

DBS42  
湖北省食品安全地方标准

DBS42/022—2026

食品安全地方标准  
恩施腊肉生产卫生规范

2026-02-02 发布

2026-08-02 实施

湖北省卫生健康委员会 发布

## 前　　言

本标准为首次发布。

起草单位：华中农业大学、晓姚农夫食品开发有限公司、晓姚思乡农业发展有限公司、恩施州市场监督管理局、建始县农业农村局、建始县市场监督管理局、湖北省思乐牧业集团有限公司、恩施食达好现代农业实业有限责任公司、宣恩大派食品有限公司、湖北省利川市土家牧业有限公司、武汉食品化妆品检验所。

起草人：吴婷、徐晓云、冯武、向异之、姚万贵、饶明龙、肖耀国、田友宏、李远夏、徐庆斌、祝丹、陈平权、秦英、李宏铨、马全芳、邓红、刘雅婷。

# 食品安全地方标准

## 恩施腊肉生产卫生规范

### 1 范围

本文件规定了恩施腊肉制品的术语和定义、生产过程各环节的场所、设施、人员的基本要求、安全控制和管理准则。

本文件适用于预包装恩施腊肉制品的生产。

### 2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

#### 2.1 恩施腊肉

以恩施地区传统工艺为基础，选用优质的鲜（冻）猪肉为主要原料，配以其他辅料，经腌制、炕制、发酵等工艺加工而成具有特色风味的非即食肉制品。

#### 2.2 腌制

以食盐或以食盐为主并添加香辛料和食品添加剂等辅料对原料肉进行腌渍的过程。

#### 2.3 炕制（熏制）

在炕房内利用干燥的低油脂树脂含量硬质杂木或其纯净木屑（如恩施地区常用的香柏木、茶树、柑橘木）不完全燃烧而产生的熏烟和热量使肉制品干燥并赋予特有熏烟风味的一种方法。禁止使用含油脂树脂的松杉类木材（如松木、杉木）、工业废料、化学处理木材或塑料等可能产生有毒物质的材料。

#### 2.4 发酵

在自然或人工条件下，通过微生物和/或酶的作用对肉制品中的蛋白质、脂肪等成分进行分解，形成独特风味、质构并延长保质期的过程。

### 3 选址及厂区环境

应符合 GB 14881 中相关规定。

### 4 厂房和车间

#### 4.1 设计和布局

4.1.1 应符合 GB 14881 中相关规定。

4.1.2 生产企业应根据产品工艺特点、生产工艺以及生产过程对清洁程度的要求，结合厂房和车间的实际情况，合理划分作业区域，将厂房和车间划分为一般作业区、准清洁作业区和清洁作业区。一般作业区包括原料仓库、包装材料仓库、外包装车间及成品仓库等；准清洁作业区包括原料预处理、腌制、炕制、发酵等车间。清洁作业区包括内包装车间以及有特殊清洁要求的辅助区域，如裸露的待包装半成品储存区、脱去外包装且经过消毒后的内包材暂存间。

4.1.3 应设置物料运输通道和人员通道，不同清洁作业区之间的物料通道及人员通道应分隔，如设有特殊情况使用的通道时，应采取有效措施防止交叉污染。

4.1.4 原料和成品的存放场所（库）应分开设置，不应直接相通。内、外包装材料应分开存放。

## 4.2 建筑内部结构与材料

建筑内部结构、顶棚、墙壁、门窗、地面应符合 GB 14881 中相关规定。

## 5 设施与设备

### 5.1 设施

5.1.1 供水、排水、清洁消毒、废弃物存放、个人卫生、通风、照明、仓储、温控等设施应符合 GB 14881 中相关规定。

5.1.2 腌制间应配备温、湿度监测设施。

5.1.3 炊房应配备温度监测设施，并设置机械排风或循环风机系统。

5.1.4 发酵间应配备温、湿度监测设施。

5.1.5 原辅料和成品贮存应配备具有冷藏、冷冻、常温仓储设施。仓库和贮存场所应配备温度监测设施，必要时配备湿度监测设施。

5.1.6 准清洁区和清洁区应设置工器具清洗消毒区域及相应设施。

5.1.7 包装间应配备切片机、真空包装机以及空气制冷设施，并配备紫外灯或其他空气消毒设施。

### 5.2 设备

生产设备、监控设备及其保养和维修应符合 GB 14881 中相关规定。

## 6 卫生管理

### 6.1 卫生管理制度、厂房及设施卫生管理

卫生管理制度、厂房及设施卫生管理应符合 GB 14881 中相关规定。

### 6.2 食品加工人员健康管理与卫生要求

6.2.1 食品加工人员健康管理与卫生要求应符合 GB 14881 中相关规定。

6.2.2 食品加工人员应穿着符合作业区卫生要求的工作服（包括帽子、口罩、手套）和工作鞋（靴）。

6.2.3 准清洁作业区及清洁作业区使用的工作服和工作鞋不能在相关作业区以外穿着。

6.2.4 食品加工人员在加工现场应避免可能造成产品污染的行为。

6.2.5 非食品加工人员不得进入食品加工场所，特殊情况进入应遵守对食品加工人员的卫生要求。

### 6.3 虫害控制、废弃物处理、工作服管理

虫害控制、废弃物处理、工作服管理应符合 GB 14881 中相关规定。

## 7 食品原料、食品添加剂和食品相关产品

食品原料、食品添加剂和食品相关产品应符合 GB 14881 中相关规定。

## 8 生产过程的食品安全控制

### 8.1 产品污染风险控制

8.1.1 产品污染风险控制应符合 GB 14881 中相关规定。

8.1.2 恩施腊肉制品加工过程的微生物、化学和物理污染的控制应符合 GB 14881 中相关规定。

## 8.2 重点工序食品安全控制

### 8.2.1 原料肉验收

用于生产的原料肉应经检验检疫合格，符合 GB 2707 等相关标准要求。

### 8.2.2 原料肉贮存

生鲜原料肉贮存温度应控制在 0°C~4°C，在 48 小时内使用；冷冻原料肉储藏温度控制在 -18°C 以下，解冻后在 48 小时内使用。

### 8.2.3 原料肉预处理

8.2.3.1 冷冻原料肉应在原料预处理间进行解冻。

8.2.3.2 根据生产要求进行分割、修整，割去碎脂肪，去净碎肉、血污和肉表浮油，沥干表面水分。

8.2.3.3 原料肉的解冻、分割、修整应在低于 10°C 的环境温度下进行。

### 8.2.4 腌制

8.2.4.1 腌制过程中温度应控制在 0°C~4°C，湿度不得高于 85%。根据产品及工艺要求，食盐添加量控制在 2.0%~7.0% 之间（以原料肉重计），腌制时间应控制在 4~18 天。详细记录腌制温度、湿度、时间、盐浓度及实际用量。

8.2.4.2 腌制期间须定期进行翻堆，确保腌制均匀，翻堆次数及时间应做好记录。

### 8.2.5 晾干

将腌制后或经洗晒整形后的肉品悬挂于阴凉通风处，温度宜不高于 18°C，直至肉品表面干燥（以肉眼观察无游离水分、触感干燥为准）。企业可根据产品特性通过工艺验证确定适宜水分范围，并记录于生产文件中。

### 8.2.6 焖制

8.2.6.1 将晾干后的肉品吊挂于炕房内进行炕制。肉品应吊挂整齐，肉品与墙壁距离应不低于 15cm，肉之间距离不小于 10cm，肉品距离明火 1.6m 以上。

8.2.6.2 焖制时宜采用有效措施控制苯并芘的产生。如在烟熏装置中加装过滤网或冷凝装置。

8.2.6.3 焖制时间 5~15 天，炕制温度控制在 40°C~60°C，待肉品经炕制干燥并具有特有的熏烟风味后出炕，冷却。

### 8.2.7 发酵

发酵时长不少于 10 天，发酵间温度控制在 15°C~25°C，湿度控制在 50%~75%，肉品间隔距离 5cm 以上。

### 8.2.8 包装

8.2.8.1 内包装操作场所及设备器具应定期进行清洁和消毒，内包装材料应符合 GB 4806 系列的相关要求。

8.2.8.2 预包装产品应封口紧密，无渗漏、破损、胀气现象，包装标识应符合 GB 7718 的规定。

## 9 检验

应符合 GB 14881 及 GB 2730 中相关规定。

## 10 食品贮存和运输

10.1 应符合 GB 14881 中相关规定。

10.2 贮存食品的场所应保持整洁卫生，避免阳光直射，场所内不得存放影响产品质量安全的物品。

10.3 运输食品的容器及工具应安全、无害，保持清洁卫生，必要时应进行消毒，避免污染食品。

## 11 产品召回管理

应符合 GB 14881 中相关规定。

## 12 培训

应符合 GB 14881 中相关规定。

## 13 管理制度和人员

应符合 GB 14881 中相关规定。

## 14 记录和文件管理

应符合 GB 14881 中相关规定。

---