

香肠生产企业风险分级评价指南

Guidelines for Food Safety Risk Grading and Evaluation of

Sausage Manufacturers

前 言

本文件参照 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。

本文件起草单位：香港中文大学（深圳）

本文件主要起草人：陈山泉、郭明伟

香肠生产企业风险分级评价指南

1范围

本文件规定了香肠生产企业风险分级评价的要求，包括分级风险分级分类评定、评价流程、监管分级评定、结果运用和表格。

本文件适用于许可经营的中式香肠生产企业。

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。

食品生产许可管理办法

食品添加剂生产监督管理规定

GB14881-2013 食品生产通用卫生规范

3术语及定义

3.1香肠生产企业

本文件所包括的食品生产企业是指获得食品生产许可证并在其有效期内进行香肠生产的企业。香肠包括热加工熟肉制品、发酵肉制品、预制调理肉制品、腌腊肉制品。

3.2食品安全

食品无毒、无害，符合应当有的营养要求，对人体健康不造成任何急性、亚急性或者慢性危害。

3.3 风险

事件发生与否的不确定性，是指在某一特定环境下，在某一特定时间段内，某种损失发生的可能性。

3.4食品安全风险分级

通过对食品风险的认识、衡量和分析，在科学评估企业质量安全保障能力的基础上确定食品生产企业风险等级。

3.5 原料

供加工制作食品所用的一切可食用或者饮用的物质和材料。

4 风险分级评价流程

4.1 风险分类

4.1.1 食用分类

按加热工艺分类：分为预制调理肉制品和预加热调理肉制品两类。

按贮藏方式分类：分为冷藏调理肉制品和冷冻调理肉制品两类。

冷食类食品在食用前一般无需再加热、在常温或低温状态下食用，其食品安全风险相对于热食类食品较高。

从食品对人群的健康影响性进行评价，对特殊人群食用的食品，应重点关注，风险高。

同一生产企业生产多种类食品的,按照风险较高的食品类别确定该企业的静态风险因素分值。

4.1.2 原料

香肠的原料种类包括原料肉、中油、肠衣、糖、盐、香料、黏着剂（一般指单离黄豆蛋白等植物蛋白）及其他配料（例如蒜粉等使产品呈现不同风味的原料物）。食品的主要原料对食品风险有较大影响，如动物源性食品和植物源性食品。以动物源性食品为主要原料的食品风险较高。

常用添加剂包括味精、磷酸盐、己二烯酸钾（防腐剂）、异抗坏血酸钠（抗氧化剂）、硝酸盐、亚硝酸盐、天然红色素等，从使用食品添加剂的种类、功能和用量来进行评价，使用种类越多风险越高。

食品配方越复杂、配料越多的食品风险较高。

4.1.3 包装方式及材料

直接接触食品的包装材料直接或间接地添加成为食品的成分或者影响食品特征的物质，包括在生产、制造、包装、加工、储存、运输或盛装食品等过程中迁移到食品，具有较高风险。

散装：无预先定量包装，需称重销售的食物，包括无包装和带非定量包装的食物。即消费者购买后可不需清洗即可烹调加工或直接食用的食物，主要包括各类熟食、面及面制品、速冻食物等。

（《食品经营许可管理办法》）

预包装：预先定量包装或者制作在包装材料和容器中的食物，包括预先定量包装以及预先定量制作在包装材料和容器中并且在一定量限范围内具有统一的质量或体积标识的食物。使用真空包装包装机填充氮气包装后，立即将成品冷藏或冷冻。（《GB 7718-2011 食品安全国家标准 预包装食品标签通则》）

4.1.4加工

香肠加工方式包括干燥或熏制，从生产加工链条中存在的工艺环节进行评价，工艺环节越多、工艺越复杂的，越易出现食品安全问题，风险越高。

建立关键控制点控制制度，包括但不限于原料肉验收、中油验收、配料预备、干燥、称量包装、半成品检验、温度控制、车间洁净度控制等。

4.1.5抽检不合格品历史数据

分析不合格品问题及抽检合格率以评估食品安全的风险。

化学指标包括酸值、过氧化值、亚硝酸盐、氧化物。化学指标不合格说明食品生产企业存在超范围超限量使用食品添加剂行为或原料本身存在问题，或食品生产企业未按标准组织生产或生产工艺控制不严。

微生物指标包括菌落总数、大肠菌群、致病菌、霉菌计数。微生物指标不合格说明食品生产企业从业人员没有对环境、加工储存设备和人手等采取严格的消毒措施和保洁措施，造成产品在加工生产过程中存在受污染的风险。

对抽检不合格的产品应采取控制措施，并建议生产企业自查自纠，降低风险。

4.2风险分级评定方式

通过查表方式了解风险指标体系，见附录 A。

采用查表计算的方式来评价加工、包装、食用等指标的权重和指标得分，见附录 B。

其中通过关键控制点判定表来确定 CCP 个数分值，参见附录 C。

4.3 计算风险等级分值

将附录 B 中的指标得分和权重相乘，再进行相加，得出风险等级分值 6.35。

4.4 确定风险等级

根据计算所得分值确定企业风险等级。

4.5 评定频次

每年评定一次。

附录 A

香肠的风险指标体系

一级指标	二级指标	三级指标	风险值
原料	原料种类		
	添加剂种类		
加工	加工方式	干燥	
		熏制	
	工艺流程中关键风险点的个数		
包装	包装方式	散装	
		独立包装	
	包装材料		
食用	是否针对特殊人群		
	冷食/热食		
抽检信息	历史不合格率		

附录 B

香肠食品安全风险评价指标权重

指标	权重	指标得分
加工 0.2764	CCP 个数 0.1567	6.94
	加工方式 0.1197	7.39
包装 0.1299	包装材料 0.0799	5.06
	包装方式 0.0500	5.39
食用 0.0918	食用方式 0.0474	4.56
	特殊人群 0.0444	3.78
原料 0.3659	0.3659	6.44
抽检 0.1361	0.1361	7.1

附录 C
关键控制点判定表

重要管制点 (CCP) 的判定						
(重要管制点是一个点、步骤或程序, 可以控制的方法运用在预防, 消除或减少到食品危害达至可接受的程度)						
加工步骤	危害: 生物-B 化学-C 物理-P 危害描述	Q1. 对危害是否有预防措施? 否=不是 CCP, 判定如何及在何处此危害可被控制。 是=跳到下一个问题。	Q2. 此步骤可消除或降低危害至可接受水准? 否=跳到下一个问题。 是=CCP	Q3. 污染能使危害达到或增至不可接受之水准? 否=不是 CCP 是=跳到下一个问题。	Q4. 接续步骤能使危害被消除或降低至可接受之水准? 否=CCP 是=不是 CCP	CCP
	p-					
原料肉验收	c-药物残留	Y	Y			CCP
	b-微生物	Y	Y			
	p-					
中油验收	c-酸败、色泽	Y	Y			CCP
	b-微生物	Y	Y			
	p-					
配料预备	c-防腐剂发色剂用量过高	Y	Y			CCP
	b-					
	p-					
干燥	c-					CCP
	b-	Y	Y			

	p-金属异物	Y	Y			
称重包装	c-					CCP
	b-微生物	Y	Y			

其中原料肉验收，中油验收，配料预备，干燥，称重包装为香肠生产的关键控制点。
