

甘肃省酱卤肉小作坊生产规范

1. 依据及范围

1.1 为了进一步规范酱卤肉制品小作坊生产加工行为，保障食品安全，依据《甘肃省食品小作坊小经营店小摊点监督管理条例》，制定本生产规范。

1.2 本指导规范适用于以鲜、冻畜禽肉及其副产品为主要原料，经选料、修整、配料、煮制等工艺生产加工酱卤肉制品的小作坊。

2. 基本工艺流程

原料→解冻→清洗修整→配料→腌制→煮制→冷却→包装

3. 主要设备器具

3.1 有完好的原料冷藏（冷冻）设备、原料修整设备（刀具、案板及容器等）、解冻设备（解冻池等）、配料设备（计量器具、容器等）、煮制设备（煮锅或夹层锅等）、包装设备等。

3.2 冷库（柜）应有足够的容量，与生产相适应，温度能达到使原料（成品）冻结保存的要求。

3.3 生产设备和器具应采用无毒、无害、耐腐蚀、不易生锈和不易于微生物滋生的材料制成，并符合食品安全要求，不得使用盛装化学物质的和不易清洗的容器。

3.4 设备容器应保持清洁，使用前后应进行清洗消毒。

3.5 应定期对加工设备进行维护和保养。

4. 进货查验

4.1 建立进货查验记录制度。采购食品原料、辅料、食品添加剂以及食品相关产品，应当查验供货者的许可证和产品合格证明，如实记录食品原料、食品添加剂和食品相关产品的名称、规格、数量、生产日期或者生产批号、保质期、进货日期以及供货者名称、地址、联系方式等内容。不得使用不符合国家安全标准的原辅料、食品添加剂、食品相关产品。

4.2 采购的肉品原料应符合食品安全标准，猪肉应有“两章两证”（肉品检疫合格章、肉品品质检验合格章、肉品检疫合格证明和肉品品质检验合格证）、其他生鲜肉的检验检疫合格证明等有效质量证明文件齐全，进口肉应当有出入境管理部门出具的有效合格证明文件，采购记录完善并可追溯，且记录保存不得少于一年。

5. 生产要求

5.1 食品小作坊应当建立生产及销售情况记录制度。有记录台账，如实记录生产食品的名称、规格、数量、食品添加剂的使用情况、生产日期、销售去向等内容。

5.2 解冻。将原料置于解冻池或解冻架（台），根据原料体积大小设定解冻时间，自然解冻到可进行下一步操作即可，解冻时间不宜过长，否则肉温升高，会造成微生物繁殖，影响质量；或将原料置于解冻池或容器中，用水（流）进行解冻。

5.3 清洗修整。胴体修整：将胴体皮肤上的残毛，用酒精喷灯或食用松香等清除，用水洗净，并除去内脏和腺体；肢体修整：将肢体皮肤上的残毛，用酒精喷灯或食用松香等清除，用水洗净，并用刀具将断面修理平整；分割修整：用刀具剔除碎骨、筋膜，根据产品加工的要求进行切割。

5.4 配料。按产品工艺文件要求和原料用量，选择辅料品种和用量，按照工艺要求称量使用。

5.5 腌制。根据工艺需要，将称量好的调味料与原料充分搅拌，腌制一定时间，使其入味。

5.6 煮制。将生加工制成的毛坯、半成品放入煮锅进行熟制。

5.7 冷却。冷却过程应保持环境清洁，防止微生物和杂物污染。

5.8 包装。食品小作坊产品向餐饮服务单位供货时，需进行定量包装，材料必须使用食品级材料，包装标识应标明食品名称、配料、食品小作坊名称、登记证号、生产地址、生产日期、贮存条件、保质期等。

6. 贮存与销售

6.1 产品贮存场所应当清洁、卫生，肉类原料按照要求冷藏或冷冻贮存，冷藏的温度应保持在 0 至 4℃，冷冻的存储温度不高于-18℃，其他原辅料和成品按照贮存温度要求分别进行贮存。

6.2 原料应单独存放于冷藏（冷冻）设备中，不得与有毒有害、有腐蚀性的物品混合存放。

7. 质量控制

7.1 严禁超量添加亚硝酸盐或硝酸盐；严禁使用胭脂红、柠檬黄、日落黄等国家明令禁止在肉制品中添加的添加剂；严禁利用肉膏精等添加剂改变劣质肉、廉价肉品质，以假充真，以次充好；严禁使用工业松香、氢氧化钠（烧碱、片碱）、工业石蜡、沥青等进行脱毛；严禁使用工业染料进行着色；严禁使用工业亚硝酸盐等非食用物质。

7.2 严禁使用未经检疫或者检疫不合格的肉品，禁止使用病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽等肉类产品。

7.3 产品仅限在本生产加工点或自设直销门店进行销售。