

T/SCSSX

四川省食品饮料产业协会团体标准

T/SCSSX 18.0—2025

冕宁火腿生产卫生规范

Hygienic standard for production of Mianning ham

2025 - 09 - 13 发布

2025 - 10 - 12 实施

四川省食品饮料产业协会 发布

目 次

前 言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 选址与厂区环境	1
5 厂房与车间	1
6 设施、设备与工器具	2
7 卫生管理	2
8 食品原辅料和食品相关产品	3
9 生产过程管理	3
10 生产过程的食物安全控制	4
11 成品技术要求	4
12 成品的贮存与运输	5
13 产品召回管理	5
14 培训	5
15 管理制度和人员	5
16 文件和记录	5

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。

本文件由冕宁县火腿协会提出，由四川省食品饮料产业协会归口。

本文件起草单位：四川大学、四川轻化工大学、四川利源养殖有限责任公司、冕宁县余记火腿食品有限公司、冕宁县玖源火腿厂、冕宁县康远种养殖专业合作社、冕宁尚品生态农业有限责任公司、冕宁火腿协会、四川省食品饮料产业协会、成都大学肉类加工四川省重点实验室、川菜人工智能重点实验室。

本文件主要起草人：赵志峰、张杰、冉淋源、董科、蒋茜、王佐军、高颖、马长寿、余仕勇、廖天琪、廖维、廖仿、马龙、王博、黄晓华、邓晓青、徐艳。

本文件为首次发布。

使用本文件应征得发布单位同意。

冕宁火腿生产卫生规范

1 范围

本标准规定了冕宁火腿生产在选址与厂区环境、厂房与车间、设施、设备与工器具、卫生管理、食品原辅料和食品相关产品、生产过程管理、生产过程的食品安全控制、成品技术要求、成品的贮存与运输、产品召回管理、培训、管理制度和人员、文件和记录等方面的基本要求和准则。

本标准适用于冕宁火腿的生产管理和成品管理。

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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜禽产品
GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
GB 2730 食品安全国家标准 腌腊肉制品
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB/T 5461 食用盐
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 14930.1 食品安全国家标准 洗涤剂
GB 14930.2 食品安全国家标准 消毒剂
GB/T 45535 中式火腿质量要求
T/MNHT0001 冕宁火腿

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

冕宁火腿 Mianning ham

以带皮、骨、爪的鲜猪后腿肉为主要原料，辅以食用盐，于四川省凉山彝族自治州冕宁县得天独厚的地理环境下，经腌制、洗晒或风干、发酵加工而成的风味独特、香气浓郁的肉制品。

3.2

腿心 Core ham

火腿的股骨部位。

3.3

签香 Ham aroma from stick

竹（骨）签插入火腿肌肉内拔出后散发的香气。

4 选址与厂区环境

4.1 应符合 GB 14881 中第 3 章的规定。

4.2 厂区周界应有适当防范外来污染源的设计与构筑。

5 厂房与车间

5.1 设计和布局

5.1.1 应符合 GB 14881 中 4.1 的规定。

5.1.2 各生产场所应根据工艺流程的要求,按照原料选料验收、盘腿修坯、腌制、堆码翻压、洗腿整形、上挂风干、发酵熟化、包装等工序设置原料验收预处理间、腌制间、洗腿间、风干间、发酵后熟间、包装间等主要生产加工车间,以及工器具洗消间、原料贮存间、辅料贮存间等辅助车间。

5.2 建筑内部结构与材料

应符合 GB 14881 中 4.2.1、4.2.2、4.2.3、4.2.4、4.2.5 的规定。

6 设施、设备与工器具

6.1 设施

6.1.1 应符合 GB 14881 中 5.1 的规定。

6.1.2 在生产车间更衣室内设置卫生间的,卫生间出口处的地面应有消毒垫或消毒池。

6.1.3 控制湿度的区域应配置湿度计,如腌制车间、风干车间、发酵后熟车间等。

6.1.4 应建立设施清单和设施维护保养制度,明确日常检查计划,定期维护保养,按需检修,及时记录。

6.2 设备

6.2.1 应符合 GB 14881 中 5.2.1、5.2.2、5.2.3 的规定。

6.2.2 设备的维修、保养措施不得影响产品质量,应由专人负责使用、维修、保养和记录;必要时,应验证或重新确认设备的性能和生产能力是否与生产要求相匹配。

6.3 工器具

6.3.1 应根据生产需要配置修整、晾晒、发酵、包装等工器具。

6.3.2 工器具应使用无毒、无味、抗腐蚀、不易脱落的材料制作,并应易于清洁和保养。在正常使用情况下,不会与生产物料、清洁剂和消毒剂发生反应,并应保持完好无损。

6.3.3 工器具使用后应及时进行清洗、消毒、晾干,并储存于适宜的场所。

7 卫生管理

应符合 GB 14881 中 6.1、6.2、6.3 的规定和国家相关法律法规的要求。

7.1 虫害控制

应符合 GB 14881 中 6.4 的规定。

7.2 废弃物及副产品的处理

应符合 GB 14881 中 6.5 的规定。

7.3 卫生设施管理

卫生间、洗手消毒设施等卫生设施应专人定时清洁,保持卫生设施随时处于良好使用状态。

7.4 工作服管理

应符合 GB 14881 中 6.6 的规定。

7.5 清洗与消毒

7.5.1 不同作业区,应根据清洁度要求,制定适宜的清洗、消毒程序和制度。

7.5.2 应配置相应的设备、设施和工器具的清洗、消毒设施,合理配置空气消毒设施,以确保生产场所、设备、管路、工器具等的清洁卫生,防止污染。必要时可根据生产需要配备充足热水源。

7.5.3 使用的洗涤剂、消毒剂应符合 GB 14930.1、GB 14930.2 的规定。使用清洗剂和消毒剂时,应采

取适当措施，以防止人身伤害的发生及原辅料、半成品、成品等污染事件的发生。

7.5.4 与原辅料、半成品等物料接触的设备、仪器、管道及工器具等使用前后应及时清洗，必要时进行消毒处理。

8 食品原辅料和食品相关产品

8.1 一般要求

应符合 GB 14881 中 7.1 的规定。

8.2 原料要求

应符合 GB 2707 的要求。

8.3 辅料要求

食用盐应符合 GB 2721 及 GB/T 5461 的要求。

8.4 加工周期

应符合 GB/T 45535 的要求，不低于 6 个月。

8.5 食品相关产品

应符合 GB 14881 中 7.4 的规定。

8.6 化学品管理

8.6.1 清洗剂、消毒剂以及其他化学品均应有固定包装，并在明显处标示“危害品”字样，储存于专门库房或橱柜内，加锁并由专人负责保管，建立保存和使用管理制度。

8.6.2 清洗剂、消毒剂以及其他化学品应由经培训考核合格的人员按照说明进行使用，防止污染和人身中毒。

8.6.3 除清洁消毒处理及其他特殊处理，生产车间及相关场所不应使用和存放可能污染的化学品。

8.7 其他

应符合 GB 14881 中 7.5 的规定。

9 生产过程管理

9.1 总体要求

9.1.1 建立生产工艺与卫生操作规范/指导书，明确过程操作规范，由专人负责管理。

9.1.2 生产过程应做好记录，并规定记录存留时间，负责人需定期对记录进行审核。

9.2 生产工艺

选料验收→盘腿修坯→腌制→堆码翻压→洗腿整形→上挂风干→发酵熟化→包装→入库

9.3 过程控制

9.3.1 选料验收

选择脂肪少、皮薄、肉嫩、瘦肉多，适于腌制加工、健康无病的生猪，应符合 GB 2707 的规定。猪腿要求腿心丰满、皮质新鲜、瘦肉鲜红、肥肉洁白的后腿，每个猪腿重量以 6-10 千克为宜。

9.3.2 盘腿修坯

腿肉平放于操作台上，用刀削去过于隆起的骨节，将腿皮割成半月形，使肌肉露出腿皮。并割去肉面上油筋、油膜，不要损伤肌肉，把两边多余的肥肉和腿皮削平，将猪蹄弯在肉皮中，使腿呈圆形，用力挤压腿肉，使血管内的淤血充分排出，得到修整好的猪腿肉。

9.3.3 腌制

a) 将食盐均匀揉抹在猪腿上进行腌制，用盐量为鲜猪腿重量的 7%-8%，分 4 次抹盐，食盐应符合 GB/T 5461 的规定。

b) 第 1 次抹盐占用盐总量的约 20%，先在腿爪和腿皮抹少许盐，再把剩余盐均匀抹在肌肉上，然后用手擦，抹完后以肉面朝上重叠堆放，各层用竹条隔开，堆放 2 天。

c) 第 2 次抹盐占用盐总量的约 60%，在耻骨及大腿上部的肌肉厚处抹厚盐，目的是使盐迅速渗入肌肉厚处，同样重叠堆放起来，堆放 3 天。

d) 第 3 次抹盐占用盐总量的约 15%，重点抹在骨节部分，其余部分酌情添加，堆放 5 天。

e) 第 4 次抹盐为用盐总量的约 5%，主要是对骨节补盐，堆放约 12 天。在每次用盐后堆放时需上下调换，使受压均衡，滴下的盐水要及时倒掉。

f) 季节性加工的腌制时间为当年 11 月至次年 3 月底，人工气候温度控制不受季节限制。

9.3.4 堆码翻压

a) 腌制后火腿进行堆码翻压，每次翻压将上下层火腿对调，翻压次数 3-4 次，每次间隔 5-7 天。

b) 堆码区域要求平整、实心且具备承重能力，需确保底层坚固牢固以承受火腿的重量和压力。若直接堆码在地面上，需确认地面无积水、油污或杂物，经过硬化处理（如水泥地面），避免土壤松软导致堆码不稳；设有防潮层（如符合卫生要求的木板或塑料垫），防止火腿污染或受潮。

c) 堆码高度需合理控制，以 8-10 只火腿相叠的高度为宜，过低重量轻不利于瘀血排尽，过高存在倒塌风险。堆叠的腿坯间需留有一定通风间歇，避免局部过热或盐分分布不均。

d) 堆码场所或地面需定期清洁消毒，符合食品加工卫生标准，防止交叉污染。

9.3.5 洗腿整形

将腌制后的火腿放在清水中浸泡漂洗，清除肌肉表面的盐分和油垢，然后进行修整。

9.3.6 上挂风干

将腌腿拴挂在架子上晾晒 3-4 天，期间避免阳光直射。

9.3.7 发酵熟化

应符合 T/MNHT0001 中附录 B 中 B.1.5 的规定。

9.3.8 包装

经检验合格的火腿，按照相应包装要求进行封口包装。

10 生产过程食品安全控制

与生产过程食品安全控制相关的产品污染风险、生物污染、化学污染、物理污染的控制，以及包装的要求应符合 GB 14881 中第 8 章的规定。

11 成品技术要求

11.1 感官、理化指标

应符合 GB/T 45535 的规定。

11.2 其他安全指标

11.2.1 污染物限量。

铅、总砷、镉、总汞、铬、N-二甲基亚硝胺的限量应符合 GB 2762 的规定。

11.2.2 农药最大残留量

六六六(HCH)、滴滴涕(DDT)、林丹应符合 GB 2763 的规定。

11.3 净含量

应符合 JJF 1070 的规定。

11.4 检验

感官、理化和净含量等各项指标的检验应符合 GB/T 45535 中的规定。

12 成品的贮存与运输

应符合 GB 14881 和 GB/T 45535 中的相关规定。

13 产品召回管理

应符合 GB 14881 中第 11 章的相关规定。

14 培训

应符合 GB 14881 中第 12 章的相关规定。

15 管理制度和人员

15.1 应符合 GB 14881 中第 13 章的规定。

15.2 培训完成后应进行必要的考核，考核合格方可上岗。

16 文件和记录

应符合 GB 14881 中第 14 章的相关规定。
