

# 重庆市畜牧业协会文件

渝畜协发〔2026〕7号

## 重庆市畜牧业协会 关于《冷鲜猪肉生产操作规程》团体标准 征求意见的通知

各有关单位及专家:

由重庆市畜牧业协会立项的《冷鲜猪肉生产操作规程》团体标准征求意见稿，现公开征求意见。请有关单位及专家提出宝贵意见或建议，并于2026年6月14日之前将《征求意见反馈表》以邮件的形式反馈至协会邮箱：[cqsxmyxh@163.com](mailto:cqsxmyxh@163.com)，逾期未回复按无意见处理。

- 附件：1.重庆市畜牧业协会团体标准征求意见反馈表  
2.《冷鲜猪肉生产操作规程》（征求意见稿）



附件 1

## 重庆市畜牧业协会团体标准征求意见反馈表

填表人：            单位：            职务/职称：            联系电话：            填表日期： 年 月 日

序号	团体标准名称	征求意见稿中章条编号或相关内容	修改意见
1			
2			
3			
4			
5			
6			

## 附件 2

ICS  
CCS

团 体 标 准

T/CQAAA \*—2026

---

# 冷鲜猪肉生产操作规程

Operating Procedures For Chilled Pork Production

(草案)

2026 - XX - XX 发布

2026 - XX - XX 实施

---

重庆市畜牧业协会 发布

## 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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由重庆市畜牧技术推广总站提出。

本文件由重庆市畜牧业协会归口并组织实施。

本文件起草单位：重庆市畜牧技术推广总站、西南大学、重庆市涪陵区畜牧水产技术推广站、忠县畜牧产业发展中心、重庆市开州区农业发展服务中心、重庆市涪陵区宏吉肉类食品有限公司、忠县美健达食品有限公司、重庆市开洲食品有限公司。

本文件主要起草人：谭剑蓉、谭宏伟、韦艺媛、李洪军、王晨、刘士健、贺稚非、张甫生、高敏、蒋林峰、赖鑫、罗登、张鹏、蒋美山、黄琳惠、张国庆、刁士洪、黎光杨、胡春玲、汪冠军、陈宇涛。

## 冷鲜猪肉生产操作规程

### 1 范围

本文件规定了冷鲜猪肉生产操作规程的术语和定义、屠宰场区要求、屠宰加工、冷却排酸、分割技术、产品包装、贮存和运输、销售要求、质量管控、记录与追溯等要求。

本文件适用于生猪屠宰、加工企业冷鲜猪肉的生产与流通。

### 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 6388 运输包装收发货标志  
GB 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范  
GB 50317 猪屠宰与分割车间设计规范  
GB/T 191 包装储运图形符号标志  
GB/T 17236 畜禽屠宰操作规程 生猪  
GB/T 19480 肉与肉制品术语  
GB/T 20575 鲜、冻肉生产良好操作规范  
GB/T 27519 畜禽屠宰加工设备 通用要求  
NY/T 632 冷却猪肉  
NY/T 3383 畜禽产品包装与标识  
NY/T 4823 畜禽肉包装材料要求

### 3 术语和定义

GB/T 19480 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

**冷鲜猪肉** Chilled Pork

在良好操作规范下，生猪屠宰后经冷却工艺处理，使胴体后腿深层中心温度在 24 小时内降至 0℃~4℃，并在后续的分割、贮运、销售环节始终保持在该温度范围内的生鲜猪肉。

#### 3.2

**冷却排酸** Cooling Deacidification

生猪屠宰后，在低温环境下通过有机体内生物化学变化，将肌肉中的乳酸分解为二氧化碳、水等物质并挥发，同时肌肉 PH 值回升，肉质变得柔软多汁、风味改善的过程。

### 4 屠宰场区要求

#### 4.1 选址与布局

屠宰场选址应符合动物防疫要求，场址周围应有良好的环境卫生条件，远离污染源。具备符合要求的水源和电源条件，结合工艺要求因地制宜确定。

场区生活区、生产区、隔离区分隔明确。生产区严格遵循“待宰间→屠宰间→冷却间→分割包装间→冷藏库”的单向流动原则，防止交叉污染。

屠宰加工与分割车间设计应符合 GB 50317 要求。

#### 4.2 设施设备

屠宰加工设备应符合 GB/T 27519 要求。应配备独立的预冷排酸间、快速冷却设备以及温度自动记录装置。排酸间应具备精准的温湿度调控能力。

#### 4.3 卫生要求

车间、设施设备、器具、人员等卫生应符合 GB 12694、GB/T 20575 要求。

### 5 屠宰加工

#### 5.1 原料要求

用于屠宰的生猪应符合 GB/T 20575 要求。

#### 5.2 生猪接收

应查验生猪检疫合格证明及耳标。无证、无标或病猪、死猪一律不得接收。进场生猪应在待宰圈停食静养12h以上，宰前3h停止饮水，充分喷淋清洗。

#### 5.3 致昏与放血

理化指标应符合表 3 的规定。

##### 5.3.1 致昏

采用电击晕或二氧化碳致昏，确保猪只失去知觉但不致死。

电击晕参数：头部 90V~300V，电流 0.8A~1.5A，作用时间 2s~4s，确保击晕效果的同时避免胴体出血点过多。

二氧化碳致昏参数：气体浓度维持在 90% CO<sub>2</sub> 加上 10% 空气的混合比例。猪只在环境中停留 15~20s，以确保完全昏迷。

##### 5.3.2 放血

从致晕到放血间隔不超过 30s，刺杀放血刀口长度 5cm，放血时间不小于 5min，刀口位置精准。

#### 5.4 浸烫与脱毛

浸烫与脱毛工艺符合 GB 50317 要求。现代化屠宰车间优先选用隧道式蒸汽烫毛，也可采用运河烫池。隧道式蒸汽烫毛温度 58~63℃，时间 5~8min。运河烫池温度 58~63℃，时间 3~6min。

脱毛流程：放血后猪屠体→隧道式蒸汽烫毛→机械打毛（脱毛机）→预干燥→燎毛（烧毛）→抛光清洗→胴体加工。

### 6 冷却排酸

#### 6.1 快速预冷

屠宰后 1h 内，将修整干净的胴体送入预冷间。采用两段式冷却法：

第一阶段（快速降温）：温度控制在 -10℃~-4℃，相对湿度 85%~90%，风速 1.5m/s~2.0m/s，持续时间 1.5h~2h，迅速抑制表面微生物繁殖。

第二阶段（平衡排酸）：温度控制在 0℃~4℃，相对湿度 85%~90%，风速 0.5m/s 以下，维持时间 12h~24h。最终要求胴体后腿中心温度达到 0℃~4℃。

#### 6.2 成熟时间

冷鲜猪肉在 0℃~4℃条件下成熟时间不应少于 12h，不应超过 72h。胴体在冷却成熟期间应悬挂，胴体间距大于 3cm。

### 6.3 排酸指标

排酸完成后，肌肉 pH 值应维持在 5.6~6.0 之间。肉质色泽鲜红，无苍白或暗红现象，无异味。

## 7 分割技术

### 7.1 环境要求

分割间的环境温度应控制在 10℃~12℃，相对湿度 70%~80%，肉品操作台面温度不得超过 12℃。分割过程中猪肉表面温度不超过 7℃。操作人员必须严格穿戴消毒后的工作服，刀具、案板等应每隔 1h 消毒 1 次，周转箱框每使用 1 次消毒 1 次。

### 7.2 分割工艺

各工序严格规范，达不到加工要求的产品不得流入下一级。分割时注意肉质层次，一刀分离。剔骨时深浅适度，不破坏其它组织。

#### 7.2.1 初步分割

从第 5~6 肋骨间垂直于猪白条中线切断，割下前段；从腰椎与荐椎连接处切断，割下中段和后段。

#### 7.2.2 精细分割

前段分割出：梅花肉、前夹肉、前肘、前排、前筒子骨等产品；中段分割出：三线肉、里脊、脊骨、肋排等产品；后段分割出：后腿肉、腰柳、后筒子骨、尾骨等产品。

### 7.3 分割时限

从冷却间取出的胴体应在 1h 内完成分割，分割后的产品应在 20min 内进入包装或冷藏环节。

### 7.4 杂碎剔除

修去淋巴结、碎肉、碎骨等，并剔除金属等杂质。剔除的碎肉、脂肪应分别存放，不得混有碎骨、软骨或淤血等。

## 8 产品包装

### 8.1 环境要求

包装间温度应控制在 10℃~12℃，产品滞留时间控制在 30min 内。

### 8.2 包装材料

包装材料应符合 NY/T 3383、NY/T 4823 要求，使用前应进行消毒杀菌处理。

### 8.3 包装方式

普通包装：采用具有高阻隔性能的包装盒和膜包装，包装膜透气性适中。

真空包装：真空度不低于-0.09MPa，包装后产品无明显气泡，封口严密无泄漏。

气调包装：气调包装用气体应为食品级氮气、氧气、二氧化碳。优先考虑肉色和卖相的高氧护色型气体配比 O<sub>2</sub> 70%~80%、CO<sub>2</sub> 20%~30%。优先考虑延长保质期的无氧抑菌型气体配比 CO<sub>2</sub> 30%、N<sub>2</sub> 70%。

### 8.4 产品标识

无包装（裸装）或包装的生鲜猪肉产品标识应符合 NY/T 3383 要求。

### 8.5 图示标志

包装储运、收发货图示标志应符合 GB/T 191、GB 6388 要求，并注明生鲜猪肉贮运温度条件。

## 9 贮存和运输

### 9.1 贮存环境

冷鲜猪肉冷藏库温度应控制在 0℃~4℃，库温波动不超过±0.5℃。贮藏期间应定期检测环境温度，超出范围应及时采取措施。

#### 9.2 贮存管理

不同品种、批次、规格的生鲜猪肉应分门别类存放。同一库内不得混放其他产品，库藏遵循“先进先出”原则，产品贮藏时间不超保质期。

#### 9.3 运输车辆

冷藏运输车辆应使用温控能力强的专用设备，且易于清洗消毒。每次用毕以及装载货物前应清洗消毒，并对运输设备及其制冷装置、温度记录装置进行检查，确保所有设施正常运作。

#### 9.4 装卸要求

冷藏运输车货厢应提前预冷至 0℃~4℃后方可装载，装卸时间不应超过 30min。无包装（裸装）与包装的冷鲜猪肉应分开装载。

#### 9.5 运输要求

运输全程货厢内温度控制在 0℃~4℃，每 5min 记录一次温度，温度超过 4℃时自动发出报警。

### 10 销售要求

#### 10.1 环境要求

销售场所（门店）应布局合理，与无包装冷鲜猪肉表面接触的设备、用具，应无毒、无味，耐腐蚀，表面光滑易清洗。相关设施设备应每日清洗消毒 1 次。

#### 10.2 温度控制

无包装（裸装）与包装的冷鲜猪肉应分开存放，冷藏柜、销售柜温度控制在 0℃~4℃，温度波动不超过±0.5℃。

#### 10.3 异常处理

定期检查并核对产品保质期等情况，发现过期、异味、色泽异常，甚至有黏液或漏气等情况的，应停止销售，并进行无害化处理。

### 11 质量管控

每批产品出厂前应进行感官指标、理化指标、微生物指标等检测，并符合 NY/T 632 要求方可出厂，不合格产品不得流入市场。

### 12 记录与追溯

#### 12.1 资料记录

完整记录生产资料，纸质档和电子档记录应保存不少于 2 年。温度监测记录、追溯信息应保存不少于产品保质期后 6 个月。

#### 12.2 追溯系统

应建立全链条的数字化追溯系统，加强追溯和召回管理。产品外包装应附有追溯二维码，扫码后可查询生猪来源、屠宰日期、分割部位、检验检疫证明、全程温度记录等信息。