ICS 11.220
CCS B 41

中华人民共和国国家标准

GB/T XXXXX—XXXX
代替 GB/T 22469-2008

禽肉生产企业兽医卫生规范

Veterinary hygiene standard for poultry meat producing enterprises

（征求意见稿）

XXXX - XX - XX 发布　　XXXX - XX - XX 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会　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。

本文件代替GB/T 22469-2008 《禽肉生产企业兽医卫生规范》，与GB/T 22469-2008相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

—— 更改了术语和定义（见第3章，2008年版的第3章）；
—— 更改了厂区环境卫生（见第4章，2008年版的第4章）；
—— 更改了厂房和车间及设施卫生（见第5章，2008年版的第5、6章）；
—— 增加了了设备和器具卫生（见第6章）；
—— 更改了人员卫生（见第7章，2008年版的第7章）；
—— 增加了检疫检验卫生要求（见第8章）；
—— 增加了生产过程卫生要求（见第9章）；
—— 修改了屠宰加工操作卫生控制（见9.5，2008年版的第8、9、10、11、12章）；
—— 修改了产品包装、贮存卫生要求（见9.6，2008年版的第13、14、15章）；
—— 增加了产品卫生要求（见第10章）；
—— 增加了无害化处理要求（见第11章）；
—— 增加了禽肉产品的追溯和召回（见第12章）；
—— 增加了记录要求（见第13章）。

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。

本文件由中华人民共和国农业农村部提出。

本文件由全国动物卫生标准化技术委员会（SAC/TC 181）归口。

本文件起草单位：中国动物卫生与流行病学中心、青岛市农产品质量安全中心。

本文件主要起草人：宋翠平、赵格、王志亮、李木子、王晓娇、赵建梅、万思敬、方汉卿、高玉斌、孙晓亮、张柏铭、王淑婷。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2008年首次发布为GB/T 22469-2008；
——本次为第一次修订。

禽肉生产企业兽医卫生规范

1 范围

本文件规定了禽肉生产企业的厂区环境卫生、厂房和车间及设施卫生、设备和器具卫生、人员卫生、检疫检验卫生、生产过程卫生、禽肉产品卫生、无害化处理、禽肉产品的追溯和召回、以及记录等方面的兽医卫生要求。

本文件适用于从事禽屠宰、禽肉加工及贮存的规模以上生产企业。规模以下生产企业参照本文件。

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 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 16869 鲜、冻禽产品

GB 18394 畜禽肉水分限量

GB 19489 实验室生物安全通用要求

GB/T 18635 动物防疫基本术语

GB/T 20551 畜禽屠宰 HACCP 应用规范

GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中 41 种兽药最大残留限量

3 术语和定义

GB/T 18635 界定的以及下列术语和定义适用于本标准

3.1

禽肉产品 poultry meat products

来自鸡、鸭、鹅等禽类的可食用性肉组织产品。

3.2

规模以上禽肉生产企业 Large-scale poultry meat producing enterprises

实际年屠宰量鸡在 200 万羽，鸭、鹅在 100 万羽以上的禽肉生产企业。

4 厂区环境卫生

4.1 厂区环境应符合 GB 12694 和 GB 14881 要求。
4.2 厂区生产区和非生产区划分明确，并有适当分离或分隔措施。
4.3 禽进厂、产品出厂、废弃物处理需经不同通道运送至不同的设定区域，防止线路流程交叉。
4.4 厂区应设有禽和禽产品运输车辆和工具清洗、消毒的专门区域。

5 厂房和车间及设施卫生

5.1 设计与布局

5.1.1 各车间的布局与设施应满足生产工艺流程和卫生要求。车间清洁区（胴体预冷前的屠宰区）与非清洁区（胴体预冷后的屠宰分割区）应分隔。
5.1.2 车间内各加工区应按生产工艺流程划分明确,人流、物流互不干扰,并符合工艺、卫生及检疫检验要求。
5.1.3 应设有待宰圈(区)、隔离间、急宰间、实验(化验)室、官方兽医室、化学品存放间和加工后产品贮存间，以及无害化处理区（或暂存间）。
5.1.4 应分别设立专门的可食用和非食用副产品加工处理间，不同加工处理区分隔，避免交叉污染。

5.2 建筑内部结构与材料

应符合 GB 14881 有关要求。

5.3 设施卫生

5.3.1 供/排水、通风、照明、清洁消毒、废弃物存放、仓储和温控等设施卫生应符合 GB 12694 有关要求。
5.3.2 鼠、虫害控制设施应符合 GB 14881 有关要求。
5.3.3 若配有无害化处理区及设施，应符合无害化处理场所的动物防疫条件。

6 设备和器具卫生

6.1 设备和器具卫生应符合 GB 12694 有关要求。
6.2 每日生产前后对设备及器具进行清洗、消毒。
6.3 刀具、挂钩等直接接触禽及禽胴体的工具在生产加工过程应专区专用，不应交叉使用，并定时进行及时消毒，预防对不同胴体的交叉污染。

7 人员卫生

7.1 不同岗位工作人员卫生应符合GB 12694有关要求。
7.2 进入工作区应穿工作服、帽、靴，必要时佩戴防护品。工作服、帽、靴应定期清洁。
7.3 车间非清洁区与清洁区人员工作服应有区分度，不得串岗。
7.4 屠宰间非清洁区人员和无害化处理区人员应佩戴口罩和手套等符合标准的防护品。工作结束后，一次性防护品应脱于指定位置。
7.5 非工作人员不得进入生产区，特定情况需进入者应遵守相应生产加工区域卫生控制要求。

8 检疫检验卫生

8.1 检疫检验基本条件

8.1.1 企业应设置和配备与生产能力相适应的检疫检验部门及实验室。
8.1.2 应参照NY/T 4652 配备相应兽医卫生检疫检验人员。
8.1.3 应按照GB 12694和《家禽屠宰检疫规程》要求实施宰前检疫检验和宰后检验。

8.2 检验实验室要求

8.2.1 企业应配备符合生产规模的疫病检验、产品质量检验实验室，各实验室应配备满足检验需求的仪器设备和技术人员。
8.2.2 仪器设备应定期进行检定或校准、核查，确保其性能满足检验质量要求，并建立实验室仪器设备档案。
8.2.3 检验技术人员应考核合格后方可上岗，并定期接受实验室生物安全知识和操作技能培训；进入实验室时应穿戴好防护用品；实验过程严格按照标准化操作规程和国家规定的检测方法进行。
8.2.4 实验室应保持洁净，待检样品和检验试剂应分区存放，废弃物每日及时清理。
8.2.5 所有受污染的材料、样品和培养物在清洗或废弃之前应进行高压灭菌处理。
8.2.6 实验产生的废液、废渣、废气应按环保要求收集，交由指定地点或具有废液、废渣、废气资质的企业进行排放处理。
8.2.7 实验室生物安全管理应符合GB 19489的要求。

9. 生产过程卫生

9.1 确定卫生控制关键环节

宜根据GB/T 20551中禽屠宰相关危害分析与关键控制点（HACCP）确定卫生安全风险关键环节，并对关键环节进行有针对性的卫生控制。

9.2 清洁消毒

9.2.1 应建立清洗消毒制度，明确需清洗消毒的区域、设施设备、工器具和穿戴品等，明确使用的消毒剂种类及相应清洗消毒方法和频次，做好消毒监控和记录，并定期对消毒效果进行验证，发现问题及时纠正。
9.2.2 应建立清洁剂、消毒剂等化学品的使用管理制度。除清洁消毒必需和工艺需要，不应在生产场所使用和存放可能污染禽肉产品的化学制剂。

9.3 微生物监控

9.3.1 应制订禽肉生产过程微生物监控计划，明确微生物监控指标、采样点、监控频率、取样和检测方法、评判原则和整改措施等，做好微生物监控和记录。禽肉生产过程微生物监控计划和指标限值参见附录A。
9.3.2 按照设定的限值判定微生物监控结果是否超限。当菌落总数超限、沙门氏菌不超限时，应加强清洁消毒，增加监控频次；当沙门氏菌超限，应隔离相应产品，对相关环境设施和工器具进行彻底清洗消毒，调查并清除污染源。
9.4 生产操作的卫生控制按照GB 12694的相关要求执行。
9.5 产品包装和贮存应符合GB 12694的相关要求。

9.6 卫生管理要求

9.6.1 企业应制订禽肉生产卫生管理制度和考核要求，明确岗位职责，实行岗位负责制。

9.6.2 企业应定期对生产过程卫生监控、产品卫生监控的执行情况和效果进行检查，发现问题及时整改。

10. 禽肉产品卫生

10.1 一般要求

10.1.1 企业应建立产品卫生质量监测计划，包括监控项目、抽样频次、抽样数量、抽样点、抽样方法、监测指标、检测方法、判定标准及不合格产品的处理规定。
10.1.2 按照GB 2707和GB 16869规定确定监控项目和监测指标，监测指标包括但不限于农兽药残留、违禁添加物、微生物、重金属和挥发性盐基氮。
10.1.3 委托第三方检验检测机构承担产品卫生质量安全检验工作的，应选择具有相应资格资质的实验室，并签订合同。
10.2 参照NY/T 3227 的规定对禽及禽产品进行抽样，按照样品管理要求进行妥善保存，保存期为3个月~6个月。
10.3 农兽药、激素、污染物指标检测按照国家相关标准方法执行，微生物指标检测按照GB 4789.1及相应指标国家标准规定的方法执行，水分指标检测按GB 5009.3规定的方法执行。
10.4 按照GB 2762、GB 2763、GB 18394、GB 31650、GB 31650.1和《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》等文件规定的的监测指标限值对对所检产品卫生质量安全情况进行判定。

11. 无害化处理

11.1 对检疫检验判定的病害禽、禽肉产品及生产过程产生的粪污等进行无害化处理，按《病死畜禽和病害畜禽产品无害化处理管理办法》执行。
11.2 有无害化处理设施的企业，应使用专门密闭容器盛放和专用车辆运送待处理物，并在官方兽医的监督下，按《病死及病害动物无害化处理技术规范》执行。
11.3 没有无害化处理设施的企业，应设置无害化暂存间，将待处理物存于暂存间，定时通知有资质的协议病死动物无害化处理企业集中收集处理。

12. 禽肉产品的追溯和召回

12.1 企业应建立完善的禽肉产品追溯体系，确保后续有不可接受的食品安全风险时能够追溯。
12.2 企业应建立禽肉产品召回制度，对召回产品的处理应符合《食品召回管理办法》的相关要求。

13 记录

13.1 企业应建立禽肉生产过程记录制度，对禽肉生产过程禽入场验收、宰前检疫、无害化处理、消毒、贮存、销售、召回等环节，对实验室检验过程样品来源与种类、样品交接与制备、检验指标与方法、检验结果与判定、卫生控制与废弃物处理等环节，以及对人员培训与考核、仪器维修与维护等详细记录。
13.2 应建立文件管理制度，确保各相关场所使用的文件均为有效版本。
13.3 所有记录应准确、规范并具有可追溯性。记录由记录人和审核人员复核签名并整理归档，保存期限不得少于肉类保质期满后6个月，没有明确保质期的，保存期限不得少于2年。

附 录 A
（资料性）

禽肉生产过程微生物监控计划建议

禽肉生产过程微生物监控计划建议见表A.1。

表 A.1　禽肉生产过程微生物监控计划建议表

序号	监控项目	监控对象	采样点[a]	监控微生物[b]	监控频率[c]	监控指标限值[d]
1	环境微生物监控	与禽肉直接接触的表面	洁净区工人工作服、工器具、传送带、工作台、包装材料、运输工具等表面	菌落总数、沙门氏菌等	每周或每 2 周或每月	菌落总数均值≤10^3CFU/ cm^2 或份 沙门氏菌 n=50，c=7，p=14%[e]
		生产过程用水	生产车间所有水龙头出水，预冷池水	菌落总数等	每周或每 2 周或每月	菌落总数均值≤100 CFU/mL（水龙头出水） 菌落总数均值≤1000 CFU/mL（预冷池水）
		洁净区空气	屠宰洁净区空气、分割加工间空气、产品贮存间空气等	菌落总数	每周或每 2 周或每月	屠宰洁净区菌落总数均值≤70 CFU/皿 分割加工间和产品贮存间菌落总数均值≤30 CFU/皿
2	产品微生物监控	禽胴体	预冷后胴体表面	菌落总数、沙门氏菌等	每周监控 1 次，每次随机采集各类样品均不少于 10 份。若监控结果持续满意，可每两周监控 1 次。	菌落总数≤5×10^4 CFU/ cm^2； 沙门氏菌 n=50，c=7，p=14%
		禽肉	分割后禽肉	菌落总数等		菌落总数≤5×10^5 CFU/ g

[a] 可根据禽屠宰加工过程实际情况选择采样点。

[b] 表中所列为实施监控时的必检指标，各种样品还可根据实际情况增加其它微生物，如弯曲杆菌、金黄色葡萄球菌等。

[c] 可根据具体采样点的风险确定监控频率。

[d] 应依据实验数据或相关要求及禽肉生产过程各因素风险大小确定监控指标限值。

[e] 沙门氏菌的 n 表示连续监控的抽样数，当抽样数超过 50 时，则采用窗口移动法，每次将最新一次采

集的样品纳入向前界定 n=50，并依据新窗口中的 c（阳性样品数）进行判定。若检出沙门氏菌样品数不超过 c 个，则结果满意；若超过 c 个，则结果不满意。当抽样量不足 50 个时，可计算阳性率，按照 p 值进行判定。

参考文献

[1] NY/T 3227 屠宰企业畜禽及其产品抽样操作规范
[2] NY/T 4652 家禽屠宰兽医卫生检验人员岗位技能要求
[3]《病死畜禽和病害畜禽产品无害化处理管理办法》（中华人民共和国农业农村部令 2022 年第 3 号）
[4]《家禽屠宰检疫规程》（中华人民共和国农业农村部农牧发〔2023〕16 号）附件 18
[5]《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（中华人民共和国农业农村部公告第250号）
[6]《食品召回管理办法》 国家食品药品监督管理总局令（第 12 号）
[7]《病死及病害动物无害化处理技术规范》（中华人民共和国农业部农医发〔2017〕25号）