ICS 67.120.01
CCS X 22

T/CS

团 体 标 准

T/CS 128—2025

肉类方便菜肴生产质量管理规范

Specification for quality management in the production of convenient meat cuisine

2025－09－24 发布 2025－09－24 实施

中国商品学会 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　分类 2
5　总体要求 2
6　生产环境管理 3
7　设施设备管理 4
8　人员管理 5
9　物料管理 5
10　生产过程管理 6
11　成品管理 7
12　产品召回及追溯管理 7
13　记录与文件管理 7
附录 A（资料性）　原料检验、环境监测和成品检验 9

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。

本文件由泾县鑫业后勤管理服务有限公司提出。

本文件由中国商品学会归口。

本文件起草单位：泾县鑫业后勤管理服务有限公司、泾县桃花潭旅游开发有限公司、泾县蔡村山水文化旅游有限公司。

本文件主要起草人：余丹、洪沛沛、王志。

肉类方便菜肴生产质量管理规范

1 范围

本文件规定了肉类方便菜肴生产的分类、总体要求、生产环境管理、设施设备管理、人员管理、物料管理、生产过程管理、成品管理、产品召回及追溯管理、记录与文件管理。

本文件适用于肉类方便菜肴生产质量的管理。

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 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
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/T 9959.1 鲜、冻猪肉及猪副产品 第1部分：片猪肉
GB/T 9959.2 分割鲜、冻猪瘦肉
GB/T 9961 鲜、冻胴体羊肉
GB/T 9985 手洗餐具用洗涤剂
GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
GB 14881—2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 14930.1 食品安全国家标准 洗涤剂
GB 14930.2 食品安全国家标准 消毒剂
GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具
GB/T 15496 企业标准体系 要求
GB/T 17238 鲜、冻分割牛肉
GB/T 24616 冷藏、冷冻食品物流包装、标志、运输和储存
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中41种兽药最大残留限量
GB 50687—2011 食品工业洁净用房建筑技术规范
QB/T 5471 方便菜肴

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

肉类方便菜肴　convenient meat cuisine

以一种或多种鲜、冻畜禽肉及其制品为主要原料，辅以其他食品等辅料，合理使用食品添加剂，经工业化加工，配以或不配以调味料包，符合产品标签标明的贮存、运输及销售条件，经加热或熟制后食用的预包装菜肴制品。

4　分类

根据加工工艺及贮存运输方式，分为：

a）　采用速冻或冷冻工艺，使中心温度降到-18 ℃以下，并在不大于-18 ℃条件下贮存、运输和销售的冷冻方便菜肴；

b）　采用冷却工艺，使中心温度降到 0 ℃～10 ℃，并在 0 ℃～10 ℃条件下运输和销售的冷藏方便菜肴；

c）　经处理、加工、密封、杀菌或无菌包装，在常温条件下运输和销售的常温方便菜肴。

5　总体要求

5.1　总则

5.1.1　应按照食品安全全过程质量管理要求进行生产管理。选择适宜的加工、贮存、运输方式，减少营养损失，宜生产低盐、低糖、少油的产品。

5.1.2　应定期对原料、生产过程、包装材料、生产环境等可能存在的风险因素进行识别和监测，对问题进行自查自纠，并制定整改方案，完成整改闭环、改进及纠正措施的验证。

5.1.3　应根据原料及产品特性、生产工艺要求，遵循危害分析与关键控制点（HACCP）原理，开展生产过程的危害分析，建立相应的质量控制措施。

5.1.4　宜自行或委托技术机构对产品的保质期、营养成分、口味复原率等进行监测和评估，对新产品应增加监测评估项目和风险因子的检测要求。

5.1.5　宜自行设计和选择智能化设备，优化原料预处理、保鲜、包装等加工工艺，提升产品品质。

5.1.6　宜通过互联网等信息手段公开生产加工过程，接受社会监督。

5.2　管理制度建立

5.2.1　应符合 GB 14881—2013 中第 13 章对管理制度的要求，并根据肉类方便菜肴的产品特性、工艺要求建立采购管理制度、供应商审核制度、冷链管理制度、产品配方管理制度、生产过程监控管理制度、清洁消毒制度、食品安全追溯管理制度、自查制度等。

5.2.2　采购管理制度中应明确原辅料、食品添加剂、食品相关产品采购、验收的具体要求和接收标准。

5.2.3　供应商审核制度中应明确风险收集要求，制定供应商食品安全检查评价规范和处置规定，定期或不定期对供应商进行动态评价、分级，并留存记录。

5.2.4　冷链管理制度中应明确原料、半成品、成品贮存的温湿度监控和记录要求、冷藏冷冻设备定期维护保养要求、冷链运输中心温度控制要求。

5.2.5　产品配方管理制度应列明配方中食品添加剂、食品营养强化剂、新食品原料的使用依据、规定使用量和质量标准。

5.2.6　生产过程监控管理制度中应结合生产工艺及产品特点制定原料检验、加工环境、加工过程和成品检验的监控规范，监控项目、指标、要求和频率参考附录 A。

5.2.7　清洁消毒制度中应明确加工场所、设备设施、工器具、容器、食品接触面的清洁消毒要求和验

证措施，防止交叉污染。

5.2.8 追溯管理制度中宜采用二维码等技术集成食品原料来源、产品检验等信息便于消费者查询。

5.3 生产风险管理

5.3.1 企业应开展风险识别、风险分析和风险评价等风险评估活动。

5.3.2 企业应对生产全过程开展风险识别，并根据风险评估结果进行有效控制。

5.3.3 食品质量安全风险管理过程所采用的方法、措施、形式及形成的文件应与风险评估级别相适应。

5.3.4 大型企业宜收集整理行业数据，识别、分析全产业链的潜在风险，研究、建立贯通全产业链的食品质量安全风险预警系统。

5.3.5 企业宜对生产过程进行成熟度评价，探索以过程控制为重心的参数放行系统。

5.4 质量安全标准体系

5.4.1 企业宜按 GB/T 15496 的规定建立企业标准体系。

5.4.2 企业制定的企业标准应优于食品安全标准，其技术指标宜考虑对糖分、盐分、油脂含量和微量营养素的要求。

5.4.3 企业宜针对原辅料、过程产品和终产品验收，制定优于食品安全标准的质量标准。

5.4.4 企业宜进行先进生产工艺、食品营养功能、新检验技术和方法的研究，并适时的将研究成果转化为相关标准。

6 生产环境管理

6.1 选址、厂区环境、厂房和车间的要求应符合 GB 14881—2013 中第 3 章、第 4 章的规定。

6.2 生产场所应根据原料和产品特性、生产工艺、操作需要和清洁程度要求采取分离或分隔措施，不应交叉污染。

6.3 热加工、冷却、包装的场所应设置独立隔间，其面积与比例应相互协调，与产品种类、产能相匹配。

6.4 生产场所划分为一般作业区、准清洁作业区和清洁作业区，不同作业区之间应分隔。场所划分见表 1，结合生产工艺和产品分类确定。

表 1 生产场所作业区划分

<table>
<tr><th>产品分类</th><th>一般作业区</th><th>准清洁作业区</th><th>清洁作业区</th></tr>
<tr><td>冷藏方便菜肴</td><td rowspan="3">原料验收区、外包装区、仓储区、原材料粗加工区等</td><td rowspan="2">原料预处理区、产品调味区、配料区、半成品贮存区、热加工区（含熟制热加工区）等</td><td rowspan="2">包装前冷却区、内包装区等</td></tr>
<tr><td>冷冻方便菜肴</td></tr>
<tr><td>常温方便菜肴</td><td>原料预处理区、产品调味区、配料区、半成品贮存区、热加工区（含熟制热加工区、灭菌区）等</td><td>无菌包装区等</td></tr>
<tr><td colspan="4">注：企业宜根据实际生产情况优化调整各分区要求。</td></tr>
</table>

6.5 准清洁作业区和清洁作业区设计应符合 GB 50687—2011 的规定，洁净级别应不低于 GB 50687—2011 中规定的Ⅱ级。

6.6 应控制生产过程中的环境温度和操作时间，环境温度和操作时间的关系应符合表 2 的规定。

表 2　环境温度和操作时间

环境温度（T_1） ℃	操作时间 min	产品表面温度（T_2） ℃
T_1＜5	-	-
5≤T_1≤15	≤90	-
15＜T_1≤21	≤45	-
T_1＞21	≤45	T_2≤15
注 1：操作时间是指各原料出原料库到操作完毕进入成品库的时间。 注 2：“-”表示不作限制。		

6.7　冷库应具备缓存区或封闭月台，与车辆对接处应有防撞密封设施。冷藏库门应配备限制冷热交换的装置，并设置防反锁装置和警示标识。

7　设施设备管理

7.1　基本要求

7.1.1　生产设施、设备应符合 GB 14881—2013 中第 5 章的规定。
7.1.2　按照工艺要求配备的仪器、设备应定期进行检定或校准。
7.1.3　在配料区、热加工区、包装、冷却、清洗消毒、食品装卸封闭月台等关键场所宜安装视频监控设备。
7.1.4　应根据产品和工艺特点配备紫外、臭氧发生器等环境消毒设施。
7.1.5　建立生产设备档案，制定设备的定期维护保养计划。严格执行设备操作规程，出现故障应及时排除。

7.2　清洗消毒

7.2.1　使用的洗涤剂和消毒剂应符合 GB/T 9985、GB 14930.1 和 GB 14930.2 的规定。
7.2.2　洗手设施应采用非手动式，配备冷热水设施。
7.2.3　应配备相应的清洁、消毒设施，消毒后的工具、容器，应存放在专用保洁设施或者场所内。保洁设施应正常运转，有明显的区分标识。定期清洁保洁设施，防止清洗消毒后的工具、容器受到污染。
7.2.4　应设置畜禽类、果蔬类、水产类原料独立清洗水池。接触即食食品的工用具、容器的清洗消毒水池应专用，与清洗原料、工用具及非即食食品的水池分开。采用自动清洗消毒设备的，设备上应配备温度监控和清洗消毒剂自动添加装置。用于食品原料、半成品、成品的容器和工具应分开放置和使用。

7.3　冷藏冷冻

7.3.1　应根据生产工艺配备相应的冷却设备设施，热加工后的成品应立即冷却，2 h 内中心温度应降至 10 ℃以下。
7.3.2　冷藏、冷冻库、速冻库、速冻隧道等设备设施应配置温度监测、记录、报警、调控装置。温度传感器或记录仪应放置在最能反映食品温度或平均温度的位置，建筑面积大于 100 m^2 的冷库温度传感器或记录仪数量应不少于 2 个。
7.3.3　库内温湿度应满足食品的贮存要求，温度波动不应超过±2 ℃。在食品进出库时，库内温度波动幅度不应超过±3 ℃。

7.4 检验检测

应根据原料及产品特性、工艺要求配备食品中心温度计、环境温湿度计、余氯消毒测试纸等加工过程控制检测设施；根据原料、半成品、成品检验要求宜配备瘦肉精、农兽药残留、甲醛、孔雀石绿、亚硝酸盐等项目的食品安全快速检测设备。

8 人员管理

8.1 人员要求

8.1.1 能力

8.1.1.1 应按要求配备与生产实际相匹配的食品安全总监、食品安全管理员、检验员等专业技术人员。
8.1.1.2 食品安全总监、食品安全管理员应掌握和熟悉食品安全的基本原则和操作规范，能够判断食品安全潜在的风险，能独立行使职权。
8.1.1.3 食品安全管理人员应具有从事肉类方便菜肴生产基本知识、加工工艺和卫生要求的知识。
8.1.1.4 检验人员应具有食品、化学或相关专业知识，经过检验能力专业培训且考核合格。

8.1.2 健康、卫生

应符合 GB 14881—2013 中 6.3 的规定。

8.2 人员培训

8.2.1 应建立培训档案，对从业人员、新进人员、临时聘用人员进行食品安全法律法规和专业知识培训。
8.2.2 应制定与岗位相适应的培训方案、计划和培训内容，按照方案定期开展培训。
8.2.3 对食品安全总监、食品安全管理员、检验员及其他相关从业人员定期进行培训效果评价与考核。考核不合格的，不应上岗。

9 物料管理

9.1 基本要求

9.1.1 应符合 GB 14881—2013 中第 7 章的规定。
9.1.2 原辅料采购、加工使用前应对票证、包装、保质期、标签标识、形态、色泽、气味等进行检查。
9.1.3 宜建立稳定的原料供应基地，保证原料安全可靠、可追溯。

9.2 原料

9.2.1 鲜、冻原料肉应来自非疫区，并要求供方提供产地动物防疫监督机构出具的有效的动物产品兽医检疫合格证明、动物及动物产品运载工具消毒证明和非疫区证明。
9.2.2 鲜、冻原料肉应符合 GB 2707、GB/T 9959.1、GB/T 9959.2、GB/T 9961 和 GB/T 17238 等标准的规定。
9.2.3 畜禽肉制品应符合相关国家标准或行业标准的规定。

9.3 辅料

应符合相关国家标准或行业标准的规定。

9.4 食品添加剂、营养强化剂

应严格规范食品添加剂使用，食品添加剂、食品营养强化剂的使用应符合GB 2760和GB 14880的规定，并在标签中明确标示，其他食品安全标准另有规定的，应从其规定。

9.5 食品相关产品

应符合相关的食品用卫生标准的规定。

10 生产过程管理

10.1 基本要求

生产过程的食品安全控制应符合 GB 14881—2013 中第 8 章的规定。

10.2 生产流程和关键控制环节

10.2.1 典型生产流程

肉类方便菜肴的典型生产流程见图 1。

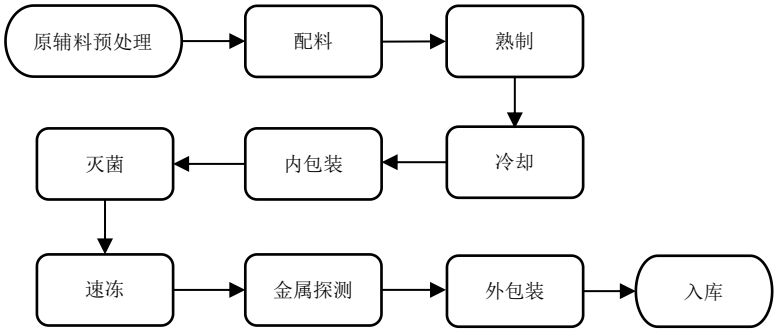


图 1 典型生产流程图

10.2.2 关键控制环节

10.2.2.1 原料预处理环节应制定预防交叉污染的措施，动物性和植物性原料应分区或分隔清洗处理，处理后尽快加工或冷藏、冷冻。

10.2.2.2 配料环节应对每批次投料的种类和数量复核确认，操作结束后应按照作业指导书要求清洗消毒配料容器。

10.2.2.3 熟制环节应严格按照产品工艺和作业指导书要求进行操作，应对温度和时间进行监控并记录。

10.2.2.4 速冻环节应符合产品速冻工艺的要求，在-30 ℃以下的设备中 30 min 内通过最大冰晶生成带，使食品中心温度降到-5 ℃，速冻后的食品中心温度应达到-18 ℃及以下。

10.2.2.5 灭菌环节应按照不同灭菌要求制定和实施操作规程或作业指导书。

10.3 检验

10.3.1 应综合考虑原料种类、工艺特点、产品特性等因素，明确原料、半成品、成品的检验项目、批次、频次和检验要求。每年至少 2 次应根据食品执行的食品安全标准或企业标准进行全项检验，并按执行标准判定合格。

10.3.2　企业产品出厂检验可自行检验，也可委托具有检验资质的第三方检测机构进行检验（短保产品除外）。企业自行检验的，应当具备相应的检验能力。委托外部检验的应签订委托合同，受委托的外部实验室应具备完成委托检验项目的能力。企业自行检验的，每年至少进行 1 次外部或内部检验能力验证，验证方式包括实验室间比对、人员比对、加标回收、盲样检测等。

10.3.3　应对主要原料和产品定期进行稳定性试验，确定并验证保质期。企业宜自行对产品的保质期、营养成分等进行稳定性试验，对产品色泽、气味、风味、口感复原率、组织状态等进行感官评定。

10.3.4　使用快速检测方法的，应定期与国家标准方法规定的检验方法进行比对或者验证。当快速检测结果显示异常时，应使用食品安全国家标准规定的检验方法进行确认。

11　成品管理

11.1　标签、包装

11.1.1　产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 及产品标准中明示的规定。

11.1.2　包装上应清晰醒目注明“方便菜肴”、食用方式（即食和非即食）及主要原料的百分含量。宜标注最佳加热方式或加工条件，如煮制、微波、烘烤、加热时间等。

11.1.3　包装材料应符合相关国家标准和行业标准的规定，包装完整、封口完好、无破损。

11.2　贮存、运输与交付

11.2.1　产品贮存、运输基本要求应符合 GB 14881—2013 中第 10 章的规定。

11.2.2　原辅料及相关产品遵循先进先出的原则，应及时清理感官异常、临近保质期或超过保质期的原辅料和产品。

11.2.3　需冷藏贮存、运输的方便菜肴应配备冷藏库、冷藏车。冷藏库温度应控制为 0 ℃～4 ℃，如使用 15 ℃以下的冷凉间进行暂存周转，温度可控制为 0 ℃～10 ℃；冷冻库温度控制为-18 ℃及以下。冷链运输的车辆和容器内部应易于清洁和消毒。与第三方物流签订运输协议应查验资质，明确双方的食品安全责任，并具有书面委托运输协议。

11.2.4　应明确产品销售方需要建立冷藏冷冻销售的条件。需控制温湿度的食品在物流过程中应符合其标签标示或相关标准规定的要求，冷冻预制菜在运输过程中温度不应高于-18 ℃，冷藏预制菜在运输过程中温度应为 0 ℃～10 ℃，温度波动不应超过 2 ℃。

11.2.5　运输过程中温度应进行实时连续监控，记录时间间隔应符合 GB/T 24616 的规定，不宜超过 5 min，超出允许温度范围应设置报警装置。

12　产品召回及追溯管理

12.1　产品召回基本要求应符合 GB 14881—2013 中第 11 章的规定，确保能够识别产品批次与原辅料批次、生产过程和交付记录的关系。

12.2　应对召回的食品采取无害化处理、销毁等措施并记录处理情况。

12.3　应记录不符合质量安全要求的原辅料、半成品、成品的数量、无害化处理方式及去向，及时处理报废的原辅料、半成品和成品。

12.4　应保留售后服务记录，提供食品安全管理体系有效运行的证据。

12.5　宜采用信息化系统和电子追溯方式，并在产品包装上注明追溯方式。

13　记录与文件管理

13.1 基本要求

应符合 GB 14881—2013 中第 14 章的规定。宜采用电子计算机信息技术系统和手段进行文件和记录的管理，符合产品质量追溯要求。

13.2 记录控制

13.2.1 应建立并保持记录，以提供符合要求和肉类方便菜肴加工质量管理体系有效运行的证据。记录应清晰、全面、准确、易于识别和检索。应编制形成文件的程序，以规定记录的标识、贮存、保护、检索、保存期限和处置所需的控制。

13.2.2 企业所有记录管理应由执行人和负责人签名。记录应以真实、及时、填写规范为原则，不应随意更改，确需更改时应由更改人签名确认。

13.2.3 所有生产和质量管理记录应由生产和质量管理部门进行审核，以确定该作业是否符合规范；检查中发现异常应及时处理。

13.2.4 质量管理记录应以提供正确的判断或可追溯为依据。

13.3 文件控制

13.3.1 肉类方便菜肴加工质量管理体系所要求的文件应予以控制。

13.3.2 应编制形成文件的程序，以规定以下方面所需的控制：

a) 文件需经企业的主要负责人批准后发布、实施；
b) 必要时对文件进行评审与更新，并再次批准、发布；
c) 记录文件更改的原因和证据；
d) 确保文件的更改和现行修订状态得到识别；
e) 确保在使用时可获得适用文件的有效版本；
f) 确保文件保持清晰、易于识别；
g) 确保与肉类方便菜肴安全管理体系相关的外来文件得到识别，并控制其分发；
h) 对需保留的作废文件进行标识。

附 录 A
（资料性）
原料检验、环境监测和成品检验

原料检验、环境监测和成品检验的要求和频率见表 A.1。

表 A.1 原料检验、环境监测和成品检验

项目			要求	频率
原辅料检验	食品原辅料		符合相关规定	每批次产品
	食品添加剂、营养强化剂		符合相关规定	每批次产品
环境监测	水质	菌落总数、总大肠菌群、余氯	符合 GB 5749 的规定	各区域每月不少于 1 次
	洁净区域	温度、湿度、压差值	符合 GB 50687—2011 的规定	每天 1 次
		悬浮粒子、浮游菌、沉降菌		企业自定
	食品接触表面	大肠菌群等	符合 GB 14934 的规定	每月不少于 2 次
产品检验	口感复原率		企业自定	企业自定
	感官		企业自定	每批次产品
	标签		符合 GB 7718、GB 28050 的规定	每批次产品
	菌落总数、大肠菌群		符合 QB/T 5471 的规定	每批次产品
	致病菌限量		符合 GB 29921 的规定	每批次产品
	真菌毒素		符合 GB 2761 的规定	每批次产品
	污染物限量		符合 GB 2762 的规定	每批次产品
	农药残留限量		符合 GB 2763 的规定	每批次产品
	兽药残留限量		符合 GB 31650.1 的规定	每批次产品