适宜正常屠宰的肉牛应按照《病死及病害动物无害化处理技术规范》的要求处理。

9 生产过程管理

9.1 基本要求

- 9.1.1 安排专人对关键控制点进行监控,定期检查操作是否符合规范要求,及时纠正不规范行为。
- 9.1.2 制定科学合理的牛杂生产工艺流程,明确各工序的操作规范和质量控制要点。
- 9.1.3 对生产人员进行培训,使其熟悉生产工艺和操作规范,严格按照操作规程进行生产。

9.2 屠宰

- 9.2.1 屠宰操作程序及要求应符合 GB/T 19477 的要求。
注:对于需要按照传统工艺或宗教习俗屠宰肉牛的,在保证安全卫生的前提下,可按传统工艺或宗教习俗屠宰。
- 9.2.2 应按照牛肚、牛肠、牛心、牛肝、牛肺、牛舌等部位进行分割。

9.3 分拣

9.3.1 按种类对分拣牛杂，分别放置在不同的容器中，避免混淆。

9.3.2 仔细检查牛杂中是否混有异物，如毛发、草屑、塑料片等，将其检出并丢弃。

9.4 清洗

9.4.1 应按照清洗步骤和要求多次清洗，确保去除异味、油腻和杂质，并保证新鲜。

9.4.2 整理牛肠、牛肚时应单独处理，翻洗干净，避免交叉污染，不残留粪便。

9.4.3 应严格采用老式手工方法清洗，不应采用烧碱火碱处理。

9.4.4 清理过程中，应特别注意将牛杂的内部脂肪和油脂剪掉，确保清洗彻底。

9.4.5 使用合适的清洗设备和工具清洗牛杂，并定期维护和清洁。

9.4.6 清洗区域应与其他加工区域分开，避免交叉污染。

9.4.7 清洗后的牛杂色泽自然、干净，无明显的污垢、血迹残留。具有正常的肉腥味，无臭味、异味及其他异常气味。

9.5 加工

9.5.1 加工前应检查原料，发现生牛杂有腐败变质、异味等异常现象的不应加工。

9.5.2 牛杂应在加工前进行浸泡和煮沸处理，确保熟透。

9.5.3 根据菜品要求进行合理的切配，保证牛杂的形状、大小均匀一致。切配过程中应使用锋利的刀具，避免产生过多的碎渣和边角料。

9.5.4 切配后的牛杂应及时使用，如需暂存，应放置在低温、清洁的环境中，避免长时间暴露在空气中导致污染和变质。

9.5.5 应严格按照海原牛杂制作工艺和操作流程进行制作，控制好火候、时间、温度等关键因素，突出海原牛杂的色香味形。

9.5.6 对于需要调味的菜品，应严格按照配方比例使用调料，确保菜品的口味符合标准要求。注意调料的添加顺序和搅拌均匀程度，充分发挥调料的作用，提升菜的风味。

9.5.7 加工过程中应注意观察牛杂的状态和变化，及时进行调整和处理。如发现牛杂有异常情况（如变色、异味等），应立即停止加工，查明原因并采取相应的措施。

9.5.8 如需使用食品添加剂，应选择合法合规的产品，按照 GB 2760 和 NY/T 392 的要求进行添加。使用过程中应详细记录，包括添加剂的名称、使用量、使用时间、使用目的等信息。

9.5.9 与牛杂接触的加工用水应符合 GB 5749 的要求。

9.5.10 不应使用不合格的原材料及添加防腐剂，确保牛杂即绿色健康又不失本味和营养。

9.5.11 生产人员应按技术规程或操作规范操作，明确关键控制点的操作指导书或操作程序并做好记录。

9.5.12 牛杂加工后不应存放过久，应即刻食用或真空包装，保证食品安全。

10 检验管理

10.1 检验应符合 GB 14481 的规定。

10.2 应进行感官检验。通过观察菜品的色泽、形态、香气和口感等方面，判断菜品是否符合质量标准要求。

10.3 应按照产品执行标准进行检验，每批产品应检验合格后出厂。牛肉、牛蹄作为初级农产品销售的可按照食用农产品相关规定进行检验。

10.4 应建立产品留样制度。每批次的产品均应按品种、储存条件等分别留样，留样量应至少满足出厂检验的样品量，同时应记录留样产品的名称、时间、留样量、批号生产日期等信息。

11 包装管理

11.1 包装材料应符合 GB 4806.1、GB 4806.7、GB 4806.8 的规定，并在特定加工、储存和运输条件下不影响牛杂的安全。

- 11.2 包装材料应有足够的强度, 保证在运输和搬运过程中保持完好。
- 11.3 包装材料不应重复使用。
- 11.4 包装材料应符合 GB 4806.1、GB 4806.7、GB 4806.8 的规定。
- 11.5 标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定, 净含量应符合 JFF 1070 的规定。

12 储存管理

- 12.1 储存库内应有防霉、防鼠、防虫设施, 定期消毒, 保持清洁、整齐、通风, 防止牛杂风干、变质。
- 12.2 储存库内物品与墙壁、地面、天花板保持一定的距离, 分类、分批、分垛存放, 标识清楚。
- 12.3 遵循先进先出的原则, 设置专人对储存库进行动态维护。
- 12.4 定期检查库存产品, 及时处理变质或超过保质期产品并进行记录。
- 12.5 同一库内不应存放可能造成相互污染或者串味的食品, 无有碍卫生的物品。
- 12.6 牛杂的入库和出库应记录出入库时间、品种、数量、生产日期和保质期等信息。

13 运输管理

- 13.1 运输应符合 GB/T 21735 的规定。
- 13.2 应配备专用运输工具, 并具备防雨、防尘、防晒、防撞设施。
- 13.3 运输前对盛装容器、车辆等运输工具进行卫生检查。运输工具应保持清洁和定期消毒, 确保无污染、无虫害、无异味。
- 13.4 牛杂运输过程中应符合保证食品安全所需的温度等特殊要求, 严格控制装卸货时间。
- 13.5 运输过程中应轻拿轻放, 避免受到机械性损伤。
- 13.6 运输工具不应运输活动物或其他可能污染牛杂的物品。
- 13.7 应准确记录运输时间、运输路线、运输工具等相关信息。

14 售后服务管理

- 14.1 应建立售后服务管理制度, 对顾客提出的书面或口头意见、投诉, 应立即追查原因, 妥善处理。
- 14.2 不合格产品的召回应按照《食品召回管理办法》的相关规定执行。
- 14.3 顾客意见及召回的产品, 应作记录, 内容包括产品名称、批号及生产日期、数量和投诉(召回)日期、原因、处理日期和最终处理方法。
- 14.4 鼓励采用信息化手段留存生产经营信息, 建立质量追溯体系。

15 信息记录管理

- 15.1 应对牛杂生产过程中采购、验收、储存、运输等环节详细记录。记录内容应完整、真实。
- 15.2 鼓励采用先进技术手段进行文件管理和信息记录。
- 15.3 文件和信息应满足产品追溯的需求, 保存期限应不少于 2 年。

T/NXBX XXXX—XXXX

T/HYNZ XXXX—XXXX

参 考 文 献

- [1] GB 12694-2016 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范
 - [2] GB/T 29342-2012 肉制品生产管理规范
 - [3] GB 31621-2014 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
 - [4] GB/T 44881-2023 食品生产质量控制与管理通用技术规范
 - [5] NY/T 1341-2007 家畜屠宰质量管理规范
 - [6] NY/T 3225-2018 畜禽屠宰冷库管理规范
-