

DB15

内蒙古自治区地方标准

DB15/T 2571—2022

食用农产品批发市场食品安全管理规范 畜禽肉类

Food safety management specification for wholesale markets of edible
agricultural products—Livestock and poultry meat

地方标准信息服务平台

2022-06-15 发布

2022-07-15 实施

内蒙古自治区市场监督管理局 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。

本文件由内蒙古自治区市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：内蒙古自治区市场监督管理局、内蒙古自治区质量和标准化研究院。

本文件主要起草人：任妍娜、范洛琪、栗永乐、杜晓丹、温雅迪、陈建刚、王洋、涂伟伟、高飞、邢都林、苗湛坤。

地方标准信息服务平台

食用农产品批发市场食品安全管理规范

畜禽肉类

1 范围

本文件规定了食用农产品批发市场畜禽肉类经营管理过程中的环境布局、设施设备、人员、卫生、经营管理、贮存、检测、追溯等。

本文件适用于食用农产品批发市场畜禽肉类的食品安全管理。

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/T 17238 鲜、冻分割牛肉
- GB 20799 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范
- GB/T 40466 畜禽肉分割技术规程 猪肉
- GB 50034 建筑照明设计标准
- NY/T 1564 畜禽肉分割技术规程 羊肉
- NY/T 3383 畜禽产品包装与标识
- NY/T 3962 畜禽肉分割技术规程 鸭肉
- DB15/T 2568-2022 食用农产品批发市场食品安全管理规范 通则
- DB15/T 2573 食用农产品批发市场食品安全管理规范 追溯
- DB15/T 2574 食用农产品批发市场食品安全管理规范 快速检测

3 术语和定义

DB15/T 2568界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

鲜畜、禽肉 fresh meat

畜（猪、牛、羊等）、禽（鸡、鸭、鹅等）宰杀后，不经过冷冻处理的肉。

3.2

冻畜、禽肉 frozen meat

畜（猪、牛、羊等）、禽（鸡、鸭、鹅等）宰杀后，在小于等于-18℃冷冻处理的肉。

3.3

冷鲜畜、禽肉 chilled meat

畜(猪、牛、羊等)、禽(鸡、鸭、鹅等)宰杀后,在0℃~4℃冷鲜处理的肉。

3.4

畜、禽副产品 livestock and poultry by-products

畜(猪、牛、羊等)、禽(鸡、鸭、鹅等)宰杀、加工后,所得畜禽内脏、头、颈、尾、翅、脚(爪)等可食用的产品。

4 环境布局

4.1 环境布局应符合 DB15/T 2568-2022 第 4 章的要求。

4.2 应根据畜禽肉大类设置交易区,分区陈列,生鲜肉类交易宜有封闭的交易场所。

5 设施设备

5.1 设施设备应符合 DB15/T 2568-2022 第 5 章的要求。

5.2 畜禽肉销售区内环境照明供电设施配置应符合 GB 50034 的规定。柜台(操作台)上方灯光照度应达到 100 Lux,畜禽肉分割剔骨操作台灯光照度不小于 200 Lux。光源应满足反映畜禽肉颜色真实性的要求。

5.3 牛羊肉交易宜配备吊柱装置。

5.4 畜禽肉出入市场宜采用专用的冷藏车或保温车,相关设施设备应符合 GB 20799 的要求。

5.5 应根据畜禽肉交易的需要配备相应的分割、分装等辅助设备。宜配备电动肉类分割设备及不锈钢案板,并设置专门的操作间或包装间。

6 人员

人员要求应符合 DB15/T 2568-2022 第 6 章的规定。

7 卫生

7.1 直接接触畜禽肉的设备、工具、容器、包装材料应当具有产品合格证明或其他相应资质,工具、容器等宜采用不锈钢、玻璃等化学稳定性较强的器具。

7.2 刀具、案板等用具使用前后应当洗净,保持清洁,定期进行必要消毒。使用的洗涤剂、消毒剂应当对人体安全、无害。

7.3 现场制作肉糜的机械应每日做内部清洗,内部不应存肉屑。切割用具及盛器应在规定位置加盖存放。

8 经营管理

8.1 入场管理

8.1.1 畜禽肉进货查验应符合 DB15/T 2568-2022 第 6 章的要求。

8.1.2 入场销售的畜禽肉,应具有动物产品检疫合格证明,加施动物产品检疫合格标志。入场销售的

猪肉、牛羊肉等畜类产品，除具有动物检疫合格证明外，还应按照《生猪屠宰管理条例》、《内蒙古自治区牛羊屠宰管理办法》的规定具有肉品品质检验合格证明，猪肉还应具有非洲猪瘟病毒检测报告，以及国家或自治区为防疫病所需提供的其他报告。

8.1.3 入场销售者应登记畜禽肉入场信息，详细记录经销商名称、联系人、联系方式，车辆牌号、产品名称、数量、产地、屠宰厂、有温度要求的畜禽肉入场时的温度等信息。

8.1.4 进口畜禽肉进入市场应符合下列要求：

——应具备海关部门出具的入境货物检验检疫等证明；

——进口畜禽肉，内外包装上应当有牢固、清晰、易辨的中英文或者中文和出口国家（地区）文字标识，标明以下内容：产地国家（地区）、品名、生产企业注册编号、生产批号；外包装上应当以中文标明规格、产地（具体到州/省/市）、目的地、生产日期、保质期限、储存温度等内容，进口鲜冻肉类产品还应标注目的地为中华人民共和国，并加施出口国家（地区）官方检验检疫标识。

8.2 简易分割、包装

8.2.1 入场销售者宜对畜禽肉进行简易分割包装销售，牛肉分割可按照 GB/T 17238 的规定，猪肉分割可按照 GB/T 40466 的规定，羊肉分割可按照 NY/T 1564 的规定，鸭肉分割可按照 NY/T 3962 的规定。

8.2.2 分割后的畜禽肉宜按品种进行简易包装，包装可按照 NY/T 3383 的规定。

8.2.3 简易包装应能满足畜禽肉的保鲜要求，包装容器的尺寸、强度、重量和容量应符合国家相关标准的要求。

8.2.4 分割后的畜禽肉包装前应进行异物检查，剔除金属等异物。

8.3 陈列

8.3.1 冷鲜畜禽肉和冻畜禽肉应分别放入冷藏陈列柜和冷冻陈列柜中出售。冷鲜畜禽肉应在 0℃~4℃ 的冷藏柜内销售，冻畜禽肉应在-15℃及其以下温度的冷冻柜销售，并做好温度记录。

8.3.2 畜禽肉应挂牌陈列，标明其名称、生产者或者销售者名称或姓名、品种、规格等级、产地等信息。

8.3.3 牛肉、羊肉、猪肉、禽肉等宜分区经营，冷鲜畜禽肉和冻畜禽肉等类别应分区或分柜交易。

9 贮存

9.1 贮存场所环境

9.1.1 贮存场所

9.1.1.1 入场销售者应根据冷鲜、冷冻畜禽肉贮存条件配备相应的冷藏、冷冻库。

9.1.1.2 贮存场所应符合 DB15/T 2568-2022 第 4 章的规定。

9.1.1.3 冷藏、冷冻库内要保持恒定的温度和湿度，冷冻库温度应保持在-18℃以下，冷藏库温度按照储存畜禽肉标签标示的保存温度设置。

9.1.2 场所环境

9.1.2.1 冷藏、冷冻库内环境应清洁，无污垢、无异味、无鼠害。

9.1.2.2 冷藏、冷冻库要定期除霜除冰，严禁多水性作业，保持库内墙、地、门、顶洁净卫生，通道整齐畅通。

9.2 贮存布局、存放与标识

9.2.1 畜禽肉的贮存应与墙壁、地面保持适当距离，防止虫害藏匿并利于空气流通。

9.2.2 不同类别的畜禽肉应分库或分区存放，可能造成串味的应分开贮存，并在贮存位置设置货位卡。

9.2.3 冷藏、冷冻库内畜禽肉堆码时，宜使用标准托盘(1200 mm×1000 mm<优先推荐使用>，1100 mm×1100 mm)，且托盘材质符合食品安全相关标准；堆码应稳固且有缝隙，便于空气流通，维持库内温度均匀性。堆码宜符合以下要求：

- 距冻结物冷藏间顶棚大于等于 0.2 m；
- 距冷却物冷藏间顶棚大于等于 0.3 m；
- 距顶排管下侧大于等于 0.3 m；
- 距顶排管横侧大于等于 0.2 m；
- 距无排管的墙大于等于 0.2 m；
- 距墙排管外侧大于等于 0.4 m；
- 距风道大于等于 0.2 m；
- 距冷风机周边大于等于 1.5 m。

9.3 冷藏、冷冻库设施

9.3.1 冷藏、冷冻库、货架的设计应满足食品安全、卫生要求及先进先出的操作原则。

9.3.2 贮存、装卸畜禽肉的容器、工具和设备应当安全、无害，保持清洁，防止食品污染，并符合保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求。

9.3.3 冷藏、冷冻设施设备应当设有有效的温度控制装置，设有可正确显示内部温度的温度监测设备。

9.3.4 设施设备应当定期清洁、校准、维护，确保持续有效运行。

9.4 温度全程控制

9.4.1 冷鲜、冷冻畜禽肉入库前，入场销售者应查验其运输期间温度记录。冷冻畜禽肉运输时应使畜禽肉中心温度保持在-15℃以下，冷藏畜禽肉运输时应使畜禽肉中心温度保持在5℃以下。

9.4.2 场所、设施能够满足常温、冷藏、冷冻等不同温湿度要求，冷藏库(柜)温度为0℃~4℃，冷冻库(柜)温度低于-18℃，冷藏、冷冻设备应在显著位置显示温度，或配有非玻璃温度计，以及必要的湿度指示装置，宜安装温度传感异常报警装置。

9.4.3 应按照相关标签标识要求贮存冷藏冷冻食品。

9.4.4 应实时监测并记录冷藏冷冻食品温度，确保畜禽肉始终处于保障食品安全所需的温度。

9.5 定期检查

9.5.1 入场销售者应建立畜禽肉贮存台账，如实记录畜禽肉入库出库信息。

9.5.2 入场销售者应定期对冷藏、冷冻库储存的畜禽肉进行检查，并清理贮存期限超过规定时限的畜禽肉。冷鲜、冷冻畜禽肉以其屠宰日期作为生产日期，贮存期限按照 GB/T 17238 执行。

9.5.3 对感官异常和变质的畜禽肉，应做到及时清理、监督销毁或做无害化处理；对保质期较短、易腐败变质的畜禽肉，应增加盘点次数，做到先进先出，缩短储存期。

10 检测

应符合DB15/T 2574的规定。

11 追溯

应符合DB15/T 2573的规定。

地方标准信息服务平台