

团体标准

T/ZQBJXH XXXX—2025

封开杏花鸡预制菜生产管理技术规范

Technical specifications for production management of Fengkai xinghua chicken
prepared dish

（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

肇庆市标准化计量协会
封开县杏花鸡养殖协会

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。

本文件由封开县市场监督管理局提出。

本文件由封开县农业农村局归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

封开杏花鸡预制菜生产管理技术规范

1 范围

本文件规定了封开杏花鸡预制菜的术语和定义、生产场所、设备设施、设备布局和工艺流程、人员管理、管理制度等方面要求。

本文件适用于封开杏花鸡预制菜的生产管理。

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 5749 生活饮用水卫生标准

GB 23350 限制商品过度包装要求食品和化妆品

DB44/T 2603 预制菜术语及分类

DB4412/T 14 地理标志产品 封开杏花鸡

3 术语和定义

DB44/T 2603界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

封开杏花鸡预制菜

以封开杏花鸡为主要原料，使用或不使用调味料等辅料，不添加防腐剂，经工业化预加工（如搅拌、腌制、滚揉、成型、炒、焗、炸、烤、煮、蒸等）制成，配以或不配以调味料包，加热或熟制后方可食用的封开杏花鸡预包装菜肴产品。

[来源：DB44/T 2603，3.1.1，有修改]

4 生产场所

4.1 厂区要求

4.1.1 厂区不应选择对食品有显著污染的区域。厂区周围无虫害大量孳生的潜在场所，无有害废弃物以及粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源

4.1.2 厂区环境整洁，无扬尘或积水现象。各功能区划分明显，布局合理。厂区道路应当采用硬质材料铺设。

4.2 厂房和车间

4.2.1 生产企业应根据预制菜的产品特点、生产工艺和卫生的要求，有序、合理布局厂房和车间，并根据生产工艺及清洁程度的要求合理布局和划分作业区，避免交叉污染。

4.2.2 生产车间可划分为清洁作业区、准清洁作业区和一般作业区；或清洁作业区和一般作业区等。一般作业区应与其他作业区域分隔。

4.2.3 生产车间保持清洁，顶棚、墙壁、门窗和地面应当采用无毒、无味、防渗透、防霉、不易破损脱落的材料建造，结构合理，易于清洁。门窗应当闭合严密，不透水、不变形，并有防止鼠类昆虫侵入的措施；地面应当平坦防滑、无裂缝。

4.2.4 生产车间要配备空间消毒设施。

4.3 库房要求

4.3.1 库房整洁，地面平整，易于维护、清洁，应当设置相适应的温度、湿度控制等设施。

4.3.2 需冷藏、冷冻贮运的预制菜应配备冷库，冷藏库温度应为 0℃-10℃，冷冻库温度应 ≤-18℃。

4.3.3 原料、半成品、成品、包装材料等应当依据性质的不同分设库房或分区存放，库房内的物料应当与墙壁、地面保持适当距离。

4.3.4 库房应有防止虫害、鼠害侵入和消灭设施。

5 设备设施

5.1 生产设备

5.1.1 生产设备清洁卫生，直接接触原料、半成品、成品的设备、工器具材质应当无毒、无味、抗腐蚀、不易脱落，表面光滑、无吸收性，易于清洁、保养和消毒。

5.1.2 生产设备维修应保养良好，并做好记录。

5.2 供排水设施

5.2.1 食品加工用水的水质应当符合 GB 5749 的规定。食品加工用水与其他不与食品接触的用水应当以完全分离的管路输送，避免交叉污染。

5.2.2 排水系统的设计和建造应保证排水畅通，便于清洁维护，有防止逆流的措施。排水系统出入口有防止污染和虫害侵入的措施。

5.2.3 车间内排水应从清洁度高的区域流向清洁度低的区域。

5.3 清洁消毒设施

配备相应的食品、工器具和设备等的专用清洁设施，必要时配备相应的消毒设施。清洁、消毒方式应当避免对产品造成交叉污染。

5.4 废弃物存放设施

配备设计合理、防止渗漏、易于清洁的废弃物存放设施，废弃物应定期清除，防止虫害孳生。

5.5 个人卫生设施

5.5.1 生产场所或车间入口处应当设置更衣室，配备换衣、换鞋、非手动式洗手、干手和消毒设施。

5.5.2 根据食品的特点及生产工艺的要求配备工作服、工作鞋。工作服、工作鞋应定期清洗消毒，保持洁净。

5.6 通风设施

5.6.1 采取烘炒、熬煮、煎炸、炆烩等高油烟或高湿加工工艺的生产车间，应安装排风设施和油烟处理装置。

5.6.2 通风设施，进气口位置合理，避免空气从清洁程度要求低的作业区域流向清洁程度要求高的作业区域。必要时应当安装空气过滤装置和除尘设施。

5.6.3 通风设施应当易于清洁、维修或更换，能防止虫害侵入。

5.7 检验设备

应当具备与自检项目相适应的检验室、检验仪器设备和检验试剂。

6 设备布局和工艺流程

6.1 设备布局

生产设备应当按照工艺流程有序排列，合理布局，便于清洁、消毒和维修保养，避免交叉污染。

6.2 工艺流程

6.2.1 应制定所需的产品配方、工艺规程等工艺文件，明确生产过程中的食品安全关键控制环节和控制措施。

6.2.2 生产关键环节应包括原料预处理、配料、熟制、速冻（可选）、内包装、灭菌（可选）等环节，具体要求如下：

- a) 原料预处理：封开杏花鸡屠宰及预处理应与其他辅料清洗处理分开，处理后在规定时间内尽快加工。
- b) 配料：按照封开杏花鸡预制菜工艺要求选定配料种类和数量，精准投料。
- c) 熟制：按照封开杏花鸡预制菜工艺要求对温度和时间进行监控，并做好记录。
- d) 速冻：需要速冻的预制菜放在-30℃以下的设备中速冻，速冻后的食品中心温度应达到-18℃及以下。
- e) 内包装：按要求进行包装，包装完好、封口严密，无裂口、破损情况。
- f) 灭菌：需要灭菌的预制菜应严格按照灭菌工艺规程进行操作。

7 人员管理

7.1 人员要求

应配备专职或兼职食品安全管理人員和食品安全专业技术人员。

7.2 人员培训

应制定和实施职工培训计划，定期对员工开展食品安全知识及卫生培训。

7.3 人员健康

应当建立并执行从业人员健康管理制度，从事接触直接入口食品工作的食品生产人员应当每年进行健康检查，取得健康证明后方可上岗工作。

8 管理制度

8.1 采购管理及进货查验

8.1.1 建立并执行采购管理制度，规定原料鸡应符合 DB4412/T 14 的要求，其他辅料及食品相关产品应符合验收标准。采购时，应当查验供货者的许可证和产品合格证明。原辅料经过验收合格后方可使用。

8.1.2 建立并执行进货查验记录制度，记录采购的封开杏花鸡原辅料及食品相关产品相关信息，保存相关记录和凭证。

8.2 生产过程控制

应建立并执行生产过程控制制度，制定所需的操作规程或作业指导书，根据封开杏花鸡预制菜的产品特点，确定生产关键控制点，并设立食品安全关键环节的控制措施，记录封开杏花鸡预制菜的加工过程。为避免过度包装，封开杏花鸡预制菜的包装应符合GB 23350的要求。

8.3 检验管理。

8.3.1 应建立并执行检验管理制度，规定原料检验、过程检验、产品出厂检验以及产品留样的方式及要求，综合考虑封开杏花鸡预制菜的产品特性、工艺特点、原料控制等因素明确制定出厂检验项目，保存相关检验和留样记录。

8.3.2 应建立并执行产品出厂检验记录制度，规定产品出厂时，查验出厂产品的安全状况和检验合格证明。

8.4 运输和交付管理

应建立并执行运输和交付管理制度，规定根据封开杏花鸡预制菜的产品特性、贮存要求、运输条件选择适宜的运输方式。

8.5 食品安全追溯管理

8.5.1 应建立并执行食品安全追溯管理体系，记录并保存法律、法规及标准等规定的信息，保证产品可追溯食品安全自查。

8.5.2 应建立基于食品安全风险防控的动态管理机制，制定食品安全风险管控清单，建立日管控、周排查、月调度的工作制度。

8.6 不合格品管理及不安全食品召回

8.6.1 建立并执行不合格品管理制度，规定原料、半成品、成品及食品相关产品中不合格品的管理要求和处置措施。

8.6.2 建立并执行不安全食品召回制度，规定停止生产、通知相关生产经营者和消费者、召回和处置不安全食品的相关要求，记录召回和通知情况。

8.7 食品安全事故处置

建立食品安全事故处置方案，规定食品安全事故处置措施及向事故发生地县级市场监督管理部门和卫生行政部门报告的要求。
