



中华人民共和国国家标准

GB/T 20575—2019
代替 GB/T 20575—2006

鲜、冻肉生产良好操作规范

Specification of good manufacture practice for fresh and frozen meat processing

2019-03-25 发布

2019-10-01 实施

国家市场监督管理总局
中国国家标准化管理委员会 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准代替 GB/T 20575—2006《鲜、冻肉生产良好操作规范》。与 GB/T 20575—2006 相比,除编辑性修改外主要技术变化如下:

- 修改了范围(见第 1 章,2006 年版的第 1 章);
- 修改了规范性引用文件(见第 2 章,2006 年版的第 2 章);
- 修改了术语和定义(见第 3 章,2006 年版的第 3 章);
- 增加了选址及厂区环境(见第 4 章);
- 修改了厂房和车间(见第 5 章,2006 年版的 7.1);
- 修改了设施与设备(见第 6 章,2006 年版的 7.1.1、7.1.3、7.2、7.3、7.4);
- 修改了生产原料要求(见第 7 章,2006 年版的第 4 章~第 6 章);
- 修改了检验检疫(见第 8 章,2006 年版的第 10 章);
- 修改了生产过程控制(见第 9 章,2006 年版的第 9 章);
- 修改了包装、贮存和运输(见 10 章,2006 年版的 9.3.2、9.3.7、9.3.8、9.3.9、9.3.10、9.4);
- 增加了产品标识(见第 11 章)
- 增加了产品追溯与召回管理(见第 12 章);
- 修改了卫生管理与控制(见第 13 章,2006 年版的 8.1~8.5);
- 增加了记录与文件管理(见第 14 章)。

本标准由中华人民共和国农业农村部提出。

本标准由全国屠宰加工标准化技术委员会(SAC/TC 516)归口。

本标准主要起草单位:中国动物疫病预防控制中心(农业农村部屠宰技术中心)、商务部流通产业促进中心、北京顺鑫农业股份有限公司鹏程食品分公司。

本标准主要起草人:高胜普、尤华、解辉、吴晗、龚海岩、张新玲、张朝明、王敏、赵箭、张杰、李文合、马冲、李琦、单佳蕾、李鹏、关婕葳、张劲侯、陈慧娟、穆佳毅、张德宝、李文祥、闵成军、王泽江、孟艳芬。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为:

- GB/T 20575—2006。

鲜、冻肉生产良好操作规范

1 范围

本标准规定了鲜、冻肉生产的选址及厂区环境、厂房和车间、设施与设备、生产原料要求、检验检疫、生产过程控制、包装、贮存与运输、产品标识、产品追溯与召回管理、卫生管理及控制、记录和文件管理。

本标准适用于供人类消费的鲜、冻猪、牛、羊、家禽等产品(包括直接或经进一步加工后供食用的鲜、冻猪、牛、羊、家禽等产品)的生产。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是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/T 191 包装储运图示标志
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6388 运输包装收发货标志
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 12694—2016 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范
- GB 14881—2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 17996 生猪屠宰产品品质检验规程
- GB 18393 牛羊屠宰产品品质检验规程
- GB/T 19480 肉与肉制品术语
- GB/T 19538 危害分析与关键控制点体系及其应用指南
- GB 50317 猪屠宰与分割车间设计规范
- GB 51219 禽类屠宰与分割车间设计规范
- GB 51225 牛羊屠宰与分割车间设计规范
- 生猪屠宰检疫规程(农医发〔2010〕第 27 号 附件 1)
- 家禽屠宰检疫规程(农医发〔2010〕第 27 号 附件 2)
- 牛屠宰检疫规程(农医发〔2010〕第 27 号 附件 3)
- 羊屠宰检疫规程(农医发〔2010〕第 27 号 附件 4)
- 病死及病害畜禽无害化处理技术规范(农医发〔2017〕25 号)

3 术语和定义

GB 12694—2016、GB 14881—2013、GB/T 19480、GB/T 19538 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。