

团体标准

《即食肉制品中单核细胞增生李斯特氏 菌污染控制规范》

标 准 编 制 说 明

（征求意见稿）

标准起草工作组

2025 年 3 月

一、制定标准的意义

（一）即食肉制品中单核细胞增生李斯特氏菌污染控制规范团体标准制定的目的

单核细胞增生李斯特氏菌是我国即食肉制品中风险评估等级最高的致病菌，且检出率高。该菌主要引起中枢神经系统感染，致死率高，并且该菌能抵抗各种极端环境，在食品贮藏和运输过程繁殖。目前企业通常采用 GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》作为生产依据，但此标准不完全适用于即食肉制品中单核细胞增生李斯特氏菌污染控制规范。因此有必要制定即食肉制品中单核细胞增生李斯特氏菌污染控制规范团体标准，为企业控制单核细胞增生李斯特氏菌的污染提供规范依据。

（二）即食肉制品中单核细胞增生李斯特氏菌污染控制规范团体标准制定的意义

通过制定该控制规范标准，能够有效降低即食肉制品中单核细胞增生李斯特氏菌的污染水平，从而减少因食用受污染肉制品而导致的食物中毒事件，保障消费者的生命安全和身体健康，提升公众对食品安全的信心。肉品企业依据标准优化生产流程、加强卫生管理，有助于提升产品质量，减少因单核细胞增生李斯特氏菌带来的产品安全问题及经济损失，降低品牌声誉损害。该标准的制定有助于推动肉类行业的高质量发展。

二、任务来源及编制原则和依据

（一）任务来源

经过市场调研，即食肉制品类产品的市场需求逐年增加，但是对单核细胞增生李斯特氏菌污染的缺乏明确的控制标准，因此将《即食肉制品中单核细胞增生李斯特氏菌污染控制规范》列入团体标准制定计划。

本文件由河南省食品科学技术学会归口，由郑州轻工业大学负责标准起草工作。

（二）编制原则和依据

本标准的修订遵循以下三个原则：

1、科学性原则

参考国内外法规、标准和有关文献资料，结合调研情况，科学地确定标准体系框架，并对其进行详细的说明。

2、与行业接轨的原则

参考或借鉴相关标准或经验，重点突出厂房设计、卫生管理、生产过程的食物安全控制、包装、储存和运输、检验以及记录和管理要求等，以保障即食肉制品安全。内容符合我国有关法律法规和标准的规定。

3、适用性原则

《即食肉制品中单核细胞增生李斯特氏菌污染控制规范》按照 GB/T 1.1《标准化工作导则》给出的规则起草，内容符合与我国现行食品法律、法规协调一致的原则，同时立足当前即食肉制品中单核细胞增生李斯特氏菌的关键控制环节等现状。

三、编制过程

1、立项阶段

2024年1月至6月，针对我国即食肉制品消费状况以及企业需求进行深入调研，单核细胞增生李斯特氏菌主要引起中枢神经系统感染，致死率高，并且该菌能抵抗各种极端环境，在食品贮藏和运输过程中繁殖。目前企业通常采用GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》作为生产依据，但此标准不完全适用于即食肉制品中单核细胞增生李斯特氏菌污染控制规范，对《即食肉制品中单核细胞增生李斯特氏菌污染控制规范》团体标准进行立项。

2、起草阶段

2024年7月至12月，在标准的起草阶段，起草工作组收集了大量国内外大量标准法规技术资料，收集的标准和资料包括：GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 19303	食品安全国家标准 熟肉制品生产卫生规范
GB 29921	食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
GB 31605	食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
GB 4789.17	食品微生物学检验 肉与肉制品采样和检样处理
GB 4789.30	食品卫生微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
GB/T 19480	肉与肉制品术语
GB/T 20809	肉制品生产HACCP应用规范
CAC/GL 61	应用食品卫生的一般原则控制即食食品中单核细胞增生李斯特氏菌的准则

即食肉制品中单核细胞增生李斯特氏菌污染控制规范对肉制品企业至关重要，在确定标准内容和项目时，采取十分谨慎的态度，充分考虑不同即食肉制品加工关键控制点及企业实际情况，在此基础上反复考虑《即食肉制品中单核细胞增生李斯特氏菌污染控制规范》团体标准的内容及项目，形成《即食肉制品中单核细胞增生李斯特氏菌污染控

制规范》团体标准的草案稿。对相关资料进行了详尽的分析以此作为企业调研的依据。2024年12月底，完成本标准草稿。

3、征求意见阶段

2025年1月，召开标准征求意见稿专家研讨会议，并邀请行业企业、相关专家对标准文本及编制说明等材料进行了研讨，肯定了标准框架和主要内容，指出了草稿存在的问题并提出了修改意见。

2025年2月至3月，起草组按照 GB/T 1.1的要求，修改完善征求意见稿、编制说明等配套标准材料，进行公开征求意见，同时针对修改后的标准稿部分内容进行了进一步的完善，形成标准送审讨论稿。

4、专家评审

2025年3月，进行第一次专家评审，针对与会专家提出的建议进行归纳后，共采纳3条建议。一是规范应用文件，按序号排列；二是添加针对即肉制品中单核细胞增生李斯特氏菌的控制规范内容；三是添加附录文件，以给出制定即食肉制品加工过程环境单核细胞增生李斯特氏菌监控程序时应当考虑的点，确保程序的有效性。

四、主要技术内容的说明

1、术语和定义：力求准确、科学，主要参考 GB/T 19480-2009 《肉与肉制品术语》及 GB 29921-2021 《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》中对肉制品及与包装肉制品的分类。

2、选址、厂房与设施：应符合相应的食品标准和有关规定。

3、食品原料、食品添加剂和食品相关产品：为全面规定原辅料质量要求，我们在确定其要求时，采用相应的食品安全国家标准，并且根据单核细胞增生李斯特氏菌的污染特点，进行了综合考虑。

4、生产过程的食物安全控制：采用相应的食品安全国家标准，并且针对不同即食肉制品的加工关键控制环节，进行了相应的控制因素。

5、包装、储存和运输、检验和记录：采用了相应的食品标准和有关规定。

五、与我国有关法律法规和其他标准的关系

（一）与我国有关法律法规的关系

本文件的制定严格遵循《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《中华人民共和国标准化法》及其实施条例、《团体标准管理规定》等我国有关法律法规、部门规章和文件的规定和要求。

（二）与其他标准的关系

本文件制定过程中参考的相关产品标准主要包括 GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、GB 19303-2023《食品安全国家标准 熟肉制品生产卫生规范》、GB 20799-2016《食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范》、CAC/GL 61 应用食品卫生的一般原则控制即食食品中单核细胞增生李斯特氏菌的准则、GB2726-2016《食品安全国家标准 熟肉制品》；GB/T20809-2006《肉制品生产 HACCP 应用规范》等。

六、重大分歧意见的处理经过和依据

无。

七、标准作为强制性或推荐性标准的建议

推荐性标准

八、贯彻标准的要求和措施建议（包括组织实施、技术措施、过渡办法等）

无。

九、废止现行有关标准的建议

无。

十、其他应予说明的事项

无。