

Translated English of Chinese Standard: GB20799-2016

www.ChineseStandard.net

Sales@ChineseStandard.net

GB

NATIONAL STANDARD OF THE
PEOPLE'S REPUBLIC OF CHINA

GB 20799-2016

**National Food Safety Standard/ Norma
Nacional de Seguridad Alimentaria –
Operating Hygienic Code for Meat and
Meat Products/ Código de Higiene
Operativo para la Carne y Productos de
carne**

食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范

Issued on: December 23, 2016

Implemented on: December 23, 2017

**Issued by: National Health and Family Planning Commission of PRC;
China Food and Drug Administration**

Table of Contents

Foreword.....	3
1 Scope/ Alcance	4
2 Terms and Definitions/ Terminos y Definiciones	4
3 Purchase/ compra	5
4 Transportation / Transporte	5
5 Acceptance/ Aprobación	6
6 Storage/ Almacenamiento	7
7 Sales / Venta	7
8 Product Traceability and Recall Trazabilidad y recuperación de Producto ..	8
9 Hygiene Management/ Manejo higienico	8
10 Training/ Capacitación	8
11 Management System and Staff / Manejo de Sistema y Personal	8
12 Record and Document Management/ Registros y Manejo de Documentos	8

Foreword

This Standard replaced GB/T 20799-2014 *Fresh and Frozen Meat Transport Condition*, GB/T 21735-2008 *Logistics Code for Meat and Meat Products*, and SB/T 10395-2005 *Operating Practice for Livestock and Poultry in Circulating*. / Esta Norma reemplazó la Condición de Transporte de Carne Fresca y Congelada GB / T 20799-2014, el Código de Logística GB / T 21735-2008 para Carne y Productos de Carne, y SB / T 10395-2005 Prácticas operativas para ganadería y avicultura en circulación.

Compared with GB/T 20799-2014, GB/T 21735-2008 and SB/T 10395-2005, this Standard has the major changes as follows: En comparación con GB / T 20799-2014, GB / T 21735-2008 y SB / T 10395-2005, esta Norma tiene los principales cambios de la siguiente manera:

- Modify the standard name as “National Food Safety Standard – Operating Hygienic Code for Meat and Meat Products”; Modifica el nombre estándar como "Norma nacional de seguridad alimentaria –Código de Higiene Operativo para la Carne y los Productos de Carne".
- Modify the terms and definitions. / Modifica los términos y definiciones.

National Food Safety Standard –
Norma Nacional de Seguridad
Alimentaria
Operating Hygienic Code for Meat
and Meat Products/ Código de
Higiene Operativo para la Carne y
Productos de carne

1 Scope/ Alcance

This Standard specifies the food safety requirements during the purchase, transportation, acceptance, storage, sales, and the like operating processes of the meat and meat products./Esta norma especifica los requerimientos de seguridad alimentaria durante la Compra, Transporte, entrega, almacenamiento y otros procesos operativos de la carne y productos cárnicos.

This Standard is applicable to the operating activities of the meat and meat products. The meat in this Standard includes fresh meat, chilled meat, frozen meat and edible by-products, etc./ Esta norma es aplicable a las actividades de operación de la carne y de los productos cárnicos. La carne en esta norma incluye la carne fresca, carne enfriada, congelada y subproductos comestibles.

This Standard isn't applicable to the online food trade, catering services, as well as the operating activities of meat and meat products that are made and sold on-site./Esta norma No Aplica al comercio on-line, servicios de entrega de comida, así como también las actividades operacionales de carne o productos cárnicos que son hechas y en puntos de venta.

2 Terms and Definitions/ Definiciones y Términos

2.1 Fresh meat/ Carne fresca

After slaughter of livestock and poultry, the meat through natural cooling rather than the artificial cooling process./ Después de la faena del ganado y aves de corral, la carne enfriada en forma natural en vez de lugares de enfriamiento artificial.

2.2 Chilled meat (cold fresh meat)/ Carne enfriada

After slaughter of livestock and poultry, the meat goes through the cooling procedure, and always keep the environmental temperature in the operating process at 0°C~4°C./ Después de la faena del ganado y aves de corral, la carne pasa por el proceso de enfriamiento y siempre mantiene la temperatura ambiental en un rango de operación a 0 ° C ~ 4 ° C

2.3 Frozen meat/ Carne congelada

The meat goes through the freezing procedure, and its center temperature shall no higher than -15°C./ La carne es llevada a un proceso de congelado y en su centro no debe supercar los -15°C

2.4 Edible by-products/ Subproductos comestibles

After slaughter and processing of livestock and poultry, the obtained viscera, fat, blood, bone, skin, head, hoof (or claw), tail and the like edible products./ después del sacrificio y procesamiento del Ganado y aves de corral, se obtiene Visceras, grasa , sangre, hueso, piel, cabezas, pezuñas (o Garras), cola y otros productos comestibles similares.

2.5 Meat products/Productos cárnicos

The raw or cooked meat products taking livestock and poultry meat or its edible by-products as the main raw materials; adding or not adding auxiliary materials; made through the pickling, stewing, spicing, steaming, cooking, smoking, roasting, baking, drying, frying, molding, fermenting, concocting, and the like producing processes./ Los productos cárnicos crudos o cocidos que se toman de la carne de ganado y aves de corral o sus subproductos comestibles como las principales materias primas; Agregándoles o no agregando productos extras; Hecho a través de los procesos de marinado, preparados, condimentado, cocidos al vapor, cocidos, ahumado, asado, horneado, secado, frito, moldeado, fermentado y otras preparaciones similares.

3 Purchase/ Compra

3.1 It shall conform to the relevant provisions of Clause 2 in GB 31621-2014./

Se ajustará a las disposiciones pertinentes de la Cláusula 2 en GB 31621-2014.

3.2 When purchasing fresh meat, chilled meat, frozen meat, and edible by-products, the supplier is *Animal Epidemic Prevention Qualification Certificate* and other qualification documents shall be checked./ Al comprar carne fresca, carne refrigerada, carne congelada y subproductos comestibles, el Certificado de Calificación de Prevención de Epidemia de Animales del proveedor y otros documentos de calificación entregados por el proveedor deben verificarse.

3.3 The fresh meat, chilled meat, frozen meat, and edible by-products shall have the animal quarantine conformity certificate and animal quarantine sign./ La carne fresca, la carne refrigerada, la carne congelada y los subproductos comestibles deberán tener el certificado de conformidad de inspección animal y el signo (marca) de inspección animal.

3.4 The following meat and meat products are prohibited to be purchased, such as the meat and meat products of livestock or poultry that are dead due to illness or poison or the death cause is unknown; the meat fails to be quarantined as per the provisions, or quarantine disqualified; as well as the meat products fail to be tested or test disqualified./ Se prohíbe la compra de la siguiente carne y productos cárnicos, como la carne y los productos cárnicos de ganado o aves de corral que están muertos debido a una enfermedad o veneno o se desconoce la causa de la muerte; la carne no se presenta a inspección según las disposiciones, o la inspección se descalifica; así como los productos cárnicos no se prueban o se descalifican directamente.

4 Transportation/ Transporte

4.1 It shall conform to the relevant provisions of Clause 3 stipulated in GB 31621-2014 / Se ajustará a las disposiciones pertinentes de la Cláusula 3 estipuladas en el documento GB 31621-2014.

4.2 The fresh meat and fresh edible by-products shall be cooled off to the room temperature before shipment. The transportation time under the normal temperature shall not exceed 2h./ La carne fresca y los subproductos comestibles frescos deben enfriarse a temperatura ambiente antes del envío. El tiempo de transporte bajo la temperatura normal no debe exceder de 2h.

4.3 For the chilled meat and refrigerated edible by-products, reduce the product center temperature to 0°C~4°C before shipment; the interior container temperature shall be maintained at 0°C~4°C during the transportation process; and record the temperature properly./ Para la carne refrigerada y los subproductos comestibles refrigerados, reduzca la temperatura del centro del producto a 0 ° C ~ 4 ° C antes del envío; la temperatura del contenedor interior se mantendrá entre 0 ° C y 4 ° C durante el proceso de transporte; y el registro de temperatura debe ser correcto.

4.4 For the frozen meat and frozen edible by-products, reduce the product center

temperature to -15°C and below before shipment; the interior container temperature shall be maintained at -15°C and below during the transportation process; and record the temperature properly./ Para la carne congelada y los subproductos comestibles congelados, reduzca la temperatura del centro del producto a -15 ° C o inferior antes del envío; la temperatura del contenedor interior se mantendrá a -15 ° C y por debajo durante el proceso de transporte; y la temperatura registrarse correctamente.

4.5 The meat products required refrigerated transportation shall conform to the relevant provisions of 4.3. While the meat products required frozen transportation shall conform to the relevant provisions of 4.4 / Los productos cárnicos que requieren transporte refrigerado, se ajustarán a las disposiciones pertinentes al punto 4.3. Mientras que los productos cárnicos que requieren transporte congelado deben cumplir con las disposiciones pertinentes al punto 4.4.

4.6 Under the refrigerated or frozen transportation conditions, the transportation tools shall be equipped with temperature monitoring device, and record the temperature properly./ Bajo las condiciones de transporte refrigerado o congelado, los contenedores de transporte deben estar equipadas con un dispositivo de monitoreo de temperatura y registrar la temperatura adecuadamente.

4.7 The inner wall of the transportation tools shall be complete, smooth, safe, non-toxic, anti-absorption, corrosion-resistant, and easy to clean./ La pared interior de los contenedores de transporte debe ser completa, suave, segura, no tóxica, anti-absorción, resistente a la corrosión y fácil de limpiar.

4.8 The transportation tools shall be equipped with necessary placement and dust-proofing facilities. When transporting the fresh filet meat, there shall be hanging facilities. The products that are transported in the hanging way shall keep at an appropriate distance, and products are prohibited to contact the bottom of the transportation tools./ Los contenedores de transporte deben estar equipadas con las instalaciones necesarias para la protección contra el polvo. Cuando se transporte la carne fresca en cortes, habrá instalaciones para colgar. Los productos que se transportan de forma suspendida se mantendrán a una distancia adecuada y se prohíbe que los productos entren en contacto con la parte inferior de los contenedores de transporte.

4.9 Fresh meat, chilled meat, frozen meat and edible by-products are prohibited to be transported in the same vehicles as the live livestock and poultry./ Se prohíbe el transporte de carnes frescas, carnes refrigeradas, carnes congeladas y subproductos comestibles en los mismos vehículos que el ganado vivo y las aves de corral.

4.10 Head, hoof (claw), viscera and the like shall be shipped with the watertight containers. The stomach, intestine and heart, liver, lungs, kidneys that are not sealed packaged shall not be contained in the same container./ La cabeza, la pazuña (garra), las vísceras y similares se enviarán con los contenedores impermeables. El estómago, el intestino y el corazón, el hígado, los pulmones, los riñones que no estén sellados, no deben estar contenidos en el mismo contenedor.

4.11 Fresh meat, chilled meat, frozen meat and edible by-products shall take appropriate separation measures./ *La carne fresca, la carne refrigerada, la carne congelada y los subproductos comestibles tendrán las medidas de separación adecuadas.*

4.12 The transportation tools that transport the live livestock and poultry shall not be used to transport the meat and meat products./ *Los contenedores de transporte que transportan el ganado vivo y las aves de corral no se deben utilizar para transportar la carne y los productos cárnicos.*

4.13 When loading and unloading meat, stamping and product landing on the floor are strictly prohibited./ *Al cargar y descargar carne, el marcaje o sellado y la mantención del producto en el piso están estrictamente prohibidos.*

5 Acceptance/ Aprobación

5.1 It shall conform to the relevant provisions of Clause 4 stipulated in GB 31621-2014./ *Se ajustará a las disposiciones pertinentes de la Cláusula 4 estipulada en el documento GB 31621-2014.*

5.2 When accepting fresh meat, chilled meat, frozen meat and edible by-products, the animal quarantine conformity certificate and animal quarantine sign, etc. shall be checked; while the center temperature of chilled meat and frozen meat shall also be checked. / *Al aceptar carne fresca, carne refrigerada, carne congelada y subproductos comestibles, se debe verificar el certificado de conformidad de inspección animal y la marca de inspección animal, etc. mientras que la temperatura central de la carne refrigerada y la carne congelada también se debe verificar.*

5.3 When accepting the meat and meat products, the hygienic condition and maintenance situation of the transportation tools of meat and meat products shall be checked; the meat and meat products that have temperature requirements shall check the temperature record of transportation tools. / *Al aceptar la carne y los productos cárnicos, se debe verificar la condición higiénica y la situación de mantenimiento del contenedor de transporte de la carne y los productos cárnicos; La carne y los productos cárnicos que tienen requisitos de temperatura deben verificar el registro de temperatura del contenedor de transporte.*

6 Storage / Almacenamiento

6.1 It shall conform to the relevant provisions of Clause 5 stipulated in GB 31621-2014./ *Se ajustará a las disposiciones pertinentes de la Cláusula 5 estipuladas en el documento GB 31621-2014.*

6.2 The facilities and devices that are used for storing the chilled meat, refrigerated edible by-products, and the meat products that requires refrigerated storage shall maintain the temperature at 0°C~4°C; and record the temperature properly. *Las instalaciones y los dispositivos que se utilizan para almacenar la carne refrigerada, los subproductos comestibles refrigerados y los productos cárnicos que requieren almacenamiento refrigerado deben mantener la temperatura entre 0 ° C y 4 ° C; y registrar la temperatura adecuadamente*

6.3 The facilities and devices that are used for storing the chilled meat, frozen edible by-products, and the meat products that requires frozen storage shall maintain the temperature at -18°C and below; and record the temperature properly. *Las instalaciones y los dispositivos que se utilizan para almacenar la carne refrigerada, los subproductos comestibles congelados y los productos cárnicos que requieren almacenamiento congelado deben mantener la temperatura a -18 ° C y menos; y registrar la temperatura adecuadamente.*

6.4 The products that have taint of odor risk shall not be stored in the same warehouse. *Los productos con riesgo de contaminar con olor, no deben almacenarse en el mismo almacén.*

6.5 The storage time of meat and meat products shall be implemented as per the corresponding relevant provisions. *El tiempo de almacenamiento de la carne y los productos cárnicos se implementará según las disposiciones pertinentes correspondientes.*

7 Sales

7.1 It shall conform to the relevant provisions of Clause 6 stipulated in GB 31621-2014. *Se ajustará a las disposiciones pertinentes de la Cláusula 6 estipulada en el documento GB 31621-2014*

7.2 Fresh meat, chilled meat, frozen meat, edible by-products and meat products shall be sold in separated zones or separated cabinets. *La carne fresca, la carne refrigerada, la carne congelada, los subproductos comestibles y los productos cárnicos se venderán en zonas separadas o en estantes o mostradores separados.*

7.3 Chilled meat, refrigerated edible by-products, and the meat products that requires refrigerated sales shall be sold in the 0°C~4°C refrigerated cabinet; frozen meat, frozen edible by-products and the meat products that requires frozen sales shall be sold in

the -15°C and below frozen cabinet; and record the temperature properly. La carne refrigerada, los subproductos comestibles refrigerados y los productos cárnicos que requieren ventas refrigeradas deben venderse en un mostrador o similar refrigerado de 0 ° C a 4 ° C; La carne congelada, los subproductos comestibles congelados y los productos cárnicos que requieren ventas congeladas se venderán a -15 ° C o menos, en cámara de congelado; y se registrará la temperatura adecuadamente.

7.4 Check the shelf life and hygienic condition of the products sold, so as to find out the problems as soon as possible. If any smelly odor, abnormal color and luster, mucus, mildew points and other abnormal conditions are found, stop selling immediately. Verifique la vida útil y el estado higiénico de los productos vendidos, para descubrir los problemas lo antes posible. Si se encuentra algún olor maloliente, color y brillo anormales, moco, puntos de moho y otras condiciones anormales, deje de vender inmediatamente.

7.5 When selling the directly eating products without sealing package, the mask and disposable gloves that conform to relevant standards shall be worn. Al vender los productos que se comen directamente sin sellar el paquete, se debe usar máscara y los guantes desechables que cumplan con las normas pertinentes

7.6 When selling the meat and meat products without sealed package, try to avoid the products being contaminated during the purchasing process, necessary hygiene measures shall be taken, such as wearing disposable gloves, etc.

Cuando venda la carne y los productos cárnicos sin el paquete sellado, intente evitar que los productos se contaminen durante el proceso de compra, se deben tomar las medidas de higiene necesarias, como usar guantes desechables, etc.

8 Product Traceability and Recall/ Trazabilidad y Recuperación de Productos

It shall conform to the relevant provisions of Clause 7 stipulated in GB 31621-2014. Se ajustará a las disposiciones pertinentes de la Cláusula 7 estipuladas en el documento GB 31621-2014.

9 Hygiene Management

9.1 It shall conform to the relevant provisions of Clause 8 stipulated in GB 31621-2014. Se ajustará a las disposiciones pertinentes de la Cláusula 8 estipuladas en el documento GB 31621-2014.

9.2 Transportation, storage and sales staff shall during the working process follow the principle of separating the raw and cooked meat and meat products. Durante el proceso de trabajo, el personal de transporte, almacenamiento y ventas deberá respetar el principio de separación de la carne cruda y cocida y los productos cárnicos.

9.3 The tool, container, console, chopping board, and the like that are used in the storage and sales processes shall be cleaned and disinfected by 82°C above hot water or detergents and disinfectants that meet the relevant standards. [La herramientas, el contenedor, la consola, la tabla de cortar y similares que se utilicen en los procesos de almacenamiento y venta se limpiarán y desinfectarán a \$\geq 82^{\circ}\text{C}\$ del agua caliente o detergentes y desinfectantes que cumplan con las normas pertinentes.](#)

9.4 The transportation tools shall be maintained clean and hygienic; which shall be cleaned and disinfected thoroughly before and after use. [Las herramientas de transporte deberán mantenerse limpias e higiénicas; Los cuales deben limpiarse y desinfectarse completamente antes y después del uso.](#)

10 Training

It shall conform to the relevant provisions of Clause 9 stipulated in GB 31621-2014. [Se ajustará a las disposiciones pertinentes de la Cláusula 9 estipuladas en el documento GB 31621-2014.](#)

11 Management System and Staff

It shall conform to the relevant provisions of Clause 10 stipulated in GB 31621-2014. [Se ajustará a las disposiciones pertinentes de la Cláusula 10 estipuladas en el documento GB 31621-2014.](#)

12 Record and Document Management

It shall conform to the relevant provisions of Clause 11 stipulated in GB 31621-2014. [Se ajustará a las disposiciones pertinentes de la Cláusula 11 estipuladas en el documento GB 31621-2014.](#)

END