

T/GDAAV

广东省畜牧兽医学学会团体标准

T/GDAAV XXXX—XXXX

进出口预制菜 畜禽肉类原料安全卫生

Import and export of pre-packaged dishes—Safe and hygienic meat ingredients for
livestock and poultry meat

(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。

2024-XX-XX 发布

2024-XX-XX 实施

广东省畜牧兽医学学会 发布
广州市南沙区预制菜产业协会

前 言

本文件按照 GB/T1.1—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。

本文件由广东省畜牧兽医学会、广州市南沙区预制菜产业协会提出。

本文件由广东省畜牧兽医学会归口。

主要起草单位：广州市正安公司食品有限公司、广东省农业科学院动物卫生研究所、广州万珠央厨有限公司、广州南沙明曦检测服务有限公司、广州尚好菜食品有限公司、广州市南沙区农业农村局。

主要起草人：XXXX。

进出口预制菜 畜禽肉类原料安全卫生

1 范围

本文件提供了畜禽类原料的术语和定义、基本要求、安全卫生要求、检测方法、生产加工、贮存和运输的指导。

本文件适用于进出口预制菜畜禽肉类原料。

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/T 5461 食用盐

GB 2720 味精卫生标准

GB 2719 食醋卫生标准

GB 2717 酱油卫生标准

SB/T 10416 调味料酒

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB 2716 食用植物油卫生标准

GB/T 5009.44 肉与肉制品卫生标准的分析方法

GB/T 5009.12 食品中铅的测定

GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定

GB/T 5009.15 食品中镉的测定

GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定

GB/T 4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定

GB/T 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定

GB/T 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验

GB/T 4789.5 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验

GB/T 4789.10 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB/T 4789.7 食品卫生微生物学检验 副溶血性弧菌检验

GB/T 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 18935 口蹄疫诊断技术

GB/T 16551 猪瘟诊断技术

GB/T 18648 非洲猪瘟诊断技术

GB/T 18090 猪繁殖与呼吸综合征诊断方法

GB/T 19438.1 禽流感病毒通用荧光 RT-PCR 检测方法

GB/T 16550 新城疫诊断技术

SN/T 0410 出入境鲜冻畜肉类检验检疫规程

SN/T 5516.15 出口食品中致病细菌荧光重组酶介导链置换核酸扩增（RAA）检测方法 第15部分：霍

乱弧菌

SN/T 5516.6 出口食品中致病菌荧光重组酶介导链置换核酸扩增（RAA）检测方法 第6部分：大肠埃希氏菌 0157

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

预制菜 pre-made dishes

以一种或多种食用农产品及其制品为原料，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、炸、烤、煮、蒸等）制成，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，加热或熟制后方可食用的预包装菜肴。

3.2

畜禽类预制菜 livestock and poultry-related dishes

以畜禽及其制品为主料加工而成的预制食品。

3.3

畜禽肉类原料 livestock and poultry meat raw materials

主要包括鸡肉、牛肉、羊肉、猪肉等常见的畜禽肉类。

3.4

进出口预制菜畜禽肉类原料 imported and exported pre-cooked meat raw materials from livestock and poultry

用于进出口预制菜制作的冷鲜及冷冻畜禽肉类材料。

4 基本要求

4.1 主原料要求

4.1.1 原料来源

畜禽肉类原料应来自合法备案的养殖场，具备合法来源证明。

4.1.2 质量要求

原料应符合国家相关质量标准，无病害、无药残、无污染，符合食品安全卫生要求。

4.1.3 检验检疫

进出口预制菜畜禽肉类原料应经过官方或授权机构检验检疫合格，并取得相关证明文件。

4.2 调制辅材料要求

调制辅材料应符合相应的标准和有关规定，要求如下：

- a) 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- b) 食盐应符合 GB/T 5461 的规定。
- c) 味精应符合 GB 2720 的规定。
- d) 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- e) 酱油应符合 GB 2717 的规定。

- f) 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- g) 食品添加剂应符合 GB 2760 的规定。
- h) 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- i) 其他调配调制辅料应符合相应的食品安全标准规定。

5 安全卫生要求

5.1 感官指标

畜禽类预制菜肉类原料感官指标应符合表 1 的规定。

表 1 畜禽类预制菜肉类原料感官指标

项目	指标	
	冷藏畜禽肉	冷冻畜禽肉
组织状态	形态包装良好，原料的组织结构应紧密、有弹性，肉质细嫩。畜禽肉类的肌肉纤维应清晰可见。不应出现松弛、干硬或过度湿润等情况	冻结包装良好，有坚硬度
杂质	外表及内部均无肉眼可见杂质	
色泽	具有该产品经添加辅料或不添加辅料后应有的色泽和新鲜感	
滋味和气味	具有该产品应有的气味和滋味，无腐败等异味	

5.2 理化指标

畜禽类预制菜肉类原理想化指标应符合表 2 规定。

表 2 畜禽类预制菜肉类原理想化指标

项目	指标		检验方法
	冷藏畜禽肉	冷冻畜禽肉	
品温（产品中心温度）	0℃~4℃	≤ -18℃	温度计测量
挥发性盐基氮/（mg/100g）	≤20		GB/T 5009.44
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤0.2		GB/T 5009.12
总汞（以 Hg 计）/（mg/kg）	≤0.05		GB/T 5009.17
镉（以 Cd 计）/（mg/kg）	≤0.1		GB/T 5009.15
无机砷/（mg/kg）	≤0.05		GB/T 5009.11

5.3 微生物指标

畜禽类预制菜肉类原料微生物指标应符合表 3 规定。

表 3 畜禽类预制菜肉类原料微生物指标

项目	指标		检验方法
	冷藏畜禽肉	冷冻畜禽肉	
菌落总数/ (CFU/g)	$\leq 1 \times 10^6$	$\leq 3 \times 10^6$	GB/T 4789.2
大肠杆菌/ (MPN/g)	$\leq 1 \times 10^4$	—	GB/T 4789.3
沙门氏菌	不得检出		GB/T 4789.4
志贺氏菌	不得检出		GB/T 4789.5
金黄色葡萄球菌	不得检出		GB/T 4789.10
副溶血性弧菌	不得检出		GB/T 4789.7
单核细胞增生李斯特氏菌	不得检出		GB/T 4789.30
大肠埃希氏菌 0157	不得检出		SN/T 5516.6
霍乱弧菌	不得检出		SN/T 5516.15

5.4 病毒性疫病指标

畜禽类预制菜肉类原料病毒性疫病指标应符合表 4 规定。

表 4 畜禽类预制菜肉类原料病毒性疫病指标

项目	指标	检验方法	适用范围
口蹄疫	不得检出	GB/T 18935	猪肉、牛肉
猪瘟	不得检出	GB/T 16551	猪肉
非洲猪瘟	不得检出	GB/T 18648	猪肉
高致病性猪蓝耳病	不得检出	GB/T 18090	猪肉
禽流感	不得检出	GB/T 19438.1	禽肉
新城疫	不得检出	GB/T 16550	禽肉

5.5 寄生虫指标

畜禽肉类原料不得检出致病性寄生虫（猪囊尾蚴、旋毛虫、牛带绦虫和肝片吸虫等），应符合 SN / T 0410 规定。

5.6 其他要求

本标准未规定的检测指标或检验方法，按照输入国的卫生要求和标准或中国国家技术规范（包括安全、卫生、健康等）的强制性要求执行。

6 贮存和运输

6.1 贮存条件

6.1.1 温度控制

畜禽肉类原料需要在低温环境下储存，储存温度 0° C~4° C（冷藏畜禽肉）或-18° C 以下（冷冻畜禽肉）。应定期记录储存区域的温度，并保留记录备查。

6.1.2 湿度控制

根据原料特性和包装要求，控制储存区域的相对湿度，防止原料过度干燥或受潮。

6.1.3 卫生条件

储存环境保持清洁、干燥、无异味，并定期进行消毒处理。

6.1.4 包装要求

肉类原料采用符合食品安全标准的包装材料进行包装，防止氧气、水分和微生物的侵入。包装上标注生产日期、保质期、生产厂家等信息，以便追溯和管理。

6.2 运输要求

6.2.1 运输过程中应确保原料不受污染，保持适宜的温度和湿度，防止原料变质。

6.2.2 冷冻畜禽肉运输时使畜禽肉中心温度保持在-15° C 以下，冷藏畜禽肉运输时使畜禽肉中心温度保持在 5° C 以下。

6.3 记录管理

贮存和运输过程中建立完整的记录管理台账，记录原料的出入库、运输等情况，确保可追溯性。
