

ICS 67.120.10  
X 01



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 20401—2006

---

## 畜禽肉食品绿色生产线资质条件

Qualifications for the green processing line of the livestock and poultry products

2006-06-30 发布

2006-11-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局  
中国国家标准化管理委员会

发布

## 目 次

前言 .....	III
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	2
4 总则 .....	2
5 要求 .....	3
5.1 质量管理要求 .....	3
5.2 良好操作规范 .....	3
5.3 卫生标准操作程序 .....	3
5.4 畜禽屠宰、分割操作规程 .....	3
5.5 肉制品加工操作规程 .....	8
5.6 包装、标志、贮存和运输操作规程 .....	9
5.7 不合格品控制 .....	10
5.8 畜禽肉食品安全质量要求 .....	10
5.9 产品检验 .....	10
5.10 产品售后管理 .....	10
附录 A(规范性附录) 良好操作规范 .....	11
附录 B(规范性附录) 卫生标准操作程序 .....	14
参考文献 .....	17

## 前 言

本标准的附录 A 和附录 B 为规范性附录。

本标准由中华人民共和国商务部提出并归口。

本标准起草单位：商务部屠宰技术鉴定中心、河南漯河市双汇实业集团有限责任公司、内蒙古草原兴发股份有限公司、江苏省食品集团有限公司。

本标准主要起草人：赵箭、龚海岩、王贵际、徐亚光、石瑞芳、李红伟、刘景德、张顺麟、秦文。

本标准由商务部屠宰技术鉴定中心负责解释。

## 畜禽肉食品绿色生产线资质条件

### 1 范围

本标准规定了畜禽肉食品(猪、牛、羊、禽)绿色生产线的术语和定义、认定的总则和要求。  
本标准适用于我国境内畜禽肉食品绿色生产线的建立、认定和管理。

### 2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图示标志(GB 191—2000,eqv ISO 780:1997)
- GB 2726 熟肉制品卫生标准
- GB 2730 腌腊肉制品卫生标准
- GB/T 5009.179 火腿中三甲胺氮的测定
- GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
- GB/T 4456 包装用聚乙烯吹塑薄膜
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 瓦楞纸箱
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB 9959.1 鲜、冻片猪肉
- GB 9959.2 分割鲜、冻猪瘦肉
- GB/T 9960 鲜、冻四分体带骨牛肉
- GB 9961 鲜、冻胴体羊肉
- GB 10147 香肠(腊肠)、香肚卫生标准
- GB 12694 肉类加工厂卫生规范
- GB 13100 肉类罐头卫生标准
- GB 16869 鲜、冻禽产品
- GB/T 17236 生猪屠宰操作规程
- GB/T 17237 畜类屠宰加工通用技术条件
- GB/T 17238 鲜、冻分割牛肉
- GB/T 17996 生猪屠宰产品品质检验规程
- GB 18393 牛羊屠宰产品品质检验规程
- GB 18394 畜禽肉水分限量
- GB 18406.3 农产品安全质量 无公害畜禽肉安全要求
- GB/T 19000 质量管理体系 基础和术语(GB/T 19000—2000,idt ISO 9000:2000)
- GB/T 19080 食品与饮料行业 GB/T 19001—2000 应用指南
- GB 50317 猪屠宰与分割车间设计规范
- SB/T 10003 广式腊肠
- SB/T 10004 中国火腿
- SB 10251 火腿肠(高温蒸煮肠)