团 体 标 准

 T/HNRX 0002-2025

星级肉类企业认定规范 牛羊屠宰企业

Specification for the Recognition of Star-rated Meat Enterprises - Beef and Mutton Slaughtering Enterprises

2025-01-01发布 2025-06-01实施

# 湖南省肉类协会 发布

**目 次**

前 言 1

引 言 2

1. 范围 1
2. 规范性引用文件 1
3. 术语与定义 1
4. 认定机构和要求 1
5. 三星级认定要求 4
6. 四星级认定要求 8
7. 五星级认定要求 8

**前 言**

本标准按照 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。

本标准由湖南省肉类协会提出并归口。

本标准起草单位：湖南惠生农业科技开发股份有限公司、湖南红星盛业食品股份有限公司、湖南长盛科技开发有限公司、祁阳市浯溪肉类食品有限公司、娄底市庆阳牧业食品有限公司、湖南省煜城环保科技有限公司。

本标准主要起草人：周小融、胡志新、刘和平、于济世、钟建三、庞景武、严扬志、李顺福、桂爱国。

**引 言**

本标准是为引导牛羊屠宰企业向规范化、标准化发展，使企业在持续改进中有标可依；同时应用先进理念，先进生产工艺、先进管理经验促进牛羊加工行业向高标准、高质量、高水平发展。

本标准系统完整的提出了牛羊屠宰企业星级认定的相关要求，为开展对牛羊屠宰企业星级认定和企业自评提供依据，有利于促进牛羊屠宰企业管理水平的提升和持续改进，助推企业高质量发展。

本标准知识产权归属湖南省肉类协会。使用、引用、参照本标准时应经得允许。本标准由湖南省肉类协会负责解释。

# 星级肉类企业认定规范 牛羊屠宰企业

1. 范围

本标准规定了牛羊屠宰企业星级认定的术语和定义、认定机构和要求、认定程序，星级认定要求。本标准适用于牛羊屠宰企业的星级认定。

1. 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，仅所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。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T17238 鲜、冻分割牛肉

GB/T 9961 鲜、冻胴体羊肉

GB/T 19477 牛屠宰操作规程

GB/T 20799 鲜、冻肉运输条件

GB 2707 食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 18393 牛羊屠宰产品品质检验规则

GB 18394 畜禽肉水分限量

GB31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

GB16548 畜禽病害肉尸及其产品生物安全处理规程

《牛屠宰检疫规程》(中华人民共和国农业部，2010年5月31日发布)

《羊屠宰检疫规程》(中华人民共和国农业部，2010年5月31日发布)

1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

* 1. 3.1

星级

用星的数量表示企业的等级，星级分为三个等级，即：三星级（☆☆☆）、四星级（☆☆☆☆）、五星级（☆☆☆☆☆）。星的数量越多，表示屠宰企业的等级越高。

* 1. 3.2

星级企业

依据本标准规定的条款，按照《星级牛羊企业认定评分表》，经现场审查，符合相应星级标准条件的肉牛、肉羊加工企业。

1. 认定机构要求
	1. 认定机构
		1. 湖南省肉类协会为认定机构的管理部门，负责星级认定工作。
		2. 认定机构组织成立由监管部门、科研机构、检测机构、大专院校、社会组织和肉类企业组成的星级肉类企业认定委员会，委员应具备相当评价能力或副高以上职称，来自企业的委员至少应有 5 年以上肉牛肉羊屠宰行业相关工作经历，身体健康，无有碍食品安全的疾病。
		3. 开展星级认定工作时，应从星级认定委员会中随机抽取 3 名以上单数委员组成认定工作组，由认定工作组进行现场评定。
	2. 认定条件
		1. 申请认定的企业应具备独立法人资格，依法取得相关资质、证照。
		2. 一个企业在不同地区设立分厂的，其分厂应通过企业统一提出星级企业认定申请，按照各厂的实际情况分别进行星级企业认定。

应连续三年未发生食品安全、生产安全等重大事故，新建的厂则需一年。

* + 1. 申请认定的企业应按照《星级牛羊企业认定评分表》进行自查自评后，向认定机构提交相应星级认定的申请报告。
		2. 星级企业发生生产地址、生产范围、生产规模等重大变化时，应重新进行星级认定。
		3. 星级企业在评级后，在产品质量、食品安全、生产工艺等方面有重大技术创新的，可在有效期内提出星级升级认定申请。
	1. 认定程序
		1. 材料审核
			1. 申报企业需要根据自身状况和条件来申报星级企业等级，认定机构在收到企业申请材料后 15 个工作日内完成初审工作并将初审结果告知企业，如在审核后无法达到申报等级将自动降级，申报企业需要书面形式写明申报等级和等级不达标时放弃或按照实际等级评价。
			2. 申报企业需向认证机构提供星级认定申请表、企业自我声明、企业相关资质证书复印件等。
			3. 材料审核通过后将以书面形式通知申报企业。
			4. 材料审核达不到三星标准的企业不再进行现场审核。
		2. 现场评定
			1. 认定工作组依据本标准和《星级牛羊企业认定评分表》进行现场评定，查看相关资质证件原件，审核文件的合法性和有效性。
			2. 厂区和车间现场进行查看和评定。
			3. 企业所有相关记录和文件的查看和评定。
			4. 及时反馈《现场评定问题清单》。
		3. 审核结果公布

认定机构根据材料审核和现场评定，确定结果。公示 5 个工作日，无异议的颁发相应证书。

* 1. 跟踪评价
		1. 认定机构每年组织一次企业星级认定，有效期三年。
		2. 认定机构每年对已获得星级认定的企业进行年度审核，根据审核结果做出保持等级、降级或取消星级等决定。
		3. 星级企业如发生食品安全、生产安全等重大事故，应取消星级资格。
1. 三星级（☆☆☆）认定要求
	1. 基本要求
		1. 依法取得营业执照、《动物防疫条件合格证》、环评批复或排污许可证等。
		2. 年屠宰设计能力 5000 头以上，实际屠宰量达到 3000 头以上。屠宰的肉牛肉羊应附有《动物检疫合格证明》，并佩戴符合要求的畜禽标识。
		3. 配备与生产规模相适应的检验人员。
		4. 企业拥有注册商标。
	2. 厂区要求
		1. 选址

具备符合要求的水源和电源，交通运输方便，符合城镇规划；厂区周围环境卫生良好，避开产生有害气体、烟雾、粉尘等污染源；远离城市水源地和城市给水、取水口。

* + 1. 布局

厂区划分为生产区和生活区；生产区单独设置活牛、废弃物、产品和人员的出入口，不共用一个通道；厂区屠宰、分割车间、生产辅助用房与设施的布局满足生产工艺流程和食品卫生要求；分别设立专门的可食用和非食用副产品加工处理间。

* + 1. 环境

厂区路面、场地平整、无积水，主要道路及场地采用混凝土或沥青铺设；活牛进厂入口处设置与门同宽、长 4m、深 0.3m 的消毒池。

* + 1. 建筑

车间内各加工区按生产工艺流程划分明确，符合工艺、卫生及检验要求；地面、墙面采用防渗、防滑、易清洗、耐腐蚀的材料，表面平整无裂缝、无积水；地面、顶棚、墙、柱、窗口等处阴阳角为弧形； 顶棚或吊顶采用光滑、无毒、耐冲洗、不易脱落的材料，表面平整简洁，易清洗；门窗采用密封性能好、不变形、防渗、防锈蚀的材料制作；无窗台设计或内窗台成向下倾斜 45°；屠宰与分割车间非清洁区与清洁区的人流、物流无交叉，非清洁区与清洁区的出入口分别独立设置。

* + 1. 屠宰车间

应包括屠宰间、副产品加工间、检验室、工器具清洗消毒间及其他辅助设备用房；屠宰车间地面沿生产线设排水明沟。

* + 1. 分割车间

各生产间面积相互匹配，设置在同一平面上，建筑面积与班分割量相适应，原料冷却间与产品冷却间温度为 0℃～4℃，分割车间温度≤12℃，包装间温度≤10℃，分割间和包装间净高不低于 4.5 米。

* 1. 设施设备
		1. 供水

生产用水符合标准，并对用水质量进行控制；根据生产需要设置冷、热水管；用水管道有防虹吸或防回流装置。

* + 1. 排水

地面无积水，流向从清洁区至非清洁区；排水口设置不易腐蚀材质格栅；有防鼠、防臭设施。

* + 1. 清洁消毒设施

不同区域设有独立的更衣室，个人衣物与工作服分开存放；设有与生产能力相匹配的洗手消毒设施和卫生间。

* + 1. 设备和器具

设备按工艺流程有序排列，防止交叉污染；各设备、器具和容器材质合格且完好无损，可反复清洗消毒；具有屠宰和检验专用器具；不同用途容器有明显的标志和颜色差异。

* + 1. 通风设施

有良好的通风和排气装置，空气流向从清洁区至非清洁区；通风口设置防止虫害侵入装置。

* + 1. 照明设施

有适宜的自然光线和人工照明，且不改变加工物本色；亮度满足工作需要；人工照明使用安全型照明设施。

* + 1. 仓储设施

温度应符合被储存产品的特定要求；有防霉、防鼠、防虫设施。

* + 1. 废弃物存放设施

废弃物临时存放设施远离车间；机构严密，防止虫害进入；车间内存放废弃物的设施和容器有清晰、明显的标识。

* 1. 屠宰流程和检验
		1. 屠宰工艺流程

活牛活羊入场、待宰、放血、去前蹄、剥皮、肛门结扎、去后蹄、去皮、开胸、去头、去尾、去红白脏、劈半、修整、冲洗、冷却工艺流程设计合理。

* + 1. 屠宰操作

从屠宰放血到胴体进入冷却间的时间小于 45min，其中从放血到取出内脏的时间小于 30min。

* + 1. 检验

有与生产能力相匹配的独立化验室；检验制度、记录完善； 配备的设备应符合检测或校准的相应规范要求

* + 1. 宰前检验

动物检疫证明与实际数量相匹配；待宰静养 12 小时以上，并逐头检验，填写宰前检验记录。

* + 1. 宰后检验

对头蹄、胴体、内脏进行检验，并详细记录；摘除的肾上腺、甲状腺及病变淋巴结等，统一收集， 按规定处理并记录。

* 1. 卫生控制
		1. 管理制度

卫生管理制度及考核标准完备，建立关键控制环节监控、卫生监控、清洁消毒和清洁消毒用具等管理制度。

* + 1. 车间

各通道有效防护，地面、墙壁、下水道等保持清洁，有破损的及时修补；各库房货物分类标识，离地离墙存放。

* + 1. 设施、设备

设施、设备、工器具定期清洗消毒，定点有序放置，定期进行清洗消毒效果验证，并记录。

* + 1. 分割车间员工入口有风淋室。
		2. 具备自动扯皮系统。
		3. 待宰间和屠宰线之间设立S 型通道，减少活牛活羊应激反应。
		4. 具备牛胴体高压喷淋清洗系统。
		5. 人员

按流程进行更衣、洗手消毒，生产区内不佩戴饰物、手表等与生产无关的个人物品、无化妆、染指甲、喷香水等现象。

* + 1. 虫鼠害控制

有虫鼠害控制平面图，数量及布局合理，定期检查并记录；各门窗、下水道等通道防护到位。

* + 1. 废弃物处理

制定有废弃物控制程序；每班次清除废弃物；车间外部的废弃物定期清除，防止虫害孳生。

* 1. 运输要求

运输车辆及时清洗消毒，保持清洁卫生，配有自动温度控制仪及时对车厢内温度进行调控；肉类运输应使用专用的运输工具。

* 1. 产品要求
		1. 温度

冷冻产品中心温度≤-18℃；冷却肉产品中心温度在 0℃～4℃之间。

* + 1. 产品质量

产品符合 GB 2707 标准的要求，每批次产品开具出厂检验报告，每半年至少一次的型式检验。

* + 1. 标签标识

预包装食品标签严格按照标准 GB 7718 进行标识；独立产品粘贴检疫标签。

* 1. 追溯和召回
		1. 建立可追溯体系，确保产品能进行追溯。
		2. 建立召回制度，产品召回记录规范完整；当发现不安全食品时，应进行召回，及时报告官方兽医。
		3. 召回产品的处理应符合GB 14881 的相关规定。
	2. 记录和文件管理
		1. 建立文件管理制度，各相关场所使用的文件均为有效版本。
		2. 建立食品安全管理体系，并有效运行。
		3. 供方管理：建立《合格供方评价》、《合格供方名录》，收集和保存供方必备资质。
1. 四星级（☆☆☆☆）认定要求
	1. 基本要求
		1. 符合三星级（☆☆☆）认定要求。
		2. 年屠宰设计能力达到 20000 头以上，实际屠宰量达到 10000 头以上。
		3. 屠宰的肉牛 80%以上来自规模化养殖基地。
		4. 建立有自属的养殖基地，存栏量达到 4000 头以上。
		5. 通过GB/T 24001 环境管理体系认证。
	2. 设施设备
		1. 发货台有温控设施，温度控制在 10℃以下。
		2. 冷却排酸库内具有湿度控制自动加湿装置。
	3. 产品追溯和召回

拥有 ERP 或同类产品追溯系统，产品达到全程可追溯。

1. 五星级（☆☆☆☆☆）认定要求
	1. 基本要求
		1. 符合四星级（☆☆☆☆）认定要求。
		2. 年屠宰设计能力达到 30000 头以上，实际屠宰量达到 12000 头以上。
		3. 屠宰的肉牛 50%以上来自自属养殖基地，其他全部来自规模化养殖基地。
	2. 检验

配备通过 CNAS 认可的实验室，认可范围至少应包括微生物和药残项目，企业自定检测标准高于国家标准。

* 1. 运输要求

冷藏运输车应配备全程温度及实时定位监控装置，对产品运输过程进行实时监控。

* 1. 产品追溯和召回

建有信息化产品全程追溯体系。

* 1. 其他
		1. 30%以上的牛肉转化成深加工产品，并取得相应的食品生产许可证。
		2. 建设有自属的饲草种植基地、种系繁育、养殖基地、循环经济。
		3. 通过GB/T 28001 职业健康安全管理体系认证。