

ICS 65.020.30

CCS B 43

# 团 体 标 准

T/FDMLJ 001-2022

## 丰都麻辣鸡

2022-06-20 发布

2022-07-01 实施

丰都县麻辣鸡产业协会 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》的规则起草。

本文件由丰都县麻辣鸡产业协会提出并归口。

本文件起草单位：丰都县商务委员会、丰都县市场监管管理局、丰都县麻辣鸡产业协会、丰都县麻辣兄弟食品有限公司、重庆丰都富利实业有限公司、丰都县源源食品有限公司、重庆酱欢喜食品有限公司、重庆三品实业集团有限公司、重庆万标检测技术有限公司。

本文件主要起草人：夏祥华、高振东、陈志强、张燕、范淑英、隆进波、潘方容、秦宗贵、钟杰、邓美林、但功泽、牟宗达、康峻菡。



# 丰都麻辣鸡

## 1 范围

本文件规定了丰都麻辣鸡的生产加工技术要求、现制现售经营卫生要求和质量要求。

本文件适用于丰都麻辣鸡的生产加工及现制现售，不适用于从事现售的摊贩。超市、商店和市场内的现制现售参照执行。

## 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/T 191 包装储运图示标志
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6388 运输包装收发货标志
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB/T 9695.19 肉与肉制品取样方法
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 19303 熟肉制品企业生产卫生规范
- GB 20799 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
- GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）
- GB/T 30391 花椒
- GB 31607 食品安全国家标准 散装即食食品中致病菌限量
- GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
- DBS50/029 食品安全地方标准 食品生产加工小作坊通用卫生规范

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

##### 丰都麻辣鸡 fengdu spicy chicken nuggets

以在丰都行政区域内的生长周期为6个月以上散养公鸡为原料，经预处理、卤制、冷却、分切、配料、拌料、包装等工艺加工而成的具有色泽红亮，香味浓郁，味道麻辣特征的熟肉制品。

### 4 生产加工技术要求

#### 4.1 生产场所要求

4.1.1 生产企业场地选址及厂区环境、厂房和车间、设施与设备、卫生管理、生产过程食品安全控制应符合GB 14881和GB 19303的规定，生产场所功能布局还应符合食品生产许可的要求。

4.1.2 小作坊原料采购、加工、包装、贮存和运输等环节的场所、设施、人员的基本要求和管理准则应符合DBS50/029及相关规定。

#### 4.2 原辅料要求

##### 4.2.1 鸡肉

应以在丰都行政区域内的生长周期为6个月以上散养公鸡为原料，且应符合GB 2707的要求。

##### 4.2.2 花椒

应符合GB/T 30391的要求。

##### 4.2.3 辣椒

应符合GB/T 30382的要求。

##### 4.2.4 植物油

应符合GB 2716的要求。

##### 4.2.5 加工用水

应符合GB 5749的规定。

##### 4.2.6 其它原辅料

应符合相关国家标准及有关规定。

#### 4.3 加工技术要求

##### 4.3.1 工艺流程

主要工艺流程应符合图1的要求。

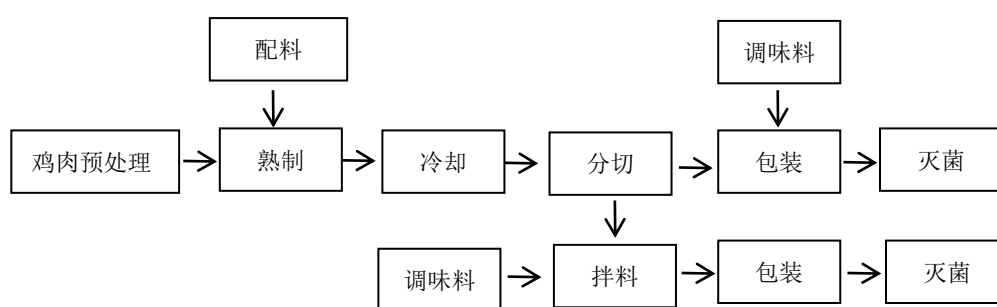


图1 丰都麻辣鸡工艺流程图

## 4.3.2 加工技术

### 4.3.2.1 预处理

4.3.2.1.1 鸡肉用水清洗干净，控干水分。清除杂质及异物。

4.3.2.1.2 操作台及工器具等在操作前后应清洗消毒。

### 4.3.2.2 配料

属于食品添加剂的辅料，其使用范围和用量应符合GB 2760的规定。

### 4.3.2.3 熟制

处理后的鸡肉放入煮锅中，在沸腾状态下煮熟即可。

### 4.3.2.4 冷却

将卤制后的鸡肉从煮锅中取出后，放至0~10℃环境下冷却至鸡肉表皮收紧。

### 4.3.2.5 分切

鸡颈斩块，翅膀斩小，鸡肉分切或手撕成型。

### 4.3.2.6 调味料

以辣椒、花椒、植物油等为主要原料，可添加其它调味料炼制而成。

### 4.3.2.7 拌料

将调料和分切好的鸡肉拌和均匀。

### 4.3.2.8 包装

将已拌料或复配的丰都麻辣鸡尽快装袋、包装、封口。

### 4.3.2.9 灭菌

成品应经灭菌，灭菌方式包括巴氏杀菌、高温灭菌或辐照灭菌等。

## 5 现制现售经营卫生要求

## 5.1 选址

5.1.1 丰都麻辣鸡现制现售的场所应选择地势干燥、有给排水条件和电力供应的地区，不得设在易受到污染的区域并符合规划、环保和消防等有关要求。距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源 25 m 以上，不应设在粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源的影响范围内。

5.1.2 现制现售的场所应与畜禽产品、水产品原料销售或加工场所保持一定距离，或采取可密闭遮盖的防护罩等防护设施。

## 5.2 制作和销售场所

### 5.2.1 通用要求

5.2.1.1 应设有与经营的食品品种、数量相适应的制作和销售场所，以及食品贮存、存放和从业人员更衣等场所和设施。上述场所均应设置在室内，并与办公、生活等场所分开。

5.2.1.2 原料与成品制作区域应分开，并能防止食品在制作、销售、存放等过程中产生交叉污染。

5.2.1.3 不应在现制现售服务场所内饲养、暂养和宰杀活畜禽。

### 5.2.2 制作场所要求

#### 5.2.2.1 建筑内部结构与材料

##### 5.2.2.1.1 内部结构

建筑内部结构应坚固耐用、易于维护和保持清洁。

##### 5.2.2.1.2 顶棚

顶棚在结构上应不利于积尘，裸露食品上方的管路应当有防止灰尘散落及水滴掉落的措施，尤其食品热加工场所应有措施使冷凝水不会滴落。

##### 5.2.2.1.3 墙壁

墙壁应用无毒、无异味、不透水、平滑、不易积垢的浅色材料构筑；若使用涂料应无毒、无味、防霉、不易脱落，易于清洁。需要经常冲洗及易潮湿的场所应设 1.5 m 以上光滑、易清洗的材料制成的墙裙。

##### 5.2.2.1.4 地面

地面应采用耐磨、不渗水、易清洗的材料铺设。地面平整、无裂缝，需经常冲洗场所、易潮湿场所的地面应易于清洗、防滑，并设有一定坡度的排水沟。

### 5.2.2 场地要求

销售场所、熟制加工制作应分设两间。

### 5.2.3 销售场所要求

5.2.3.1 现制现售食品销售场所应符合下列要求：

- a) 建筑结构应坚固耐用、易于维护和保持清洁；
- b) 地面应平整并用能防止扬尘的材料铺设；
- c) 墙壁、天花板应采用防霉材料制作或覆涂；



d) 具有其它类别食品销售时应分区销售, 并有防尘材料遮盖, 设置隔离设施以确保食品不能被消费者直接接触, 并具有禁止消费者触摸的标志。

5.2.3.2 收款宜采用无接触交易, 收现金后应采取不污染食品的措施。

### 5.3 设施设备

5.3.1 根据加工制作和销售的需要, 在适当位置配备足够数量的洗手、消毒、照明、更衣、通风、排水、温控等设施, 并具备防尘、防蝇、防虫、防鼠以及处理废水、存放垃圾和废弃物等保证生产经营场所卫生条件的设施。

5.3.2 加工制作用水应符合 GB 5749 的要求。

5.3.3 接触食品的各种设备、工具、容器等应由可承受重复清洗的无毒、无异味、耐腐蚀、不易发霉和消毒且符合 GB 4806.1。接触即食食品与非即食食品的设备、工具、容器, 应能明显区分。

5.3.4 应配备冷藏或冷冻设备(冰箱、冰柜、冷库等)。冷藏、冷冻设备应有温度显示装置, 或配有非玻璃温度计。

5.3.5 制售场所应采取有效措施, 防止食品受到老鼠、蟑螂、苍蝇及其他有害昆虫和外来物的污染。使用灭蝇灯的, 应悬挂于距地面 2 m 左右高度, 且应与食品加工操作位置保持一定距离。

5.3.6 可能产生废弃物的场所均应设废弃物容器。废弃物容器应以坚固及不透水的材料制造, 内壁光滑以便清洗, 并应配有盖子。

5.3.7 制作场所内水池数量应不少于 2 个(其中至少 1 个为洗手水池), 各类水池应明显标识其用途。水池附近应配备清洗用品, 接触直接入口食品的还应配备消毒用品。

5.3.8 制作场所内或其所在的食物经营单位内应设专用于拖把等地面清洁工具的清洗水池, 该水池的位置应不会污染食品及其加工操作过程。

5.3.9 产生大量蒸汽或油烟的制作区域上方应设置有效的机械排风, 排气口装有防止虫害入侵的金属隔栅或网罩等设施。

### 5.4 卫生管理

#### 5.4.1 环境、设施和食品接触表面卫生要求

5.4.1.1 制售环境(包括地面、排水沟、墙壁、天花板、门窗等)和设施应定期清洁, 保持良好清洁卫生。

5.4.1.2 废弃物容器使用后应加盖。废弃物应每天至少清除一次, 清除废弃物后的容器应及时清洗, 必要时进行消毒。

5.4.1.3 污水、油烟、废气等的排放及设施应符合环保要求。

5.4.1.4 应定期进行除虫灭害工作, 防止害虫孳生。除虫灭害工作不能在食品加工操作时进行, 实施时应对各种食品(包括原料)采取保护措施。

5.4.1.5 食品接触表面使用后应洗净并保持清洁, 接触直接入口食品的表面使用前还应消毒。

#### 5.4.2 人员卫生要求

5.4.2.1 食品制作、销售人员应穿戴整洁的工作服(包括衣、帽、口罩、一次性手套), 头发应完全覆盖或束于工作帽内。

5.4.2.2 操作时不应佩戴戒指、手镯、手表等外露饰物, 不应留长指甲和染指甲。

5.4.2.3 工作时不应吸烟、吃食物或有其他有碍食品安全的活动, 不应穿工作服上厕所或从事可能污染工作服的活动。

5.4.2.4 从业人员应取得健康证明，有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品卫生病症的，应立即脱离工作岗位，待查明原因、排除有碍食品卫生的病症或治愈后，方可重新上岗。

5.4.2.5 制作直接入口食品前应手部清洁，有下列情形时还应进行手部消毒：

- a) 开始工作前；
- b) 处理食物前；
- c) 上厕所后；
- d) 处理生食物后；
- e) 处理弄污的设备或用具后；
- f) 处理废物后；
- g) 从事任何可能会污染双手的活动（如处理货款、执行清洁任务）后。

5.4.2.6 从业人员应当遵守传染病疫情防控要求。

### 5.4.3 餐厨垃圾处理要求

5.4.3.1 每季度结束前 10 日向丰都县市容环境卫生主管部门申报下一季度餐厨垃圾的种类、数量等基本情况，并取得回执；

5.4.3.2 保持餐厨垃圾收集专用容器完好、密闭、整洁；产生废弃食用油脂，还应安装油水分离器或者隔油池等污染防治设施；

5.4.3.3 在餐厨垃圾产生后 24 小时内应将其交给合法收运单位；

## 5.5 制作过程的安全控制

### 5.5.1 采购

5.5.1.1 采购原料，食品添加剂、直接接触食品的包装材料、容器和洗涤剂、消毒剂，应当查验供货者的许可证和产品合格证明文件。实行统一配送方式经营的公司，可统一进行查验。

5.5.1.2 采购的食品应每批进行验收，查验内外包装、生产日期、保质期、标识、运输车辆和容器的卫生条件、冷冻（藏）食品的温度，并进行感官检验。验收不合格的食品应拒收。

5.5.1.3 收货时应防止食品受到污染和包装破损。冷冻（藏）食品在收货期间应快速进入控温容器内，冷冻食品应保持冻结状态。

5.5.1.4 采购时，还应符合下列要求：

- a) 由专人统一采购后配送；如为各门店自行采购，公司应定期进行检查；
- b) 首次进货品种经公司食品安全管理部门或食品安全管理人员审查同意；
- c) 应与供货方签订包括食品安全条款的采购合同，合同签订前对生产单位的加工条件、生产能力、食品安全控制体系和管理状况等进行实地考察，建立供货关系后应定期随访。

### 5.5.2 贮存

5.5.2.1 原料贮存的场所不应存放有毒、有害物品及个人生活用品。

5.5.2.2 食品与非食品、原料与成品应分开贮存，标明食品的名称、生产日期等内容。整齐放置，防止交叉污染。食品存放隔墙、离地距离应均在 10 cm 以上。

5.5.2.3 易腐原料应在冷冻、冷藏条件下贮存，并符合食品标签标注的贮存条件要求。

5.5.2.4 原料贮存应保证冷冻（冷藏）温度达到相应的要求，冰箱、冰柜、冷库内食品的摆放不应影响设备内冷空气流通，并应及时清除积霜。

5.5.2.5 麻辣鸡成品应在 0~4℃ 冷藏库或冰箱、冰柜内贮存，库房内应有防尘、防蝇、防鼠等措施。

不应与有毒、有异味或影响产品质量的物品共存放。

5.5.2.6 变质和过期原料及产品应及时清除。

### 5.5.3 制作

5.5.3.1 制作前应对待使用的原料进行感官检查，发现有腐败变质迹象或其他感观性状异常的，不应加工和使用。

5.5.3.2 熟制加工后需要冷藏的产品，应尽快放置 0~5℃ 环境下保存。

### 5.5.4 专间操作

5.5.4.1 应由专人在专间内操作，非专间人员不得擅自进入，专间内不得从事与专间工作无关的活动。

5.5.4.2 接触即食食品的工用具、容器必须专用，并做到用前消毒，用后洗净并保持清洁。

5.5.4.3 在营业时间内专间应配置有效浓度的消毒水，用于从业人员手部和工用具等的消毒。

5.5.4.4 操作时专间内环境温度不应高于 25℃。

5.5.4.5 每次操作前应当进行空气和操作台的消毒。如采用紫外线消毒，时间应在 30 min 以上。

### 5.5.5 销售

5.5.5.1 应经常性对陈列销售食品的质量、存放条件和保质期进行检查，禁止销售变质、超保质期、感观异常等不符合食品安全要求的食品。

5.5.5.2 为消费者提供分拣及包装服务时，销售人员操作应戴口罩、手套和帽子，使用专用工具取货。

5.5.5.3 收款应由专人负责或使用严格区分的专用工具。

5.5.5.4 熟食应在专间或销售区域内分切，熟食食品宜存放在具有冷藏功能的设备中销售。

5.5.5.5 丰都麻辣鸡的配送应符合 GB 31654 的要求。

### 5.5.6 食品添加剂使用管理

5.5.6.1 食品添加剂应专人采购、专人保管、专人领用、专人登记、专柜保存。

5.5.6.2 食品添加剂的存放应有固定的场所（或橱柜），标识“食品添加剂”字样，盛装容器上应标明食品添加剂名称。

5.5.6.3 使用的食品添加剂种类、用量和使用范围应符合 GB 2760 的规定，并有详细记录。

### 5.5.7 不符合要求食品的处理

5.5.7.1 发现不符合要求食品应立即停止销售或使用，待售食品应立即撤下，销毁或暂存在不符合要求食品集中存放区域。

5.5.7.2 不符合要求食品的销毁应采取就地拆除包装或捣毁、染色等方式处理，以破坏其原有形态。

5.5.7.3 销毁应由专人负责，并有专门记录。

5.5.7.4 属于应予召回的食品，应按照有关规定的要求实施召回。

5.5.7.5 不得将超过保质期或不符合食品安全要求的丰都麻辣鸡再次加工制作后销售。回收后的丰都麻辣鸡不得加工后再次食用。

## 5.6 管理机构和人员

5.6.1 应配备经食品安全培训合格的专（兼）职食品安全管理人员，负责食品安全管理工作。

5.6.2 连锁经营的食品现制现售者的总部应配备专职食品安全管理人员。

5.6.3 应组织从业人员参加上岗前及在职期间的食品安全培训。

## 5.7 记录和文件的管理

- 5.7.1 食品现制现售者应如实记录采购食品原料的名称、规格、数量、生产批号、保质期、供货者名称及联系方式、进货日期等内容，并保留载有上述信息的进货票据。记录、票据的保存期限不得少于2年。
- 5.7.2 食品现制现售者应如实记录制售过程关键项目、食品销售情况、卫生检查情况、人员健康状况等；各种记录保存期限不少于2年。
- 5.7.3 食品安全管理人员应经常检查相关记录，记录中如发现异常情况，应立即督促有关人员采取措施。
- 5.7.4 丰都麻辣鸡连锁经营者应制订食品安全检查计划，规定检查频次、检查项目及考核标准。每次检查应有记录并存档。

## 6 质量要求

### 6.1 感官要求

应符合表1的相关规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	鸡肉表面呈卤制品应有的色泽，油汁红亮鲜艳	将样品置于洁净白色容器中，在光线充足的情况下目测、鼻嗅、口尝
形态及组织	呈块状、片状或其它形状，鸡肉组织紧密	
气味及滋味	麻辣鲜香；肉质劲道，拌料后，鲜香与麻辣完美融合；无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

### 6.2 理化指标

应符合表2的相关规定。

表 2 理化要求

项目	要求	检验方法
酸价（以脂肪计） <sup>a</sup> （KOH）/（mg/g）	≤ 3.5	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计） <sup>a</sup> （g/100g）	≤ 0.25	GB 5009.227
<sup>a</sup> 仅含油部分检验。		

### 6.3 污染物指标

应符合GB 2762对肉制品的规定。

### 6.4 微生物限量

- 6.4.1 现制现售食品中致病菌应符合GB 31607对热处理散装即食食品的规定。
- 6.4.2 预包装食品中致病菌应符合GB 29921对肉制品的规定。
- 6.4.3 预包装麻辣鸡产品微生物还应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项目	采样方案 <sup>b</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 (CFU/g) <sup>c</sup>	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群 (CFU/g) <sup>c</sup>	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3平板计数
<sup>b</sup> 样品的采样和处理按GB 4789.1执行。					
<sup>c</sup> 若鸡肉和料包分别包装, 以混合检验的方式进行检测。					

## 6.5 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

## 6.6 检验规则

### 6.6.1 出厂检验

#### 6.6.1.1 组批和抽样

把同一批原料、同一工艺、同一班次生产的相同规格的产品作为同一批次, 按GB/T 9695.19规定的抽样方法进行抽样。

#### 6.6.1.2 检验项目

6.6.1.2.1 预包装产品每批出厂检验项目为感官要求、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群, 预包装产品应经检验合格并附合格证明后方可出厂。

6.6.1.2.2 预包装产品和现制现售产品应每年至少提供1份含安全指标的终产品检验报告。

### 6.6.2 型式检验

6.6.2.1 预包装产品型式检验为全项目检验。

6.6.2.2 预包装产品正常生产时应每6个月进行一次型式检验。此外有下列情况之一时, 应进行型式检验:

- a) 首次批量生产前;
- b) 原料、工艺、机具有较大改变, 可能影响产品质量时;
- c) 停产一年以上恢复生产时;
- d) 国家质量监督机构提出型式检验要求时。

### 6.6.3 判定规则

检验项目全部符合本标准要求时, 该批产品判定为合格; 检验结果不符合本标准要求时, 使用备检样品对不合格项目进行复检(微生物指标除外), 复检结果符合本标准要求时则该批产品判定为合格; 如复检结果仍有1项不合格, 则该批产品判定为不合格。

### 6.6.4 标志、包装、运输与贮存

#### 6.6.4.1 标签和标志

6.6.4.1.1 预包装产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，小作坊食品应符合 DBS50/029 的要求。包装储运标识应符合 GB/T 191 和 GB/T 6388 的规定。

6.6.4.1.2 将现制现售经营定量或非定量丰都麻辣鸡装入密封容器或包装材料中时应附标签。标签上应标注品名、现制现售单位、制作日期和时间、保质期（或最长食用期限）；对保存条件和食用方式有特殊要求的，也应在标签上注明。现制现售的丰都麻辣鸡食品宜当天销售完毕。

#### 6.6.4.2 包装

直接接触食品的包装材料，其材质应符合 GB 4806.1 的规定。

#### 6.6.4.3 运输与贮存

应符合 GB 20799 的相关规定。

#### 6.6.4.4 小作坊产品的标识

应符合 DBS50/029 的规定。

#### 6.6.4.5 生产记录

生产记录应符合 GB 14881 的规定。

---