《禽肉生产企业兽医卫生规范》

编制说明

（一）工作简况

1、任务来源

2025 年 7 月，根据国家标准化管理委员会下达的 2025 年第六批推荐性国家标准计划及相关标准外文版计划（国标委发〔2025〕34 号），批准《禽肉生产企业兽医卫生规范》为推荐性国家标准制修订计划项目，项目号为：20253034-T-326，由中国动物卫生与流行病学中心为第一起草单位，全国动物卫生标准化技术委员会归口，主管部门为农业农村部。

2、制定背景

家禽业是我国畜牧业的基础性产业，禽肉是我国城乡居民蛋白质消费的主要来源之一。家禽业稳定健康发展对于加快畜牧业高质量发展，推进农业结构战略性调整，改善人民生活质量和水平，以及增加农民收入具有十分重要的意义。禽肉产品的质量安全关系到广大人民群众的切身利益和生命安全。

近些年来，我国禽肉产品质量安全稳中向好，但产品不合格事件仍时有发生，尤其是非法添加违禁药物、农兽药残留超限、重金属超标和微生物污染等仍是全社会关注的热点问题。根据近年禽肉产品质量安全风险评估监测研究结果及市场监管总局监测信息，发现我国目前禽肉产品的药物残留风险因素涉及氟喹诺酮类、磺胺类、酰胺醇类、抗寄生虫类、大环内酯类、四环素类、硝基呋喃类、抗病毒类、杀虫剂类等共 9 大类药物，乌鸡、三黄鸡、地方品种土鸡、鲜（冻）鸡肉、鲜鸭、半边鸭及鸭产品等均存在不合格情况。上述监测结果说明，肉禽生产中违规用药或未严格遵守休药期的情况时有发生，特别是在乌鸡、鸽子等特殊家禽养殖过程中，兽药残留检出频次较高，产品质量安全问题较突出。另外，由于禽肉营养丰富，禽肉生产屠宰现场空气流通性欠佳、湿度较大，为微生物生长提供了有利条件。研究数据显示，目前我国禽肉产品的食源性微生物风险因素主要为大肠杆菌、沙门氏菌、单增李斯特菌等。微生物繁殖造成肉品污染、腐败，直接影响消费者生命健康，对社会公共卫生安全造成隐患。

禽肉生产企业是消费者与养殖者之间的中间环节，对于禽肉原料提供者来说，它是消费者，对于终端消费市场来说，它又是生产者，是保障上市禽肉产品质量安全的最后一道关卡。目前，国家制定了禽肉生产质量标准，如《畜禽肉质量分级 鸡肉》（GB/T 19676-2022），标准规定了肉鸡胴体及分割肉质量分级的基本要求、质量等级划分、标志、包装和记录要求，适用于屠宰加工企业的肉鸡胴体及分割肉的质量分级。但关于禽肉生产企业管理禽肉产品质量尚无标准化流程和规范性指导。强化畜禽产品生产主体责任意识，指导禽肉安全生产，明确禽肉生产企业产品卫生质量检验检测操作规范，合理开展禽肉兽药残留、违禁添加物、微生物、重金属等指标的监测工作，为禽肉生产企业提供科学指导性建议，有利于提高禽肉生产企业兽医卫生规范管理水平，杜绝禽肉上市后出现卫生质量安全隐患，为政府监管、行业规范和产业发展发挥支撑作用，具有良好的社会经济效益。

综上，我们认为修订该标准，规范禽肉生产企业产品卫生质量管理，推动加工过程卫生和产品质量卫生监控及实验室检验标准化操作，做好禽肉上市前疫病病原、药物残留、非法添加物、食源性微生物、重金属等相关产品质量参数监测，对禽肉生产企业严把禽肉卫生质量关具有重要指导意义，为推动禽肉生产过程卫生安全和产品质量安全更上新台阶提供技术支撑。

3、起草单位和主要起草人及其所做的工作

本标准起草单位包括：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。

本标准主要起草人员：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。

项目起草单位接到任务后，成立了以宋翠平为组长的起草小组，及时制定标准修订实施方案，明确了人员的职责分工，并按进度要求开展了标准修订工作。

主要职责和工作分工如下：

宋翠平，中国动物卫生与流行病学中心，主持标准修订，统筹组织相关工作实施；

赵格，中国动物卫生与流行病学中心，负责制定实施方案，起草标准征求意见稿，形成送审稿；

王志亮，中国动物卫生与流行病学中心，负责总体指导并复审标准草案；

李木子、王晓娇、赵建梅，中国动物卫生与流行病学中心，参与标准起草和意见整理；

万思敬，青岛市农产品质量安全中心，负责标准验证；

方汉卿、高玉斌、孙晓亮、张柏铭，中国动物卫生与流行病学中心，参与标准相关技术方法验证；

王淑婷，中国动物卫生与流行病学中心，负责相关文档整理。

4、主要工作过程

要按标准各阶段为单位分别编写。列出各阶段的关键内容。征求意见、审查阶段的主要内容要详细给出。征求意见要对征求对象的代表性、回复情况、意见处理情况进行总结说明。

1）起草阶段

项目启动，成立标准起草小组，编制标准讨论稿。接到任务后，2024 年 2 月 8 日，中国动物卫生与流行病学中心牵头组织召开标准编写启动研讨会，成立标准起草组，制定标准修订工作方案，明确参加起草单位和人员及其职责分工，研讨标准框架和提纲，明确标准编制工作进度安排及要求。在前期收集、查阅资料的基础上，研讨标准技术要求，研究修改标准讨论稿。

开展调研，查阅资料，修订更新标准文本。2024 年 2 月至今，调研国内从事禽肉生产相关单位，如青岛九联集团股份有限、青岛正大食品有限公司等，通过召开调查问卷、收集资料、交流研讨等方式，进一步完善标准内容，形成标准征求意见讨论稿。

2）征求意见稿形成阶段

2024 年 2 月，起草组将起草的征求意见讨论稿发往相关行政事业单位、科研院所、企业等机构定向征求意见。共收集到 5 家单位 13 条意见，编制征求意见汇总处理表。同时，起草单位召开专家研讨会，进一步研讨处理征求意见，会上参会专家共提出修改意见，起草组对标准征求意见讨论稿及编制说明进行了修改完善。

征求意见主要包括以下内容，一是修订标准有关内容，重点加强禽肉产品质量安全的控制等内容；二是提出增加有关监测参数和指标。三是建议起草者本标

准的文字叙述更为准确和通俗易懂，易于生产企业学习和接纳。经讨论后，经起草组采纳上述建议。修改后形成征求意见稿，报送全国动物卫生标准化技术委员会。

3） 征求意见阶段

2026 年 3 月，起草组自主邀请了科研、监管、检测和企业 20 名专家针对标准文稿定向征求意见。共收集到来自 20 个单位的 133 条意见建议，起草组针对所提意见逐条修改完善文稿。其中同意采纳 118 条，占 88.7%；未采纳 6 条，占 4.5%；9 条部分采纳，占 6.8%，对未采纳和部分采纳者均在备注栏中均做了说明。

4） 内部审查阶段

2026 年 5 月，起草组自主邀请了科研、生产监管等领域 5 名专家针对标准文稿做内部审查。专家组在听取标准起草单位汇报的基础上，对标准文本和编制说明进行了认真的审查、质询和充分讨论，认为该标准具有较强的实用性和可操作性，建议针对提出的修改意见进一步修改后尽快提交标委会。

（二）国家标准编制原则、主要内容及其确定依据，修订国家标准时，还包括修订前后技术内容的对比

1、国家标准编制原则

通过总结国内外禽肉生产卫生质量安全控制措施和管理水平，紧紧围绕监管要求和生产实际，确保标准具有较强的科学性、适用性、可操作性，便于生产企业实施和推广，促进我国禽肉生产企业规范化发展。本标准的制定遵循以下原则：

一是科学性原则。参考国内外活体动物运输相关法律、法规、标准和文献资料，结合我国禽肉生产企业发展现状，科学地确定标准技术要点。

二是适用性原则。与我国现行动物防疫法律、法规、标准相协调一致，标准内容便于实施，易于被其他标准或文件所引用，确保标准的适用性。

2、主要内容及其确定依据

主要内容：

本标准规定了规定了禽肉生产企业的厂区环境卫生、车间和设施卫生、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。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。

本标准还对禽肉产品和规模以上禽肉生产企业进行了定义。禽肉产品为来自鸡、鸭、鹅等禽类的可食用性肉组织产品。规模以上禽肉生产企业为实际年屠宰量鸡在200万羽，鸭、鹅在100万羽以上的禽肉生产企业。

编制依据：

本标准的范围部分对禽肉生产企业的硬件和软件两方面进行了卫生规定，具体包括厂区环境、车间和设施、设备和器具、人员、检疫检验、生产过程、禽肉产品、无害化处理、禽肉产品的追溯和召回，以及记录等方面的卫生控制与管理相关要求。考虑到当前我国禽肉生产企业规模有所差异，不同规模的企业对生产过程和产品的卫生管控认识和实践也有所差异，为增加实际应用中标准的适用性和可操作性，范围中规定了本标准适用于从事家禽屠宰、禽肉加工及贮存的规模以上生产企业，规模以下生产企业可以根据实际情况参照本文件执行。在定义中对规模以上禽肉生产企业按照我国当前生产的实际情况并参照国家标准GB 12694-2016进行了定义。同时对禽肉产品进行了定义，即来自鸡、鸭、鹅等禽类的可食用性肉组织产品，与GB/T 19480-2025《肉与肉制品术语》中保持一致。

主要内容：

本标准第四条至第七条对禽肉生产企业的基本条件的兽医卫生进行规定，总体厂区环境卫生、厂房和车间及设施卫生应当符合 GB 14881 和 GB 12694 标准中的相关要求；设备和器具卫生、人员卫生应当符合 GB 12694 标准中的相关要求。同时还针对禽肉生产企业厂区、厂房、车间和设施的设计布局以及器具的使用应划区分隔或专区专用，以防控交叉污染进行了规定。

编制依据：

企业基本条件在 GB 14881-2013 和 GB 12694-2016 两个国家标准中规定比较充分，本标准多进行了引用，只是根据家禽实际情况，在厂区部分增加了厂区生产区和非生产区划分明确，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；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。厂房和车间及设施部分对设计与布局重点描述了兽医卫生相关内容：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。

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。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）。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。增加了厂区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。在设备和工器具部分强调了刀具、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。在人员部分强调了以下与阻断动物-产品-人间风险相互引入或交叉传播途径相关的防控措施：1）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。2）车间非清洁区与清洁区人员工作服应有区分度，不得串岗。3）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。4）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。

主要内容：

本标准第八条重点对检疫检验基本要求进行了说明。指出企业应配有与生产能力相适应的检疫检验部门及实验室，参照 NY/T 4652 配备相应兽医卫生检疫检验人员，并按照 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。同时指出检验实验室硬件和人员条件及卫生要求：

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。

编制依据：

检验检疫方面，屠宰过程的宰前检疫检验和宰后检验按照GB 12694-2016和《家禽屠宰检疫规程》要求执行，强调了规模以上禽屠宰企业应该配有与生产能力相适应的检疫检验部门及实验室，应参照NY/T 4652-2025 配备相应兽医卫生检疫检验人员，同时对实验室卫生控制的仪器设备管理使用、技术人员管理和检验操作、实验室卫生和生物安全管理提出了7方面的具体要求。

主要内容：

本标准对生产过程卫生控制在第 9 条提出了 6 方面具体要求：

9.1 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、取样点、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。

编制依据：

屠宰过程卫生控制是禽肉生产企业兽医卫生控制的关键部分之一。首先提出企业应该根据GB/T 20551-2022中禽屠宰相关危害分析与关键控制点体系（HACCP）确定卫生安全风险关键环节，这样才能更有针对性的去进行卫生控制。清洁消毒是过程卫生控制的主要手段，本标准规定企业需建立清洁剂和消毒剂使用制度，清洁消毒制度，确保这些微生物消杀化学品规范使用，避免污染禽肉产品的风险。另外屠宰加工过程微生物监控是确保产品卫生安全的重要措施，本标准规定企业应该建立微生物监控计划，并在附件A中对建议的采样点、监控频率、监控微生物指标和监控限值进行了描述，企业也可以根据实际生产情况和要求自主设置监控计划的具体内容。企业应对照各样品各监控指标的限值要求，对监测结果进行判定，发现问题及时有针对性的进行整改。生产操作过程的卫生控制也很重要，这部分在GB 12694-2016第7条中做了具体要求，本标准可按其要求执行。同时本条对生产过程的卫生管理进行了规定，要求企业从制度制定和考核层面对卫生控制进行管理，同时要对管理的成效进行定期检查。

主要内容：

本标准第 10 条对禽肉产品卫生进行了规定：

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。

编制依据：

产品卫生质量控制是禽肉生产企业卫生控制的核心与根本目标。本标准首先规定企业应建立禽肉产品卫生质量监测计划，确定好监测项目和指标，然后从抽样、检测方法和检测结果判定等方面进行了规定。针对农兽药残留、违禁添加物、微生物、重金属等影响禽肉产品质量安全的指标，目前我国均已有相关检测和合格判定标准，可按照相应标准中规定的要求实施。当然，针对可能涉及的指标，并非所有企业实验室都能实现有效检测，实际中存在委托第三方检测机构室承担产品卫生质量安全检验检测工作的情况，此时应选择具有相应检验检测资格资质的实验室，并签订合同。

主要内容：

标准第 11 条规定了禽肉生产企业的无害化处理要求：

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。

编制依据：

无害化处理卫生要求是兽医卫生的重要部分，这关系到有效防控生物安全风险传播扩散的威胁，在禽肉生产企业需要重点强调其管理和操作方面的规范。

农业农村部先后出台了《病死及病害动物无害化处理技术规范》和《病死畜禽和病害畜禽产品无害化处理管理办法》，对病死禽及禽产品的无害化处理的管理和规范操作均进行了详细规定，若企业配有无害化处理场所并开展无害化处理工作，需严格按相关要求执行。若企业不具有相关设施，应将需无害化处理的物品暂存于暂存间，定时通知有资质的协议病死动物无害化处理企业进行集中收集处理。

主要内容：

本标准还规定了禽肉产品的追溯和召回以及记录相关要求内容。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。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。

记录部分规定：企业应建立禽肉生产过程记录制度，对禽肉生产过程家禽入场验收、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。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。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。

编制依据：

这两条基本上都是从管理角度进行了规定，从产品质量安全出发，若发生不合格禽肉产品情形，应及时开展溯源和召回，避免后续持续的市场流通和消费，最大程度的较少相关疾病发生，因此，这部分是企业卫生控制的风险应急方面的要求。禽肉生产企业的文件记录总体非常重要，本标准对禽肉生产、实验室检验的记录内容方面进行了详细规定，同时对记录的文件管理和可追溯性以及保存期限等进行了规定。

主要内容：

本标准附录 A 中对禽肉生产过程微生物监控计划进行了建议，如下：

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≤1000CFU/ 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] 可根据家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。

编制依据：

该附录 A 的微生物监控计划建议表可指导企业自主开展禽肉生产过程与产

品安全紧密相关的各环节各类风险相关因素中微生物的监控。表中建议的采样点仅限于与禽肉直接接触的环境、空气和水，以及禽肉产品；监控频率根据实际情况可选择每周、每两周或每月；监控微生物指标当前只对反映总体卫生情况的卫生指示菌——菌落总数，以及可以在健康肉鸡肠道中隐性携带、但对食品安全危害较大的沙门氏菌两类指标进行监测；不同样品菌落总数限值的提出，一是参考了本团队前期制订的农业行业标准《生猪屠宰加工微生物监控技术规范》（NY/T 4621-2025），如该标准中规定的生产用水、清洁区空气菌落总数限值，二是参考了国内规模以上、生产过程对标国际标准的禽肉生产企业的微生物监控标准，如禽肉或胴体直接接触环境表面的菌落总数、预冷池水中菌落总数，以及分割后禽肉菌落总数；三是参考了国家标准《冷却肉加工技术要求》（GB/T 40464-2021），其中规定了加工分割冷却肉的原料肉中菌落总数限值，本标准参考提出了预冷后（也是分割加工前）禽胴体的菌落总数监控限值；四是参考了欧盟 2073/2005/EC《食品微生物标准》－加工过程卫生标准中对分割肉规定的菌落总数 n ＝5， c ＝2，m＝5x10^5cfu/g，M＝5x10^6cfu/g 中的m值，即菌落总数检出值低于m时样品均合格。

针对沙门氏菌，由于其在健康家禽肠道内可以正常携带，在屠宰加工过程随肠道内容物溢出污染生产线并交叉污染禽肉的风险非常大，按照我国之前《食品安全国家标准 鲜、冻禽产品》（GB 16869-2005）中规定的不得检出的标准，在生产实践中较难实现，因此，本标准参考了美国（ n ＝51， c ＝12， p ＝20％）和欧盟国家（ n ＝50， c ＝7）针对禽屠宰加工过程禽胴体产品微生物监控限值，提出了针对禽肉胴体和禽肉直接接触环境的沙门氏菌监控限值建议（ n ＝50， c ＝7， p ＝14％），与欧盟基本一致，略优于美国数值。通过近几年畜禽产品质量安全监测中所获取的监测数据进行验证，发现被抽检企业禽胴体样品中沙门氏菌污染多数可符合这个标准，有一定的适用性和可操作性。

3、新旧标准对比（适用于修订标准的情况）

与 GB/T 22469-2008《禽肉生产企业兽医卫生规范》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、厂区环境卫生、厂房和车间及设施卫生、人员卫生、屠宰加工操作卫生控制、产品包装、贮存卫生要求，增加了设备和器具卫生、检疫检验卫生、生产过程卫生、产品卫生、无害化处理、禽肉产品的追溯和召回以及记录要求。具体如下：

表 新旧标准对比表

旧标准	新标准
标准名称：禽肉生产企业兽医卫生规范	标准名称：禽肉生产企业兽医卫生规范(与原标准一致)
1 本标准规定了禽肉生产企业在屠宰、胴体分割、鲜肉贮存和运输过程中所应遵循的兽医卫生标准。本标准适用于鲜家禽肉生产企业,包括屠宰、分割、冷冻冷藏厂(车间)。	1 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 GB 5749 生活饮用水卫生标准 GB/T6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱 GB12694 肉类加工厂卫生规范 GB 13457 肉类加工工业水污染物排放标准	2 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

	NY/T 3227 屠宰企业畜禽及其产品抽样操作规范
3 术语包括：家禽、家禽肉、鲜家禽肉、胴体 肉用副产品、内脏、运输工具、企业	3 术语包括：禽肉产品、规模以上禽肉生产企业
4 企业环境卫生	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 车间及设施设备卫生	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 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。 5.4 鼠、虫害控制设施应符合 GB 14881 有关要求。 5.5 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。
5 车间及设施设备卫生 6.企业各车间的特殊卫生要求	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.企业内人员的卫生	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.屠宰场进行的宰前检查 10.宰后兽医卫生检验	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。
新增	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.屠宰卫生要求 11.鲜肉处理卫生要求 12.肉分割卫生要求 13.鲜肉的内、外包装 14、贮存 15.运输	9. 生产过程卫生 9.1 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
新增	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。
新增	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。
新增	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。
新增	13 记录 13.1 企业应建立禽肉生产过程记录制度，对禽肉生产过程家禽入场验收、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。
新增	附录 A 禽肉生产过程微生物监控计划建议 具体包括建议的监控项目、监控对象、采样点、监控微生物指标、监控频率、微生物指标限值
新增	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）

（三）试验验证的分析、综述报告，技术经济论证，预期的经济效益、社会效益和生态效益

1. 综述报告

近年来，我国畜牧业发展取得了显著成绩，禽养殖业特别是肉禽养殖业规模化、集约化、现代化发展日益壮大，同时带动的禽肉生产企业规模化、正规化、现代化发展，规模化肉禽屠宰场数量不断增加。根据前期对青岛九联集团股份有限公司、青岛正大有限公司等规模化禽肉生产企业调研，结果显示，按照国家有关规定和要求，规模化禽肉生产企业严格开展宰前宰后检验，配备了良好的检验检测实验室、检验检测仪器设备及人员，并积极开展病原微生物、药物残留、违禁添加物等实验室检测工作，对于确保禽肉质量安全发挥重要作用。但是，现阶段规模化养殖场产品质量检测均由各养殖场在执行政府主管部门制定的监控计划基础上自行制定，操作流程缺乏规范性指导，预防过程风险能力较弱，出现不符合项难以立即实施纠正措施，可能导致产品质量安全监测结果出现偏差，阻碍“最后一道防线”作用的发挥。因此，有必要对禽肉生产企业兽医卫生规范进行系统梳理和规定，指导企业做好生产过程和产品的卫生控制，以确保产品的卫生质量安全。

2.预期的经济效益、社会效益和生态效益

我国是世界禽类生产和消费大国，禽肉产品的质量安全问题关系到广大人民群众的切身利益和生命安全。近些年来我国禽肉产品质量安全事件也时有发生，尤其是非法添加违禁药物、药物残留超限、重金属超标和微生物污染等仍是全社会关注的热点问题。禽肉生产企业是保障上市禽肉产品质量安全的最后一道关卡，强化畜禽产品生产主体责任意识，确保为人民群众提供安全、优质、放心的

畜禽产品。现阶段，畜禽屠宰标准化体系建设日趋完善。在此背景下，修订《禽肉生产企业兽医卫生规范》（GB/T 22469-2008）有关内容，强化禽肉生产企业主体责任意识，明确禽肉生产企业兽医卫生管理规范，合理开展疫病检测、兽药残留、违禁添加物、微生物、重金属等指标的监测工作，为禽肉生产企业提供科学指导性建议，有利于提高禽肉质量安全水平，杜绝禽肉上市后出现质量安全隐患，为政府监管、行业规范和产业发展发挥支撑作用，具有良好的社会经济效益。

（四）与国际、国外同类标准技术内容的对比情况，或者与测试的国外样品、样机的有关数据对比情况

无

（五）以国际标准为基础的起草情况，以及是否合规引用或者采用国际国外标准，并说明未采用国际标准的原因

本标准未采用国际标准。

（六）与有关法律、行政法规及相关标准的关系

本标准在现行法律法规的框架内起草，引用或参照相关法律法规的有关规定，与现行法律法规和强制性国家标准保持协调一致，没有矛盾或冲突。本标准的撰写参考了《食品安全国家标准 屠宰加工卫生规范》（GB 12694-2016）、《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881-2013）中的卫生控制的通用或部分规定，同时指出过程卫生监控和产品卫生质量监控实施过程的采样和检测方法以及判定依据都根据现行的国家标准进行，包括《食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品》（GB 2707-2016）、《冻禽产品（部分指标）》（GB 16869-2005）、《畜禽肉水分限量》（GB 18394-2020)、《食品中污染物限量》（GB 2762）、《食品中农药最大残留限量》（GB 2763）、《食品中兽药最大残留限量》（GB 31650-2019）、《食品中 41 种兽药最大残留限量》（GB 31650.1-2022）、《食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则》（GB 4789.1-2016）。

（七）重大分歧意见的处理经过和依据

无

（八）涉及专利的有关说明

无

（九）实施国家标准的要求，以及组织措施、技术措施、过渡期和实施日期的建议等措施建议

建议本标准作为推荐性国家标准发布实施。本标准发布实施后，建议国家行政主管部门下发贯彻实施本标准的通知文件，定期组织标准实施情况检查，对于表现突出的企业给予表扬和奖励；贯彻标准过程中，有关部门可选派专业技术人员深入企业宣贯、指导标准实施工作；建议有关部门开通标准服务咨询热线，方便相关企业/从业人员就标准内容、技术等问题进行咨询；为加快标准贯彻实施速度，建议标准发布后尽快在网上公布，便于相关从业人员下载学习。

（十）其他应予说明的事项。

无