

ICS

CCS 点击此处添加 CCS 号

团体标准

T/NXBX XXXX—XXXX

T/HYNZ XXXX—XXXX

海原牛杂生产质量评价规范

Specification of production quality evaluation 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 评价原则 1

 4.1 客观公正 1

 4.2 科学严谨 1

 4.3 可操作性 1

 4.4 持续改进 1

5 评价对象 1

6 评价组织 1

7 评价指标 2

 7.1 准入指标 2

 7.2 查验指标 2

8 评价流程 2

 8.1 下达评价通知 2

 8.2 组建评价小组 2

 8.3 实施评价工作 2

 8.4 确定评价等级 3

9 结果应用 3

10 动态管理 3

附录 A（规范性） 海原牛杂生产质量评价表..... 4

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。

海原牛杂生产质量评价规范

1 范围

本文件规定了海原牛杂生产质量评价的评价原则、评价对象、评价组织、评价内容、评价流程、结果应用、动态管理的内容。

本文件适用于对海原牛杂生产企业的质量评价。

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。

T/XXX 海原牛杂质量管理规范

3 术语和定义

请选择适当的引导语

4 评价原则

4.1 客观公正

生产质量评价应以客观材料以及实地检查情况为依据，避免人为因素的干扰，真实、准确地反映评价对象的实际情况。

4.2 科学严谨

生产质量评价应基于科学理论和实证研究，遵循严格的程序和规范，确保评价结果的客观性和准确性。

4.3 可操作性

生产质量评价应充分考虑海原牛杂生产实际，评价指标设置合理清晰，易操作，评价方法简单易行。

4.4 持续改进

生产质量评价应是持续的，得出评价结果后，应至少按年度进行监督，至少每3年重新评价一次，达到保持和改进的目的。

5 评价对象

依法设立以海原牛杂生产为主的经营主体。

6 评价组织

6.1 评价工作由海原县市场监督管理局、海原牛杂协会等委托的专业机构具体实施。专业机构应具备但不限于下列条件：

- 依法设立具有独立法人资格，有固定的工作场所和工作条件；
- 应具备与评价相适应的食品安全、标准化、质量管理等方面专业知识；

- 有健全的内部管理制度，具备评价工作经验丰富的专职或兼职专家队伍；
 - 具有良好的业绩和信誉，近三年来无不良记录。
- 6.2 参与评价工作的人员可分为行业管理者、协会成员、生产人员、食品领域专家等，应具备以下能力：
- 行业管理者有组织、策划海原牛杂生产质量评价工作的能力，能全方位把握评价工作的目标和实现路径，全程协调评价实施全过程；
 - 协会成员应熟悉食品安全相关的法律、法规和标准，了解海原牛杂的生产工艺，能针对海原牛杂的发展提出针对性意见；
 - 生产人员应熟悉海原牛杂的生产工艺，具备较强的食品安全分析能力、职业判断能力以及质量管理能力，定期接受业务培训，遵守职业操守；
 - 食品领域专家应具有食品领域的专业知识，对食品安全方面、质量管理、品牌塑造有深入了解。

7 评价内容

7.1 准入指标

海原牛杂生产质量评价的准入指标应符合表1的要求。

表1 海原牛杂生产质量评价准入指标

序号	指标内容	是否符合
1	具有独立法人资格，各种证照、手续齐全，且经营时间满一年(含)以上	
2	遵守建设和运营中涉及的消防、卫生、安全、防疫、环保、节能、规划等法律、法规及标准要求	
3	近一年内无行政主管部门认定的有责投诉，无消防安全及食品安全事故，无环境污染超标事故	
4	企业所有参与生产人员持有有效的健康证	
总体结论是否符合		
注：准入指标是海原牛杂生产质量评价应具备的基本条件，所有项目均符合后方可进入评分阶段。		

7.2 查验指标

海原牛杂生产质量评价的查验指标检查项目应符合附录A表A.1的要求。

8 评价流程

8.1 下达评价通知

- 8.1.1 评价组织方应提前发布关于海原牛杂生产质量评价的通知。
- 8.1.2 通知内容应包括但不限于：评价时间、评价要求、评价程序。

8.2 组建评价小组

评价工作前应依据海原牛杂生产企业评定范围，成立评价小组，负责评价过程中的各项事宜。
评价小组成立时应明确组长、组员及责任分工，人数宜为奇数，人数不少于3人。

8.3 实施评价工作

8.3.1 召开评价准备会

- 评价小组组长主持，被评企业主要负责人、食品安全管理人员、主要生产人员等相关人员参会，会议内容包括但不限于：
- 介绍评价任务来源、目的和意义；
 - 介绍评价小组成员及评价分工；
 - 明确评价程序和要求；
 - 被评企业基本情况。

8.3.2 开展现场评价

评价小组应采用实地查看和资料查阅相结合的方式依据附录A中评价指标和评价标准逐项进行评分。
评价小组应对被评价企业提供的各类资料的真实性和有效性进行审查。

8.3.3 反馈评价意见

评价小组应向被评企业反馈资料查看和现场核查情况，依据现场评定分数提出综合评价意见。

8.3.4 形成评价报告

评价小组应针对评价结果出具时效性的评价报告，评价报告应包含被评价企业的基本情况、评价内容、评价结论、改进建议等。

8.4 确定评价等级

评价小组根据评价结果确定生产企业的的评价等级，评价等级见表2。

表2 生产质量评价等级

得分	等级
90分~120分	优秀
75分~89分	良好
60分~74分	合格
60分以下	不合格

9 结果应用

- 9.1 由海原牛杂协会向评价等级为优秀的生产企业发放“优秀海原牛杂生产企业”年度标识。
- 9.2 生产企业应结合评价结论、改进建议等，对照 T/XXX 海原牛杂质量管理规范，持续提升产品质量和生产水平。

10 动态管理

- 10.1 通过生产质量评价的企业应每年定期开展自我评价，发现问题及时整改。
- 10.2 当某些信息或某件事可能导致受评企业的生产质量评价结果发生变化时，应重新审查或取消原评价结果。
- 10.3 应对企业每 3 三年复评一次。对复评不达标企业，应根据情节轻重进行相应的处理。

附 录 A
(规范性)
海原牛杂生产质量评价表

海原牛杂生产质量评价的必备指标应符合表A. 1的要求。

表A. 1 海原牛杂生产质量评价

序号	评价指标	评价内容	分值	评分标准	得分
1	生产场所 (9)	场所周围	3	完全符合要求得满分；部分符合要求得此项分值的50%；不符合评价要求不得分	
2		厂区环境	3	满足任一项要求得1分；所有要求均不满足不得分	
3		设计布局	3	满足任一项要求得1分；所有要求均不满足不得分	
4	组织管理 (10)	机构管理	2	所提供材料清晰，内容完整、无缺失，得满分；只能提供部分材料或材料内容不完整，得此项分值的50%；缺项不得分	
5		人员管理	4	有详细培训计划和记录，得满分；有相关培训计划和记录，但不够完整、规范，得此项分值的50%；缺项不得分	
6		制度建设	4	所提供材料清晰，内容完整、无缺失，得满分；只能提供部分材料或材料内容不完整，但内容不完整，得此项分值的50%；未建立管理制度，不得分	
7	设施设备 (6)	基础设施	3	完全符合要求得满分；部分符合要求得此项分值的50%；不符合评价要求不得分	
8		生产设备	3	满足任一项要求得1分；所有要求均不满足不得分	
9	卫生管理 (10)	场所及设施卫生	4	满足任一项要求得1分；所有要求均不满足不得分	

序号	评价指标		评价内容	分值	评分标准	得分
10		设备卫生	a) 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 b) 与牛杂直接接触的设备、工器具及容器使用后能及时清洁, 必要时进行消毒, 清洁消毒后定位存放, 并有相应的清洁消毒记录	2	满足任一项要求得1分; 所有要求均不满足不得分	
11		人员卫生	人员健康管理和卫生要求按GB 14881的有关规定执行	2	完全符合要求得满分; 部分符合要求得此项分值的50%; 不符合评价要求不得分	
12		虫害控制	除虫、灭害管理按GB14881有关规定执行	2	完全符合要求得满分; 部分符合要求得此项分值的50%; 不符合评价要求不得分	
13	原料管理 (4)	采购	a) 建立固定的供货渠道, 采购的肉牛符合相关要求, 有动物检疫合格证明 b) 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, 来源可追溯	2	所提供材料清晰, 内容完整、无缺失, 得满分; 只能提供部分材料或材料内容不完整, 得此项分值的50%; 缺项不得分	
14		验收	a) 配备专人验收肉牛, 验收时对肉牛进行感官鉴定, 判断肉牛的健康情况 b) 查验肉牛的合格证明文件, 并留存证明, 如实记录相关信息	2	所提供材料清晰, 内容完整、无缺失, 得满分; 只能提供部分材料或材料内容不完整, 得此项分值的50%; 缺项不得分	
15		屠宰	a) 屠宰操作程序及要求符合GB/T 19477的要求 b) 按照牛肚、牛肠、牛心、牛肝、牛肺、牛舌等部位进行分割	2	完全符合要求得满分; 部分符合要求得此项分值的50%; 不符合评价要求不得分	
16		分拣	a) 按种类对牛杂进行分拣, 分别放置在不同的容器中 b) 能仔细检查牛杂异物情况, 并将异物检出丢弃	2	完全符合要求得满分; 部分符合要求得此项分值的50%; 不符合评价要求不得分	
17	生产过程管理 (22)	清洗	a) 能按照清洗步骤和要求多次清洗, 去除牛杂异味、油腻和杂质 b) 根据不同种类牛杂采取不同的清洗方式 c) 使用合适的清洗设备和工具清洗牛杂	6	所提供材料清晰, 内容完整、无缺失, 得满分; 只能提供部分材料或材料内容不完整, 得此项分值的50%; 缺项不得分	
18		加工	a) 有明确的海原牛杂加工工艺流程和操作规范, 明确主要质量控制要点 b) 加工过程有专人负责监测关键工序工艺并记录归档 c) 加工记录中的生产工艺和参数与海原牛杂制作工艺和操作流程一致 d) 按照GB 2760和NY/T 392的要求添加食品添加剂 e) 未使用不合格的原材料及添加防腐剂, 严格按照配方比例使用调料	12	所提供材料清晰, 内容完整、无缺失, 得满分; 只能提供部分材料或材料内容不完整, 得此项分值的50%; 缺项不得分	
19	检验管理 (8)	感官检验	加工完成后进行感官检验, 判断产品是否符合质量标准要求, 并进行记录	2	所提供材料清晰, 内容完整、无缺失, 得满分; 只能提供部分材料或材料内容不完整, 得此项分值的50%; 缺项不得分	
20		检测检验	a) 生产企业自行进行检验的, 应具备与所检项目适应的检验室和检验能力, 检验仪器设备应定期检定或校准; 委托检验应与具有资质的检验机构签订合同, 并索取与委托协议相符的检验报告 b) 检验员应具备相应能力, 持有食品检验员学习培训证明和相关仪器培训证明	2	所提供材料清晰, 内容完整、无缺失, 得满分; 只能提供部分材料或材料内容不完整, 得此项分值的50%; 缺项不得分	
21		产品留样	每批次产品按品种、储存条件等分别留样, 按规定时限保存检验留存样品	2	所提供材料清晰, 内容完整、无缺失, 得满分; 只能提供部分材料或材料内容不完整, 得此项分值的50%; 缺项不得分	
22		检验记录	建立和保存原始检验数据和检验报告记录, 检验记录真实、完整、清晰	2	所提供材料清晰, 内容完整、无缺失, 得满分; 只能提供部分材料或材料内容不完整, 得此项分值的50%; 缺项不得分	

序号	评价指标		评价内容	分值	评分标准	得分
23	包装管理 (4)	包装	包装材料符合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	2	完全符合要求得满分；部分符合要求得此项分值的50%；不符合评价要求不得分	
24		标签	标签符合GB 7718和GB 28050的规定，包装上如实标明名称、主要成分或者配料、生产企业名称、地址、登记证名称和编号、执行标准、生产日期、保质期和联系方式等内容，净含量符合JFF 1070的规定	2	产品标签不符合要求的，缺一项扣1分，扣完为止	
25	储存管理 (8)	储存条件	储存条件符合牛杂特点和安全需要，具有良好的通风、防潮、防霉、防虫等设施	3	完全符合要求得满分；部分符合要求得此项分值的50%；符合评价要求不得分	
		动态维护	a) 根据仓储管理制度设置专人对储存库进行动态维护 b) 储存分类、分批、分垛存放，不应将产品与有毒、有害或有异味的物品一同储存 c) 定期检查仓储产品，发现异常及时处理并记录	3	所提供材料清晰，内容完整、无缺失，得满分；只能提供部分材料或材料内容不完整，得此项分值的50%；缺项不得分	
		储存记录	按照出入库制度记录出入库时间、品种、数量、生产日期和保质期等信息	2	所提供材料清晰，内容完整、无缺失，得满分；只能提供部分材料或材料内容不完整，得此项分值的50%；缺项不得分	
26	运输管理 (5)	运输条件	根据产品的特点和安全需要，选择适宜的运输条件，车辆、工具和运输状况等符合作业规范，能保证产品及包装不受损坏和污染	3	完全符合要求得满分；部分符合要求得此项分值的50%；不符合评价要求不得分	
27		运输记录	按照运输管理制度详细记录时间、品种、数量、运送地点等信息	2	所提供材料清晰，内容完整、无缺失，得满分；只能提供部分材料或材料内容不完整，得此项分值的50%；缺项不得分	
28	售后服务 (4)	意见处理	消费诉求响应及时，建有顾客投诉及意见处理记录	2	所提供材料清晰，内容完整、无缺失，得满分；只能提供部分材料或材料内容不完整，得此项分值的50%；缺项不得分	
29		食品召回	不合格产品召回采取相应处置措施，并有相关记录	2	所提供材料清晰，内容完整、无缺失，得满分；只能提供部分材料或材料内容不完整，得此项分值的50%；缺项不得分	
30	口碑评价 (10)	满意度评价	a) 企业内部对生产质量进行评价，并记录在案 b) 企业开展顾客满意度调查，具有相应分析反馈，并记录在案	6	有详细评价记录且满意度在80%以上，得满分；有评价记录但不够详细且满意度在60%以上，得此项分值的50%；缺项不得分	
31		品牌建设	企业具有品牌意识，积极开展品牌价值评估，参与各类评比等	4	所提供材料清晰，内容完整、无缺失，得满分；只能提供部分材料或材料内容不完整，得此项分值的50%；缺项不得分	
32	加分项 (20)	标准制订	参与国家标准、行业标准、地方标准制修订工作等情况	5	参加过两项以上得5分；参加两项得3分；参加一项得1分；未获得不得分	
33		企业荣誉	获得县级以上政府单位、省级以上行业协会授予的荣誉	5	获得一项得1分，累计得分不超过10分	
34		个人荣誉	企业高管或特殊人才获得县级以上政府单位、省级以上行业协会授予荣誉	5	获得一项得1分，累计得分不超过5分	
35		创新管理	对牛杂生产方式进行创新，积极采用新技术、新设备	5	使用一项得1分，累计得分不超过5分	
