

来源: 国质检食监 (2006) 646 号

附件 6:

## 肉制品生产许可证审查细则 (2006 版)

### 一、发证产品范围及申证单元

实施食品生产许可证管理的肉制品是指以鲜、冻畜禽肉为主要原料, 经选料、修整、腌制、调味、成型、熟化 (或不熟化) 和包装等工艺制成的肉类加工食品。

肉制品的申证单元为 5 个: 腌腊肉制品; 酱卤肉制品; 熏烧烤肉制品; 熏煮香肠火腿制品; 发酵肉制品。腌腊肉制品申证单元包括咸肉类、腊肉类、风干肉类、中国腊肠类、中国火腿类、生培根类和生香肠类等; 酱卤肉制品申证单元包括白煮肉类、酱卤肉类、肉糕类、肉冻类、油炸肉类、肉松类和肉干类等; 熏烧烤肉制品申证单元包括熏烧烤肉类、肉脯类和熟培根类等; 熏煮香肠火腿制品申证单元包括熏煮香肠类和熏煮火腿类等; 发酵肉制品申证单元包括发酵香肠类和发酵肉类等。

在生产许可证上应注明获证产品名称即肉制品及申证单元名称, 即肉制品 (腌腊肉制品、酱卤肉制品、熏烧烤肉制品、熏煮香肠火腿制品、发酵肉制品)。

肉制品生产许可证有效期为 3 年, 其产品类别编号为 0401。

### 二、基本生产流程及关键控制环节

申证单元名称	基本生产流程	关键控制环节	容易出现的质量安全问题
腌腊肉制品	选料 → 修整 → 配料 → 腌制 → 灌装 → 晾晒 → 烘烤 → 包装 注: 中国腊肠类、生香肠类需经灌装工序。	1. 原辅料质量, 2. 加工过程的温度控制, 3. 添加剂, 4. 产品包装和贮运	食品添加剂超量, 产品氧化, 酸败及污染
酱卤肉制品	选料 → 修整 → 配料 → 煮制 → (炒松 → 烘干 →) 冷却 → 包装 注: 肉松类需经炒松、擦松、跳松	1. 原辅料质量, 2. 添加剂, 3. 热加工温度和时间, 4. 产品包	食品添加剂超量及微生物污染。



本审查细则免费下载

食品生产许可证厂房设计 咨询热线: 4006076067

实验室规划 检验员培训

大相 186016 63797 咨询师热线



小程序

下载 ① 微信搜索公众号“生产许可证审查细则”或扫描左侧二维码 ② 浏览器输入网址: SCXKZ.CN  
方法 ③ 微信搜索小程序“生产许可证”或微信扫描右侧二维码 ④ 浏览器输入网址: 生产许可证.中国

申证单元名称	基本生产流程	关键控制环节	容易出现的质量安全问题
	和拣松工序；肉干类需经烘干工序；肉糕、肉冻等需经成型工序。油炸肉类需油炸工序。	装和贮运	
熏烧烤肉制品	选料 → 修整 → 配料 → 腌制 → 熏烤 → 冷却 → 包装	1. 原辅料质量, 2. 添加剂, 3. 热加工温度和时间, 4. 产品包装和贮运	食品添加剂超量、苯并(a)芘及微生物污染。
熏煮香肠火腿制品	选料 → 修整 → 配料 → 腌制 → 灌装(或成型) → 熏烤 → 蒸煮 → 冷却 → 包装	1. 原辅料质量, 2. 添加剂, 3. 热加工温度和时间, 4. 产品包装和贮运	食品添加剂超量及微生物污染。
发酵肉制品	选料 → 修整 → 配料 → 腌制 → 灌装(或成型) → 发酵 → 晾挂 → 包装	1. 原辅料质量, 2. 添加剂, 3. 发酵温度和时间, 4. 产品包装和贮运	食品添加剂超量及微生物污染。

### 三、必备的生产资源

#### (一) 生产场所。

厂区应有良好的给、排水系统，厂区内不得有臭水沟、垃圾堆、坑式厕所或其他有碍卫生的场所。

厂房设计应符合从原料进入到成品出厂的生产工艺流程要求，避免交叉污染。原辅材料和成品的存放场所必须分开设置。厂房地面和墙壁应使用防水、防潮、可冲洗、无毒的材料，地面应平整，无大面积积水，明地沟应保持清洁，排水口须设网罩防鼠。地面、墙壁、门窗及天花板不得有污物聚集。加工场所应有防蝇虫设施，废弃物存放设施应便于清洗消毒，防止害虫孳生。车间人员入口应设有与人数相适应的更衣室、手清洗消毒设施和工作靴（鞋）消毒池。生产车间的厕所应设置在车间外侧，并一律为水冲式，备有手清洗消毒设施和排臭装置，其出入口不得正对车间门，要避开通道，其排污管道应与车间排水管道分设。原料冷库的温度应能保持原料肉冻结，成品库的温度应符合产品明示的保存条件。

#### 1. 腌腊肉制品

应具有原料冷库、辅料库，有原料解冻、选料、修整、配料、

腌制车间、包装车间和成品库。

生产生香肠类的企业，还应具有灌装（或成型）车间。

生产中国腊肠类的企业，还应具有灌装（或成型）、晾晒及烘烤车间。

生产中国火腿类的企业，还应具有发酵及晾晒车间。

## 2. 酱卤肉制品、熏烧烤肉制品、熏煮香肠火腿制品

应具有原料冷库、辅料库、生料加工间（原料解冻、选料、修整和配料等）、热加工间、熟料加工区（冷却间、包装车间和成品库等）。加工车间布局应避免生熟交叉污染，热加工车间应为生熟加工区的分界线，热加工车间应有生料入口和熟料出口，分别通往生料加工区和熟料加工区。生料加工区和熟料加工区应分别设置工作人员入口、更衣室和手清洗消毒设施。

生产熏煮香肠火腿制品的企业，还应具有灌装（或成型）、滚揉或腌制间。

## 3. 发酵肉制品

应具有原料冷库、辅料库、生料加工间（原料解冻、选料、修整和配料等）、发酵间、晾挂间、包装车间和成品库等。加工车间布局应避免生熟交叉污染，发酵间应为生熟加工区的分界线，发酵间应有生料入口和熟料出口，分别通往生料加工区和熟料加工区。生料加工区和熟料加工区应分别设置工作人员入口、更衣室和手清洗消毒设施。

### （二）必备的生产设备。

厂房应有温度控制设施，能满足不同加工工序的要求。直接用于生产加工的设备、设施及用具均应采用无毒、无害、耐腐蚀、不生锈、易清洗消毒，不易于微生物滋生的材料制成。应具备与生产能力相适应的包装设备和运输工具。

## 1. 腌腊肉制品



本审查细则免费下载

食品生产许可证厂房设计 咨询热线: 4006076067

实验室规划 检验员培训

下载 ① 微信搜索公众号“生产许可证审查细则”或扫描左侧二维码 ② 浏览器输入网址: SCXKZ.CN  
方法 ③ 微信搜索小程序“生产许可证”或微信扫描右侧二维码 ④ 浏览器输入网址: 生产许可证.中国



应具有选料、修整、配料、腌制和包装等设备或设施。生产腊肉类还应具有晾晒及烘烤设备或设施；生产生香肠还应具有灌装设备或设施；生产中国腊肠类还应具有灌装、晾晒及烘烤设备或设施；生产中国火腿类还应具有发酵及晾晒设备或设施。

## 2. 酱卤肉制品

应具有选料、修整、配料、煮制和包装等设备或设施。生产肉松类还应具有炒松设备或设施；生产肉干类还应具有烘烤设备或设施；生产肉糕、肉冻类还应具有成型设备或设施；生产油炸肉类还应具有油炸设备或设施。

## 3. 熏烧烤肉制品

应具有选料、修整、配料、腌制、熏烤和包装等设备或设施。

## 4. 熏煮香肠火腿制品

应具有选料、修整、配料、搅拌（或滚揉）、腌制、绞肉（或斩拌）、灌装（填充或成型）、蒸煮和包装等设备或设施。

## 5. 发酵肉制品

应具有选料、修整、配料、腌制、发酵、晾挂和包装等设备或设施。

生产发酵香肠还应具有搅拌（或滚揉）、绞肉（或斩拌）和灌装等设备或设施。

## 四、产品相关标准

单元名称	产品种类名称	国家标准	行业标准
腌腊肉制品	咸肉类	GB2730-2005《腌腊肉制品卫生标准》	SB/T10294-1998《腌猪肉》
	腊肉类		
	风干肉类		
	生培根类		
	生香肠类		
	中国腊肠类		SB/T10003-1992《广式腊肠》、SB/T10278-1997《中式香肠》
	中国火腿类	GB2730-2005《腌腊肉制品卫生标准》，GB18357-2001《宣威火腿》，GB19088-2003《金华火腿》	SB/T10004-1992《中国火腿》

单元名称	产品种类名称	国家标准	行业标准
酱卤肉制品	白煮肉类	GB2726-2005《熟肉制品卫生标准》	
	酱卤肉类		
	肉松类(肉松、油酥肉松、肉粉松)		SB/T10281-1997《肉松》
	肉干类		SB/T10282-1997《肉干》
	油炸肉类		
	肉糕类		
	肉冻类		
熏烧烤肉制品	熏烤肉类	GB2726-2005《熟肉制品卫生标准》	
	烧烤肉类		
	肉脯类(肉脯、肉糜脯)		SB/T10283-1997《肉脯》
	熟培根类		
熏煮香肠火腿制品	熏煮香肠类	GB2726-2005《熟肉制品卫生标准》	SB/T10279-1997《熏煮香肠》、SB10251-2000《火腿肠》
	熏煮火腿类		SB/T10280-1997《熏煮火腿》
发酵肉制品	发酵香肠类		
	发酵肉类		

发酵肉制品按“发酵肉制品检验方案”执行。

上述标准均不能覆盖的产品可执行地方标准或经备案有效的企业标准。

### 五、原辅材料的有关要求

畜禽肉等应经兽医卫生检验检疫，并有合格证明。猪肉必须选用生猪定点屠宰企业的产品。进口原料肉必须提供出入境检验检疫部门的合格证明材料。原辅材料及包装材料应符合相应国家标准或行业标准规定。不得使用非经屠宰死亡的畜禽肉及非食用性原料。不得使用回收的食品做原料加工食品。

如使用的原辅材料为实施生产许可证管理的产品，必须选用获得生产许可证企业生产的产品。

建立原辅材料采购明细记录并妥善保存。



本审查细则免费下载

食品生产许可证厂房设计 咨询热线: 4006076067

检验室规划 检验员培训  
下载 ① 微信搜索公众号“生产许可证审查细则”或扫描左侧二维码 ② 浏览器输入网址: SCXKZ.CN  
方法 ③ 微信搜索小程序“生产许可证”或微信扫描右侧二维码 ④ 浏览器输入网址: 生产许可证.中国



小程序

## 六、必备的出厂检验设备

### (一) 腌腊肉制品。

1. 分析天平(0.1mg); 2. 干燥箱; 3. 分光光度计(生产中国火腿类产品应具备)。

### (二) 酱卤肉制品。

1. 天平(0.1g); 2. 灭菌锅; 3. 微生物培养箱; 4. 无菌室或超净工作台; 5. 生物显微镜; 6. 干燥箱(生产肉松及肉干产品应具备); 7. 分析天平(0.1mg, 生产肉松及肉干产品应具备)。

### (三) 熏烧烤肉制品。

1. 天平(0.1g); 2. 灭菌锅; 3. 微生物培养箱; 4. 无菌室或超净工作台; 5. 生物显微镜; 6. 干燥箱; 7. 分析天平(0.1mg, 生产肉脯产品应具备)。

### (四) 熏煮香肠火腿制品。

1. 天平(0.1g); 2. 灭菌锅; 3. 微生物培养箱; 4. 无菌室或超净工作台; 5. 生物显微镜。

### (五) 发酵肉制品。

1. 天平(0.1g); 2. 灭菌锅; 3. 微生物培养箱; 4. 无菌室或超净工作台; 5. 生物显微镜; 6. 分析天平(0.1mg)。

## 七、检验项目

肉制品的发证检验、监督检验、出厂检验分别按照下列表格中所列出的相应检验项目进行。企业的出厂检验项目中注有“\*”标记的,企业应当每年检验2次。

### (一) 腌腊肉制品。

#### 1. 咸肉类

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官	√	√	√	
2	酸价	√	√	√	
3	挥发性盐基氮	√	√	√	腌猪肉检验此项目
4	过氧化值	√	√	√	

5	铅	√	√	*	
6	无机砷	√	√	*	
7	镉	√	√	*	
8	总汞	√	√	*	
9	亚硝酸钠	√	√	*	
10	食品添加剂(山梨酸、苯甲酸)	√	√	*	
11	净含量	√	√	√	定量包装产品检验此项目
12	标签	√	√		

注: 依据 GB2730、SB/T10294、GB2760、地方标准和企业标准等

## 2. 腊肉类

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官	√	√	√	
2	酸价	√	√	√	
4	过氧化值	√	√	√	
5	铅	√	√	*	
6	无机砷	√	√	*	
7	镉	√	√	*	
8	总汞	√	√	*	
9	亚硝酸盐	√	√	*	
10	食品添加剂(山梨酸、苯甲酸、胭脂红)	√	√	*	
11	净含量	√	√	√	定量包装产品检验此项目
12	标签	√	√		

注: 依据 GB2730、GB2760、企业标准等

## 3. 中国腊肠类

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官	√	√	√	
2	水分	√	√	√	
3	食盐	√	√	*	
4	蛋白质	√	√	*	香肠不检验此项目
5	酸价	√	√	√	
6	过氧化值	√	√	√	
7	铅	√	√	*	
8	无机砷	√	√	*	
9	镉	√	√	*	
10	总汞	√	√	*	
11	亚硝酸盐	√	√	*	
12	食品添加剂(山梨酸、苯甲酸、胭脂红)	√	√	*	
13	净含量	√	√	√	定量包装产品检验此项目
14	标签	√	√		

注: 依据 GB2730、SB/T10003、SB/T10278 和 GB2760 等

## 4. 中国火腿类

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官	√	√	√	
2	过氧化值	√	√	√	

**本审查细则免费下载**食品生产许可证厂房设计 咨询热线: **4006076067**

检验室规划 检验员培训

下载 ① 微信搜索公众号“生产许可证审查细则”或扫描左侧二维码 ② 浏览器输入网址: SCXKZ.CN  
方法 ③ 微信搜索小程序“生产许可证”或微信扫描右侧二维码 ④ 浏览器输入网址: 生产许可证.中国

小程序

3	三甲胺氮	√	√	√	
4	铅	√	√	*	
5	无机砷	√	√	*	
6	镉	√	√	*	
7	总汞	√	√	*	
8	亚硝酸盐	√	√	√	
9	瘦肉比率	√	√	√	宣威火腿和金华火腿检验此项目
10	水分	√	√	√	宣威火腿和金华火腿检验此项目
11	盐分	√	√	√	宣威火腿和金华火腿检验此项目
12	质量	√	√	√	金华火腿检验此项目
13	食品添加剂(山梨酸、苯甲酸)	√	√	*	
14	净含量	√	√	√	定量包装产品检验此项目
15	标签	√	√		

注: 依据 GB2730、SB/T10004、GB18357、GB19088 和 GB2760 等

## 5. 其他产品

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官	√	√	√	
2	酸价	√	√	√	
4	过氧化值	√	√	√	
5	铅	√	√	*	
6	无机砷	√	√	*	
7	镉	√	√	*	
8	总汞	√	√	*	
9	亚硝酸钠	√	√	*	
10	食品添加剂(山梨酸、苯甲酸)	√	√	*	
11	净含量	√	√	√	定量包装产品检验此项目
12	标签	√	√		

注: 依据 GB2730、GB2760、企业标准等

### (二) 酱卤肉制品。

1. 白煮肉类、酱卤肉类、肉糕类、肉冻类、油炸肉类和其他产品。

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官	√	√	√	
2	铅	√	√	*	
3	无机砷	√	√	*	
4	镉	√	√	*	
5	总汞	√	√	*	
6	菌落总数	√	√	√	
7	大肠菌群	√	√	√	
8	致病菌	√	√	*	
9	亚硝酸钠	√	√	*	
10	食品添加剂(山梨酸、苯甲酸)	√	√	*	
11	净含量	√	√	√	定量包装产品检验此项目



12	标签	√	√		
----	----	---	---	--	--

注: 依据 GB2726、GB2760、企业标准等

## 2. 肉松类和肉干类。

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官	√	√	√	
2	铅	√	√	*	
3	无机砷	√	√	*	
4	镉	√	√	*	
5	总汞	√	√	*	
6	菌落总数	√	√	√	
7	大肠菌群	√	√	√	
8	致病菌	√	√	*	
9	水分	√	√	√	
10	脂肪	√	√	*	
11	蛋白质	√	√	*	
12	氯化物	√	√	*	
13	总糖	√	√	*	
14	淀粉	√	√	*	
15	食品添加剂(山梨酸、苯甲酸)	√	√	*	
16	净含量	√	√	√	定量包装产品检验此项目
17	标签	√	√		

注: 依据 GB2726、SB/T10281、SB/T10282 和 GB2760 等。

## (三) 熏烧烤肉制品。

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官	√	√	√	
2	铅	√	√	*	
3	无机砷	√	√	*	
4	镉	√	√	*	
5	总汞	√	√	*	
6	细菌总数	√	√	√	
7	大肠菌群	√	√	√	
8	致病菌	√	√	*	
9	苯并(a)芘	√	√	*	烧烤产品检验此项目
10	亚硝酸钠	√	√	*	
11	食品添加剂(山梨酸、苯甲酸)	√	√	*	
12	水分	√	√	√	肉脯类检验此项目
12	脂肪	√	√	*	肉脯类检验此项目
13	蛋白质	√	√	*	肉脯类检验此项目
14	氯化物	√	√	*	肉脯类检验此项目
15	总糖	√	√	*	肉脯类检验此项目
16	净含量	√	√	√	定量包装产品检验此项目
17	标签	√	√		

注: 依据 GB2726、SB/T10283、GB2760、企业标准等。

## (四) 熏煮香肠火腿制品。



本审查细则免费下载

食品生产许可证厂房设计 咨询热线: 4006076067

检验室规划 检验员培训

下载 ① 微信搜索公众号“生产许可证审查细则”或扫描左侧二维码 ② 浏览器输入网址: SCXKZ.CN  
方法 ③ 微信搜索小程序“生产许可证”或微信扫描右侧二维码 ④ 浏览器输入网址: 生产许可证.中国



## 1. 熏煮香肠类。

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官	√	√	√	
2	铅	√	√	*	
3	无机砷	√	√	*	
4	镉	√	√	*	
5	总汞	√	√	*	
6	菌落总数	√	√	√	
7	大肠菌群	√	√	√	
8	致病菌	√	√	*	
9	亚硝酸盐	√	√	*	
10	食品添加剂(山梨酸、苯甲酸、胭脂红)	√	√	*	
11	蛋白质	√	√	*	
12	淀粉	√	√	*	
13	脂肪	√	√	*	
14	氯化物	√	√	*	
15	净含量	√	√	√	定量包装产品检验此项目
16	标签	√	√		

注：依据 GB2726、SB10251、SB/T10279 和 GB2760 等

## 2. 熏煮火腿类。

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	感官	√	√	√	
2	铅	√	√	*	
3	无机砷	√	√	*	
4	镉	√	√	*	
5	总汞	√	√	*	
6	菌落总数	√	√	√	
7	大肠菌群	√	√	√	
8	致病菌	√	√	*	
9	亚硝酸盐	√	√	*	
10	食品添加剂(山梨酸、苯甲酸、胭脂红)	√	√	*	
12	苯并(a)芘	√	√	*	经熏烤的产品应检验此项目
13	蛋白质	√	√	*	
14	脂肪	√	√	*	
15	淀粉	√	√	*	
16	水分	√	√	*	
17	氯化物	√	√	*	
18	净含量	√	√	√	定量包装产品检验此项目
19	标签	√	√		

注：依据 GB2726、SB/T10280 和 GB2760 等

## (五) 发酵肉制品。

序号	检验项目	发证	监督	出厂	备注
1	过氧化值	√	√	√	
2	铅	√	√	*	
3	无机砷	√	√	*	
4	镉	√	√	*	

5	总汞	√	√	*	
6	亚硝酸盐	√	√	*	
7	大肠菌群	√	√	√	
8	致病菌	√	√	*	
9	净含量	√	√	√	定量包装产品检验此项目
10	标签	√	√		

注: 依据《发酵肉制品检验方案》、企业标准等

### 八、抽样方法

根据企业申请取证产品品种, 在企业的成品库内, 按种类(咸肉类、腊肉类、风干肉类、中国腊肠类、中国火腿类、生培根类、生香肠类、白煮肉类、酱卤肉类、肉糕类、肉冻类、油炸肉类、肉松类、肉干类、熏烧烤肉类、肉脯类、熟培根类、熏煮香肠类、熏煮火腿类、发酵香肠类和发酵肉类等) 分别随机抽取 1 种产品进行发证检验。所抽样品须为同一批次保质期内的产品, 抽样基数不少于 20 kg, 每批次抽样样品数量为 4kg (不少于 4 个包装), 分成 2 份, 1 份检验, 1 份备查。样品确认无误后, 由抽样人员与被抽查单位在抽样单上签字、盖章, 当场封存样品, 并加贴封条, 封条上应有抽样人员签名、抽样单位盖章及抽样日期。

### 九、其他要求

(一) 企业应建立产品销售明细记录并妥善保存; (二) 车间工作人员须着洁净的工作服、工作鞋、工作帽并佩带口罩, 工作帽应罩住全部头发, 工作服应定期清洗消毒。

### 十、发酵肉制品检验方案

#### (一) 范围。

本检验方案适用于以鲜(冻) 畜禽肉为主要原料, 配以其他辅料, 经修整、切丁、斩拌或绞制、灌装、发酵、凉挂、包装等工艺加工而成的非加热型可直接食用的发酵香肠; 也适用于以带骨或去骨鲜(冻) 畜禽肉为主要原料, 配以其他辅料, 经修整、腌制、发酵、凉挂、包装等工艺加工而成的非加热型可直接食用的发酵火腿; 也适用于以鲜



本审查细则免费下载

食品生产许可证厂房设计 咨询热线: 4006076067

实验室规划 检验员培训



下载 ① 微信搜索公众号“生产许可证审查细则”或扫描左侧二维码 ② 浏览器输入网址: SCXKZ.CN  
方法 ③ 微信搜索小程序“生产许可证”或微信扫描右侧二维码 ④ 浏览器输入网址: 生产许可证.中国

(冻) 畜禽肉为主要原料, 配以其他辅料, 经修整、腌制、发酵、包装等工艺加工而成的其他类非加热型可直接食用的发酵肉制品的发证检验。

## (二) 技术要求。

### 1. 指标

项 目	指 标
铅 (Pb), mg/kg	≤ 0.5
无机砷, mg/kg	≤ 0.05
镉 (Cd), mg/kg	≤ 0.1
汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.05
亚硝酸盐 (以 NaNO <sub>2</sub> 计), mg/kg	≤ 30
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25
大肠菌群, MPN/100g	≤ 30
致病菌 (沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)	不得检出

2. 净含量应符合国家质量监督检验检疫总局第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

### 3. 食品添加剂

(1) 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。(2) 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

### 4. 试验方法

(1) 亚硝酸盐按GB/T 5009.33规定的方法测定。

(2) 过氧化值。

样品处理按GB/T 5009.44规定的方法操作, 按GB/T 5009.37规定的方法测定。

(3) 沙门氏菌。

按GB/T 4789.4规定的方法检验。

(4) 志贺氏菌。

按GB/T 4789.5规定的方法检验。

(5) 金黄色葡萄球菌。

按GB/T 4789.10规定的方法检验。

## 5. 标识

产品标签应GB7718要求。