

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 473—2001

绿色食品 动物卫生准则

Green food—Animal health guidelines

2001-09-27 发布 2001-11-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 定义 2

4 动物卫生准则 3

附录 A(规范性附录) 养猪场卫生条件 4

附录 B(规范性附录) 养禽场卫生条件 8

附录 C(规范性附录) 畜、禽群不得患有的疾病名录 11

附录 D(规范性附录) 家畜屠宰加工企业兽医卫生规范 12

附录 E(规范性附录) 鲜家禽肉生产企业卫生规范 23

前 言

绿色食品是无污染的安全、优质、营养类食品,依法合理实施动物卫生措施是生产动物性绿色食品的重要环节。为了确保绿色食品的质量,合理实施和管理动物卫生,特制定本标准。《中华人民共和国动物防疫法》是制定本标准的主要依据,同时在参考欧盟 72/462/EEC、64/432/EEC、91/630/EEC、90/539/EEC 相关指令的基础上,结合我国的动物卫生现状而制定。

本标准的附录 A、附录 B、附录 C、附录 D、附录 E 为规范性附录。

本标准由农业部中国绿色食品发展中心提出并归口。

本标准起草单位:农业部动物及动物产品卫生质量监督检验测试中心、内蒙古乌兰察布盟兽医卫生兽药监察所、内蒙古兴发集团。

本标准主要起草人:陈向前、黄保续、李其平、王志亮、王文彬、田守智、方 武。

绿色食品 动物卫生准则

1 范围

本标准规定了动物源绿色食品的动物卫生准则。

本标准适用于 A 级绿色食品动物的饲养、屠宰及其产品的加工、贮藏和运输。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

- GB 2707 猪肉卫生标准
- GB 2708 牛肉、羊肉、兔肉卫生标准
- GB 2710 鲜(冻)禽肉卫生标准
- GB 2762 食品中汞限量卫生标准
- GB 4810 食品中砷限量卫生标准
- GB/T 5033 出口产品包装用瓦楞纸箱
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 瓦楞纸箱
- GB 9691 食品包装用聚乙烯树脂卫生标准
- GB 12694—1990 肉类加工厂卫生规范
- GB 13106 食品中锌限量卫生标准
- GB 13457 肉类加工工业水污染物排放标准
- GB 14935 食品中铅限量卫生标准
- GB 15199 食品中铜限量卫生标准
- GB 15200 食品中铁限量卫生标准
- GB 15201 食品中镉限量卫生标准
- GB 16548 畜禽病害肉尸及其产品无害化处理规程
- GB 16549 畜禽产地检疫规范
- GB/T 16569 畜禽产品消毒规范
- NY/T 388 畜禽场环境质量标准
- NY/T 391 绿色食品 产地环境技术条件
- NY/T 393 绿色食品 农药使用准则
- NY/T 471 绿色食品 饲料及饲料添加剂使用准则
- NY/T 472 绿色食品 兽药使用准则
- 中华人民共和国动物防疫法
- 动物性食品中兽药最高残留限量标准

3 定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

绿色食品 green food

同 NY/T 391 中 3.1。

3.2

A 级绿色食品 class A green food

同 NY/T 391 中 3.3。

3.3

动物 animal

人工饲养、合法捕获的活的哺乳动物和禽类,在有特别规定时也包括蚕、蜂和水产类等其他动物。

3.4

动物产品 animal product

来源于动物可供人食用的肉类、肉制品、胴体分割体、脏器、油脂、奶、奶制品、蛋、蛋制品、血、血制品、头、蹄、骨、皮、水生动物产品等。

3.5

动物疫病 animal disease

动物的传染病和寄生虫病。

3.6

病原体 pathogen

能引起疾病的生物体,包括寄生虫和致病性微生物。

3.7

动物卫生 animal health

为确保人或动物对产品消费的安全、健康和卫生,在生产、加工、贮存、运输和销售过程中应遵守的条件和措施。

3.8

动物防疫 animal epidemic prevention

动物疫病的预防、控制和扑灭,以及动物、动物产品的检疫。

3.9

畜群 herd

同一饲养场的动物,或者虽不在同一个场,但可以在不采取卫生措施的条件下相互流动的动物群体。

3.10

禽群 flock

饲养在同一饲养场或由固体物分隔并具有单独通风系统的一组禽类。对于散养的禽类,则指共同进入一个或多个禽舍的一个群体,即同一建筑物中所有的禽只。

3.11

官方兽医 official veterinarian

由国家畜牧兽医行政管理部门授权的兽医,行使动物防疫监督或公共卫生监督,并在适当条件下签发动物卫生证书。

4 动物卫生准则

4.1 动物产地的卫生条件

4.1.1 产地环境质量应符合 NY/T 391 的要求。

4.1.2 猪、禽饲养场应遵照附录 A 和附录 B 的卫生要求,牛、羊、兔等动物的饲养场的选址、设施设备和饲养管理条件可参照养猪场卫生条件的有关规定执行,疫病监测和控制方案遵照《中华人民共和国动物防疫法》及其配套法规执行。

4.1.3 应按规定实施动物计划免疫和消毒,并使用法定的疫苗等生物制品及消毒剂。

4.1.4 使用饲料、饲料添加剂应符合 NY/T 471 的要求。

4.1.5 使用兽药应符合 NY/T 472 的要求。

4.1.6 畜群、禽群不得有附录 C 所列疫病。

4.1.7 动物离开饲养地前,应按 GB 16549 的规定实施产地检疫。

4.2 屠宰、加工过程中的动物卫生条件

4.2.1 屠宰、加工企业应符合附录 D、附录 E 规定的卫生要求。

4.2.2 动物屠宰的兽医卫生管理应按照附录 D 和附录 E 的要求实施。

4.2.3 动物产品应符合 GB 2707,或 GB 2708,或 GB 2710 标准,不得检出以下病原体:大肠杆菌 O157、李氏杆菌、布氏杆菌、肉毒梭菌、炭疽杆菌、囊虫、结核分支杆菌、旋毛虫。

4.2.4 动物产品农药、兽药残留量应符合 NY/T 393 和 NY/T 472 的要求。

4.2.5 动物产品重金属残留量应执行 GB 15199、GB 15200、GB 15201、GB 2762、GB 4810、GB 14935 和 GB 13106 的规定要求。

4.2.6 经检疫检验不合格的动物及动物产品应按照 GB 16548 的要求进行处理。

4.3 贮藏卫生条件

4.3.1 动物屠宰后的预冷、冷冻、冷藏应符合附录 D 和附录 E 的要求。

4.3.2 动物产品贮藏场所应符合附录 D 和附录 E 的要求。

4.4 运输卫生条件

4.4.1 运输动物及动物产品的工具在运输前和运输后应实施消毒。

4.4.2 运输动物及动物产品应具有检疫证明,运输工具应具有消毒证明。

4.4.3 动物鲜肉的运输应符合 D.12 和 E.13 的规定。

附 录 A
(规范性附录)
养猪场卫生条件

A.1 养猪场总体卫生要求

A.1.1 选址

A.1.1.1 新建养猪场应建在无疫病区

A.1.1.2 养猪场应远离交通要道、公共场所、居民区、学校、医院和水源,地势较平坦,且具有一定的坡度。

A.1.2 建筑布局

养猪场应严格执行生产区和生活区相隔离的原则。人员、动物和物质运转应采取单一流向,以防止污染和疫病传播。

A.1.3 环境质量

养猪场的污水、污物处理应符合国家环保要求,环境卫生质量应达到 NY/T 388 规定的标准。

A.2 养猪场设施设备

A.2.1 建筑材料

构建厂房的材料,特别是猪舍及其设备应对猪无害,且易于清洗和消毒。

A.2.2 电器安装

安装电器时,应符合防潮、防爆等安全规定,以防引起猪只电休克。

A.2.3 隔离、加热和通风设施

房舍的隔离、加热和通风设施,应保证空气流通、防尘、温度和空气相对湿度适宜,以防对猪只造成伤害。

A.2.4 其他自动化设施

对猪只健康和福利至关重要的自动化设施每天应检查一次。一旦发现问题,应立即纠正。

A.2.5 光照条件

猪舍应具有适宜的光照,并和气候条件相适应,不得使猪长时间处于黑暗中。光照可采用自然光或人工光,对于后者,时间应和自然光照时间大致相同,一般维持在上午 9 时至下午 5 时之间。此外,光线应具有足够的强度,以便对猪只实施检查。

A.2.6 猪舍地面设置

地面应平整防滑,以防对猪只造成伤害。地面的设计还应考虑到猪只站立时可能受到的伤害,应考虑到猪只的体形和体重,地面应稳固、平整和舒适。猪只躺卧区应清洁舒适,易于排水,且不能对猪造成伤害。猪舍内提供的垫草,则应洁净、干燥、无毒且经常更换。使用漏缝地板的猪舍也应充分考虑上述保护性原则。

A.2.7 饲喂设施

猪只饲喂和饮水设备应设计建造合理、材料坚固、无毒无害,且易于清洗消毒。

A.2.8 消毒设施

养猪场应备有良好的清洗消毒设施,防止疫病传播,并对养猪场及其相应设施如车辆等进行定期清洗消毒。

A.2.9 生物防护设施

- 养猪场应具备良好的防害虫如昆虫和啮齿动物等的防护设施。
- A.2.10 粪便处理设施
- 养猪场应具备有效的粪便和污水处理系统,并保证环境卫生质量达到 NY/T 388 规定的标准。
- A.3 饲养管理
- A.3.1 工作人员和参观人员要求
- A.3.1.1 工作人员应定期检查身体,不得患有任何人畜共患病。
- A.3.1.2 工作人员不可经常回家,往返工作岗位时应淋浴消毒。
- A.3.1.3 工作人员应穿戴工作服,非生产人员应尽量“谢绝参观”。特殊条件下,非生产人员可穿戴防护服入场参观。
- A.3.2 饲料使用规范
- 使用饲料应遵照 NY/T 471 的规定。
- A.3.3 使用兽药和残留监测规范
- 使用兽药应遵照 NY/T 472 规定,并做好记录,记录应保存两年以上。残留监测应符合动物性食品中兽药残留最高限量标准和 NY/T 472 的规定。
- A.3.4 饲养密度
- 任何养猪场,对群养的生长育成猪和断奶仔猪,其饲养密度应能保证动物自由平躺、休息和站立,在此要求条件下,每头猪所占面积至少应达到表 A.1 规定的标准。成年种公猪圈舍面积至少为 6 m²。
- 表 A.1 猪饲养密度
- | 平均体重
kg | 每头猪应占面积
m ² |
|------------|---------------------------|
| <10 | 0.15 |
| 10~20 | 0.20 |
| 20~30 | 0.30 |
| 30~50 | 0.40 |
| 50~85 | 0.55 |
| 85~110 | 0.65 |
| 110> | 1.00 |
- A.3.5 饲喂卫生
- 猪只的饲料应考虑到其年龄、体重、行为和生理需求,保证其健康成长,维持其正常机能。两周龄以上的猪只应提供足够的清洁饮水,或通过饮用其他液体食物保证其日常需水要求。
- A.3.6 日常健康检查和护理
- 对于群饲和舍饲猪,饲养员每天应对所有的猪只进行检查。所有疑似发病或受伤猪应立即接受治疗。
- 对疑似发生传染病的猪只,应立即隔离,通知官方兽医,并将疫病确诊所需样品送往指定实验室进行诊断,一旦确诊,应立即报告当地畜牧兽医行政管理部门。
- A.3.7 日常清洗和消毒
- 房舍、圈舍、设备和器皿应易于清洗和消毒,以防交叉感染和病原微生物的积聚。粪、尿和饲料残渣应经常消除,以防异味以及苍蝇和啮齿动物孳生。

A.4 疫病监测和控制方案

养猪场应坚持采用国家畜牧兽医行政管理部门规定的疾病监测方案,并接受当地畜牧兽医行政管理部门的监督,特别注意以下各方面。

A.4.1 方案的制定和监督

任何养猪场应制定详细的符合国家畜牧兽医行政管理部门有关规定的疫病监测和控制方案,获得当地畜牧兽医行政管理部门的批准和认可,并接受当地畜牧兽医行政管理部门的监督,官方兽医至少每年对执行情况检查一次,养猪场应向当地畜牧兽医行政管理部门和官方兽医提供连续的疫情监测信息。

A.4.2 疫病监测和控制

养猪场常规监测疾病的种类至少应该包括:口蹄疫、猪水泡病、猪瘟、非洲猪瘟、猪伪狂犬病、肠病毒性脑脊髓炎(捷申病)、结核病、猪繁殖与呼吸道综合症和布鲁氏杆菌病。

对于上述疾病的检测,应定期进行,怀疑发病时,应尽快报告当地畜牧兽医行政管理部门和官方兽医,并将病料送达指定实验室确诊。

确诊发生口蹄疫、猪水泡病、猪瘟、非洲猪瘟和肠病毒性脑脊髓炎时,养猪场应配合主管兽医当局和官方兽医,对猪群实施严格的扑杀措施,并随后对猪场进行彻底的清洗消毒,动物死尸按 GB 16548 进行无害化处理。消毒按 GB/T 16569 进行。

发生伪狂犬病、结核病、猪繁殖与呼吸道综合症和布鲁氏杆菌病时,应按照国家畜牧兽医行政管理部门的要求,对猪群实施清群和净化措施。

A.5 引进猪只的条件

A.5.1 动物装运之日无疫病症状。

A.5.2 不可从 A.6.1 或 A.6.2 条款规定的养猪场引进易感动物;除非该养殖场达到了 A.6.3 条款规定的条件。

A.5.3 种用和生产用猪,应来自符合下列要求的养殖场:位于无疫病区;装运前至少 3 个月内无口蹄疫、猪瘟和肠病毒性脑脊髓炎;装运前至少 30 天内没有发生过动物防疫法规定的一、二、三类病;应来自无布鲁氏杆菌病猪群。

A.5.4 动物装运及运输过程中没有接触过其它偶蹄动物;运输车辆应做过彻底清洗消毒。

A.5.5 动物应是在原产场出生或至少在原产场饲养 6 个月以上的猪只。

A.5.6 动物应附带官方兽医签发的检疫证明和非疫区证明。

A.5.7 引进的猪只应隔离观察 15 天以上,证实无病后才可混群饲养。

A.6 养猪场卫生质量认证的中止、撤消和恢复

A.6.1 中止认证

发生下列情况之一的,对养猪场的认证应当中止:

- a) 不再符合本标准 A.1~A.4 规定的要求;
- b) 怀疑发生口蹄疫、猪水泡病、非洲猪瘟、猪瘟、肠病毒性脑脊髓炎、布鲁氏杆菌病或炭疽;
- c) 未按 A.5 规定,引进了易感动物。

A.6.2 撤消认证

发生下列情况之一的,对养猪场的认证应当撤消:

- a) 证实猪群发生口蹄疫、猪水泡病、非洲猪瘟、猪瘟、肠病毒性脑脊髓炎、布鲁氏杆菌病或炭疽;
- b) 不符合本标准 A.1~A.5 规定的条件,在当地畜牧兽医行政管理部门通知改正而未采取措施的。

A.6.3 恢复认证

中止和撤消认证的养猪场,符合下列条件时,可以恢复认证。

A. 6. 3. 1 确诊发生 A. 6. 2. 1 规定疫病之一时,在养猪场已经消毒但未对所有易感动物实施扑杀的情况下,如发生口蹄疫则应在最后一例病例扑杀后至少停止经营 30 天;如发生猪瘟或肠病毒性脑脊髓炎则应在最后一例病例发生后至少停止经营 40 天;如果发生布鲁氏杆菌病则应在最后一例病例发生后至少停止经营两周;如发生炭疽则应在最后一例病例扑杀后停止经营 15 天。

A. 6. 3. 2 对于口蹄疫、猪瘟或肠病毒性脑脊髓炎,如果疫区内所有易感动物予以扑杀,养猪场予以消毒,且在其周围 2 km 半径内建立了保护带,则至少在最后一例病例扑杀后 15 天。

A. 6. 3. 3 对于因不符合 A. 2~A. 4 规定而撤消认证的养猪场,要重新进行认证。

A. 6. 3. 4 对于因不符合 A. 5 规定而中止认证的养猪场,要按发生相关疫病即依照 A. 6. 3. 1 或 A. 6. 3. 2 的规定进行。

附 录 B
(规范性附录)
养禽场卫生条件

B.1 养禽场的总体要求

B.1.1 选址

B.1.1.1 新建家禽饲养场不可位于传统的新城疫和高致病性禽流感疫区内。

B.1.1.2 养禽场应远离交通要道、公共场所、居民区、学校、医院和水源,地势较平坦,且具有一定的坡度。

B.1.2 建筑布局

养禽场应严格执行生产区和生活区相隔离的原则。人员、动物和物质运转应采取单一流向,防止污染和疫病传播。

B.1.3 环境质量

养禽场的污水、污物处理应符合国家环保要求。环境卫生质量应达到 NY/T 388 规定的标准。

B.1.4 疫病和残留监测

养禽场应采用国家畜牧兽医行政管理部门认证的疾病和残留监测方案,并接受当地畜牧兽医行政管理部门的监督,官方兽医至少每年检查一次,官方兽医应根据 B.2 和/或 B.3 要求重新核实各项卫生措施的执行情况。养殖场管理人员应能够向当地畜牧兽医行政管理部门出示有关养殖场卫生状况的持续性档案记录。

B.1.5 同一养禽场内原则上只能饲养一种类型的家禽。如果场内饲养多种家禽,应充分隔离饲养。

B.1.6 养禽场的消毒和病害肉尸的无害化处理应按照 GB/T 16569 和 GB 16548 进行。

B.2 祖代、父母代和商品代饲养场设备和卫生要求

B.2.1 禽舍设备卫生条件

B.2.1.1 设备的式样和安装应符合特定生产目的的要求,保证能够防止疾病传入、扩散。此外,养禽场还应具有良好的防鼠、防虫和防鸟设施。

B.2.1.2 设备应具备良好的卫生条件并适合卫生监测。

B.2.1.3 设备应符合特定生产要求,能够在适宜地点对设施以及运输蛋、禽的工具清洗和消毒。

B.2.1.4 禽舍的各种设施应考虑饲养禽的卫生福利。

B.2.2 饲养管理卫生条件

B.2.2.1 任何养禽场应使用符合 NY/T 471 规定的饲料,并得到官方许可。

B.2.2.2 兽药使用和残留监测:兽药使用应遵照 NY/T 472 规定,并作好记录,记录应保存两年以上。残留监测应遵照 NY/T 472 规定。

B.2.2.3 应坚持“全进全出”原则。每批家禽出栏后应实施清洗、消毒和清群措施。

B.2.2.4 祖代、父母代和商品代禽舍只能饲养符合下列条件的家禽:

- a) 自繁家禽;
- b) 从符合本标准规定条件的家禽繁育场引进的家禽;
- c) 从符合本标准规定条件的其他国家家禽繁育场进口的家禽。

B.2.2.5 养禽场具有严格的卫生管理制度:工作人员进入生产区应淋浴消毒,并穿戴合适的工作服;养禽场应尽量做到“谢绝参观”,特定条件下,参观人员在淋浴、消毒后穿戴防护服才可进入。

- B. 2. 2. 6** 房屋、禽舍及其他设施均处于良好的维修状态。
- B. 2. 2. 7** 对于产蛋禽舍,每天做到数次收蛋,并尽快清洁消毒。
- B. 2. 2. 8** 工作人员应将生产过程出现的任何异常情况,特别是疑似疫病症状,通知当地畜牧兽医行政管理部门。一旦怀疑发病,应将所需病料送往指定实验室。
- B. 2. 2. 9** 每群家禽的相关资料,如禽群史、登记情况、用药情况及生产数据等应在清群后保存两年以上,该资料必须具有以下内容:
- a) 目的地和发运地;
 - b) 饲料消耗情况;
 - c) 生产性能;
 - d) 发病率、死亡率及发病死亡原因;
 - e) 实验室检查及其结果;
 - f) 家禽来源地;
 - g) 蛋发运目的地。
- B. 2. 2. 10** 传染病发生时,实验室检查结果应立即上报给畜牧兽医行政管理部门。
- B. 3 孵化场(车间)设备及卫生要求**
- B. 3. 1 厂房设备卫生条件**
- B. 3. 1. 1** 孵化场和饲养场应设有物理性屏障隔离,并分离运行。空间结构设计应满足以下要求:
- a) 蛋的存贮和分级;
 - b) 消毒;
 - c) 预孵化;
 - d) 孵化;
 - e) 出雏;
 - f) 雏禽分发前的准备和包装。
- B. 3. 1. 2** 房屋构造能够防止鸟类和啮齿动物的进入;地板、墙面建筑材料应坚实且易于清洗;室内须具有适宜的自然光、人工照明、空气流通和温度调节设备,且应具有废物安全卫生处理的规定。
- B. 3. 1. 3** 设备表面应光滑防水。
- B. 3. 2 孵化场运行卫生条件**
- B. 3. 2. 1** 蛋、可动设备和人员应单向流动。
- B. 3. 2. 2** 种蛋应来自符合本标准规定的养殖场或部门,或符合上述标准的其他国家。
- B. 3. 2. 3** 孵化场应制定卫生管理制度,无论工作人员还是参观人员,进入生产区内应更衣淋浴,工作人员应穿戴工作服、工作靴、帽,参观人员应穿戴防护服及靴帽。
- B. 3. 2. 4** 房屋和设备处于良好维修状态中。
- B. 3. 2. 5** 下述物品应进行消毒:
- a) 进入孵化器前的种蛋;
 - b) 孵化器定期消毒;
 - c) 每批种蛋孵化结束后,对孵化房及其设备进行彻底的清洗和消毒。
- B. 3. 2. 6** 为评价孵化室的卫生状况,应制定微生物质量控制方案。
- B. 3. 2. 7** 对于任何生产过程中的异常变化及其他疑似传染病的临床症状,工作人员应通知畜牧兽医行政管理部门。一旦怀疑发病,主管兽医应将疫病确诊所需的样品送往指定实验室进行诊断,并通知畜牧兽医行政管理部门。
- B. 3. 2. 8** 孵化场的下列资料或数据至少应保存两年:
- a) 种蛋的来源和到达日期;

- b) 孵化量；
- c) 异常情况；
- d) 实验室检查及其结果；
- e) 疫苗接种程序(计划)；
- f) 未能孵化种蛋的数量和用途；
- g) 初孵雏的去向。

B. 3. 2. 9 一旦发生传染病,实验室检查结果应立即向主管兽医通报。

B. 4 疫病监测和控制方案

B. 4. 1 疫病监测和控制方案的制定、执行和监督

任何家禽饲养场应制定详细的符合国家畜牧兽医行政管理部门有关规定的疫病监测和控制方案,获得当地畜牧兽医行政管理部门的批准和认可,并接受当地畜牧兽医行政管理部门的监督,官方兽医至少每年对执行情况检查一次,养殖场应向当地畜牧兽医行政管理部门和官方兽医提供连续的疫情监测信息。

B. 4. 2 疫病监测方案

B. 4. 2. 1 养禽场常规监测疾病的种类至少应该包括:新城疫、高致病性禽流感、鸡败血支原体病、禽衣原体病、火鸡支原体病、鸡沙门氏菌病、雏白痢沙门氏菌病、鸡传染性法氏囊病、鸡马立克氏病、禽结核和亚利桑那沙门氏菌病、白血病、产量下降综合征、传染性支气管炎。

B. 4. 2. 2 应定期检测高致病性禽流感和新城疫,怀疑发病时,需将病料送达指定实验室确诊。对白血病和鸡白痢的净化,也要进行抗体监测。

B. 4. 2. 3 对于鸡沙门氏菌、雏白痢沙门氏菌和亚利桑那沙门氏菌感染,可以采用血清学或细菌学方法检验,实验样品可以为血液、孵化器上的残留物、孵化室墙壁上的废料、水槽中的水和废料等。采取血样进行鸡白痢/沙门氏菌检测时,应根据该农场过去的发病率情况,来确定抽样动物的数量。

B. 4. 2. 4 对于鸡败血支原体和火鸡支原体感染,可以应用血清学、细菌学方法检验,对于初孵雏和火鸡雏,还可观察到气囊病变。病料采集范围包括血液、初孵雏和火鸡雏、精液以及气囊、泄殖腔或气管拭子。为了实现连续监测,对于产蛋群,禽群开产前应检测一次,此后每三个月复检一次。

附 录 C

(规范性附录)

畜、禽群不得患有的疾病名录

C.1 任何畜群或动物个体都不得患有的疾病

C.1.1 多种动物共患病

口蹄疫、结核病、布氏杆菌病、炭疽、狂犬病、钩端螺旋体病。

C.1.2 不同种属动物分别不得患有的疾病

C.1.2.1 猪：猪瘟、猪水泡病、非洲猪瘟、猪丹毒、猪囊尾蚴病、旋毛虫病。

C.1.2.2 牛：牛瘟、牛传染性胸膜肺炎、牛海绵状脑病、日本血吸虫病。

C.1.2.3 羊：绵羊痘和山羊痘、小反刍兽疫、痒病、蓝舌病。

C.1.2.4 马属动物：非洲马瘟、马传染性贫血、马鼻疽、马流行性淋巴管炎。

C.1.2.5 兔：兔出血病、野兔热、兔粘液瘤病。

C.2 任何禽群都不得患有的疾病

鸡新城疫、高致病性禽流感、鸭瘟、小鹅瘟、禽衣原体病。

附 录 D
(规范性附录)
家畜屠宰加工企业兽医卫生规范

D.1 屠宰场(厂)卫生要求

D.1.1 场址选择条件

屠宰场(厂)应距离交通要道、公共场所、居民区、学校、医院、水源至少 500 m 以上,位于居民区主要季风的下风处和水源的下游,地势较平坦,且具有一定的坡度。地下水位应低于地面 0.5 m 以下。

D.1.2 建筑布局

总体设计应遵循病、健隔离,原料、产品、副产品、废弃物的转运互不交叉的原则。整个建筑群须划分为连贯又分离的三个区:宰前管理区、屠宰加工区、病畜禽隔离管理区,各区之间应有明确的分区标志,并用围墙隔开,设专门通道相连。

D.1.2.1 宰前管理区

宰前管理区应设动物饲养圈、待宰圈和兽医工作室。

D.1.2.1.1 饲养圈:地面应坚硬不透水,配备饮水、饲料和消毒设备,并具备排水、排污系统。

D.1.2.1.2 待宰圈:地面应坚硬、不透水,并备有宰前淋浴设备、排水、排污系统和消毒设施。

D.1.2.1.3 兽医工作室:备有适合于宰前检查的各种仪器设备。

D.1.2.2 屠宰加工区

D.1.2.2.1 屠宰间厂房建设卫生要求

D.1.2.2.1.1 厂房与设施应结构合理、坚固、便于清洗与消毒。

D.1.2.2.1.2 厂房与设施应与生产能力相适应,厂房高度应满足生产操作、设备安装与维修、采光和通风的需要。

D.1.2.2.1.3 厂房与设施应设有防止蚊蝇、鼠及其它害虫侵入或隐藏的设施,以及防烟雾、灰尘的设施。

D.1.2.2.1.4 厂房地面:应使用防水、防滑、不吸潮、可冲洗、耐腐蚀、无毒材料,坡度应为 1%~2%(屠宰间应 2%以上),表面无裂缝且无局部积水,易于清洗和消毒,明地沟应呈弧形,排水口须设网罩。

D.1.2.2.1.5 厂房墙壁和墙柱:应使用防水、防潮、可冲洗、无毒、淡色的材料,墙裙贴瓷砖且其高度应不低于 2 m,顶角、墙角、地角呈弧形,便于清洗。

D.1.2.2.1.6 厂房天花板:应表面光滑,不易脱落,能防止污物积聚。

D.1.2.2.1.7 厂房门窗:应装配严密,使用不变形的材料制作,所有门窗及其他开口应安装易于清洗和拆卸的纱门、纱窗,或压缩空气幕,并经常维修,保持清洁,内窗下斜 45°或采取无窗台结构。

D.1.2.2.1.8 屠宰车间应有兽医卫生检验设施,包括同步检验、对号检验、旋毛虫检验、内脏检验、化验室等。

D.1.2.2.2 传送装置

屠宰加工车间、内脏处理间、冷却间、冷藏库及其他加工车间应设置架空轨道和运转机,并附有防止油污装置,以利屠宰产品的转运,放血地段的传送轨道下应设置收集血液的表面光滑的金属或水泥斜槽,屠宰品的上下传递应采取金属滑筒,不同产品有不同筒道,一般屠宰场(厂)屠宰产品转送,应设置滑杆。

D.1.2.2.3 通风设备

北方可利用良好的自然通风,南方应有降温设备,门窗的开设要利于空气对流,要有防蚊、防蝇、防尘装置,在车间入口处应设门斗。在大量产生水蒸气或大量散热的部位应装设排风罩或通风孔。空气交换每小时 1~3 次,交换的次数由悬挂的新鲜肉的数量和内部温度而定。

D.1.2.2.4 照明

车间内应有充足的自然光线和人工照明。照明灯具的光泽不应改变加工物体的本色,亮度应能满足兽医检疫人员和生产操作人员的工作需要,吊挂在肉品上方的灯具,应装有安全防护罩。

D.1.2.2.5 生产供水系统

应有充足的冷热水,水质应符合 GB 5749 的规定,每个加工点应设有冷、热水龙头和蓄水池,蓄水池应定期清洗、消毒。

制冷用水也应符合 GB 5749 的规定,制冷及贮存过程中应防止污染。

制气、制冷、消防用水,应使用独立管道系统,不得与生产用水交叉连接。

D.1.2.2.6 污水排放系统

有完善的下水道系统,根据污水排放量,地面设置若干装有滤水篦子的收容坑,排水管的直径应保证坑内污水充分排出,并保证畅通无阻,排水管的出口处应设置清除脂肪装置,排出的污水应经过净化和无害化处理,达到 GB 13457 规定标准。

D.1.2.2.7 生产设备和用具

包括运输工具、工作台、挂钩、容器器具等,应采用无毒、无味、不吸水、耐腐蚀、经得起反复清洗、消毒的材料制成,其表面应平滑、无凹坑和裂缝,设备及其组成部件应易于拆洗,禁止用竹木工器具和容器。

D.1.2.2.8 卫生设施

D.1.2.2.8.1 废弃物临时存放设施:在远离生产车间的下风处的适当地方设置废弃物临时存放设施,其应采用便于清洗、消毒的材料制成,结构应严密,能防止害虫进入,并能避免废弃物污染厂区和道路。

D.1.2.2.8.2 废水、废气(汽)处理系统,并保持良好的工作状态。

D.1.2.2.8.3 更衣室、淋浴室、厕所:应设有与职工人数相适应的更衣室、淋浴室和厕所。车间内的厕所应有走廊与操作间相连,厕所的门窗不得直接开向操作间,便池应是冲水式,粪便排泄管不得与车间的污水排放管混用。

D.1.2.2.8.4 洗手、清洗、消毒设施:车间的进口处及车间内部的适当位置应配备冷、热水洗手设施,并备有清洁剂和一次性纸巾。

D.1.2.2.8.5 分割肉和熟肉制品车间及其成品库,应设置非手动洗手设施,并备有一次性纸巾。

D.1.2.2.8.6 车间内应设有器具、容器和固定设备的清洗、消毒设备,并备有充足的冷、热水,这些设施应为无毒、耐腐蚀、易清洗的材料制作。

D.1.2.2.8.7 车库、车棚内应设置车辆清洗、消毒设施。

D.1.2.2.8.8 活畜禽进口处及病畜隔离间、急宰间、化制间的门口应设有消毒池。

D.1.2.2.9 卫生管理

屠宰场(厂)应建立健全下列卫生管理规章制度:

- a) 车间内场地、工器具、操作台等定期清洗消毒制度;
- b) 更衣室、淋浴室、厕所、工间休息室等公共场所定期清扫、清洗、消毒制度;
- c) 废弃物定期处理、消毒制度;
- d) 定期除虫、灭鼠制度;
- e) 危险物保存和管理制度。

D.1.2.2.10 个人卫生要求

D.1.2.2.10.1 厂区工作人员每年应进行一次健康检查,只有取得健康合格证方可上岗工作。

凡患有下列病症之一者,不得从事屠宰和接触肉制品工作:

- a) 痢疾、伤寒、病毒性肝炎等；
 - b) 活动性肺结核；
 - c) 化脓性或渗出性皮肤病；
 - d) 其他有碍食品卫生的疾病。
- D.1.2.2.10.2 养成良好个人卫生习惯,勤洗澡、勤换衣、勤理发,不留长指甲。
- D.1.2.2.10.3 生产人员不得将与生产无关的个人用品、饰物带入车间,进入车间时,应穿工作服,戴工作帽,穿工作鞋,头发不许外露,肉品加工人员应戴口罩。
- D.1.2.2.10.4 生产人员离开车间时,应脱掉工作服、帽、鞋。
- D.1.2.2.11 副产品车间及其他生产加工部门
车间卫生要求按 D1.2.2.1 的规定执行。
- D.1.2.2.12 冷却
有足够大的冷却间和冷冻间
- D.1.2.3 病畜隔离管理区
- D.1.2.3.1 病畜圈(舍)
卫生要求按 D.1.2.1.1 规定执行。
污水按 D1.2.2.6 规定进行预处理,然后排放到厂区排污系统。
- D.1.2.3.2 急宰间
车间建筑要求按 4.2.2.1 规定执行,通风、照明、供水、污水排放、生产设备及用具、卫生设施、卫生管理、个人卫生要求等按 D.1.2.2.3~D.1.2.2.10 规定执行。
- D.1.2.3.3 化制间
根据不同目的,分别设置干法化制、湿法化制和焚毁等设施。
污水排放按 D.1.2.2.6 规定进行预处理,然后排放到厂区的排污系统。
- D.1.2.3.4 有条件食用肉加工间
车间卫生要求与 D.1.2.2.1 同。
根据不同情况,可设置高温等处理设施。
- D.2 屠宰过程中卫生要求
- D.2.1 宰前卫生要求
- D.2.1.1 待宰动物应来自非疫区,并有兽医检疫合格证。
- D.2.1.2 经宰前检疫后,停食静养 12 h~24 h,充分饮水,但送宰前 3 h 停止饮水。
- D.2.1.3 将待宰猪喷洗干净,体表不得有灰尘、污泥、粪便等物。
- D.2.1.4 送宰时应有兽医人员签发“送宰合格证”,送宰猪通过屠宰通道时,应按顺序赶送,不得脚踢、棒打。
- D.2.2 屠宰操作卫生要求
- D.2.2.1 电麻致昏
致昏的强度以使待宰畜处于昏迷状态,失去攻击性,消除挣扎,保证放血良好为准,不能致死,禁止锤击,操作人员应穿戴合格的绝缘鞋、绝缘手套。
- D.2.2.2 刺杀放血
刺杀由经过训练的熟练工人操作,采用垂直放血方式,除清真屠宰场(厂)外,一律采用切断颈动脉、颈静脉法或真空刀放血法,沥血时间不得少于 5 min,禁止心脏穿刺放血法,放血刀消毒后轮换使用。
- D.2.2.3 剥皮
手工或机械剥皮均可,剥皮力求仔细,避免损伤皮张和胴体,防止污物、皮毛、脏手沾污胴体,禁止皮下充气作为剥皮的辅助措施。

D.2.2.4 退毛

D.2.2.4.1 严格控制水温和浸烫时间,猪的浸烫水温以 $60^{\circ}\text{C}\sim 68^{\circ}\text{C}$ 为宜,浸烫时间为 $5\text{ min}\sim 7\text{ min}$,防止烫生、烫老。刮毛力求干净,不应将毛根留在皮内,使用打毛机时,机内淋浴水温保持在 30°C 左右。禁止吹气、打气刮毛利用松香拔毛。

D.2.2.4.2 烫池水每班更换一次,采用冷水喷淋降温净体。

D.2.2.5 编号

在每头屠体的耳部和腿部外侧用毛笔编号,字迹应清晰,不得漏编、重编。

D.2.2.6 开膛、净膛

剥皮或退毛后立即开膛,开膛沿腹白线剖开腹腔和胸腔,切忌划破胃肠、膀胱和胆囊。摘除的脏器不准落地,心、肝、肺和胃、肠、胰、脾应分别保持自然联系,并与胴体同步编号,由检疫人员按宰后检验要求进行卫生检疫。

D.2.2.7 冲洗胸、腹腔

取出内脏后,应及时用足够压力的净水冲洗胸腔和腹腔,洗净腔内淤血、浮毛、污物。

D.2.2.8 劈半

将检疫合格的胴体去头、尾,沿脊柱中线将胴体劈成对称的两半,劈面要平整、正直,不应左右弯曲或劈断、劈碎脊柱。

D.2.2.9 整修、复验

D.2.2.9.1 修割掉所有有碍卫生的组织,如暗伤、脓疱、伤斑、甲状腺病变淋巴结和肾上腺。

D.2.2.9.2 整修后的片猪肉应进行复验,合格后割除前后蹄,用甲基紫液加盖验讫印章。

D.2.2.10 整理副产品

D.2.2.10.1 整理副产品应在副产品整理间进行。

D.2.2.10.2 分离心、肝、肺:切除肝韧带和肺门结缔组织,摘除胆囊时,不得使其损伤,猪心上不得带护心脂,猪肝上不得带水疱,猪肺上端允许保留 5 cm 气管。

D.2.2.10.3 分离脾、胃:将胃底端脂肪切除,切断与十二指肠连接处和肝胃韧带,剥开网油,从网膜上切除脾脏。

翻胃清洗时,一手抓住胃头冲洗胃部污物,用刀在胃大弯处戳开约 10 cm 长小口,将胃翻转,用长流水将胃冲洗干净。

D.2.2.10.4 扯大肠:将大肠摆正,从结肠末端将花油撕至离盲肠与小肠连结处约 $15\text{ cm}\sim 20\text{ cm}$,割断、打结。不得使盲肠受损。

翻洗大肠,一手抓住肠的一端,另一手自上而下挤出粪污,并将肠子翻出一小部分,用一手二指撑开肠管,另一手向肠管翻转夹层内灌水,随水下坠,肠管自动翻转,经清洗,整理的大肠,不得带粪污,不得断肠。

D.2.2.10.5 扯小肠:将小肠从割离胃的断端拉出,一手抓住花油,另一手将小肠断端挂于操作台边,断口向下,操作时不得扯断、扯乱。扯出的小肠应及时采用机械或人工方法排除粪污。

D.2.2.10.6 摘胰脏:从肠系膜中将胰脏摘下,应少带脂肪。

D.2.2.10.7 整理好的脏器应及时发送或送至冷却间,不得长时间堆放。

D.2.2.11 皮张和鬃毛整理

皮张和鬃毛整理应在专用房间内进行。

皮张和鬃毛应及时收集整理,皮张应抽去尾巴,刮除血污、皮肤和脂肪,及时送往加工处,不得堆压、日晒,鬃毛应及时摊干晾晒,不能堆放。

D.2.3 屠宰检疫要求

D.2.3.1 宰前检疫

D.2.3.1.1 入场检疫

D.2.3.1.1.1 查验验物:检查有无免疫证、产地检疫证,这些证明是否有效。如果是外地动物,检查有无出县境检疫证、车辆消毒证等。证物是否相符,了解途中病、死情况。

D.2.3.1.1.2 卸载后进行群体检疫,挑出可疑病畜进行个体检疫,其检查方法按 GB 16549 规定的方法进行,通过上述检疫发现病畜后立即转送病畜隔离圈。必要时进行实验室检查。

D.2.3.1.2 待宰检疫

经过入场检疫,将健康动物放入饲养圈,继续进行观察,送宰前再作一次群体检疫,挑出可疑病畜后,转入待宰圈,停食、饮水、观察,确实证明为健康动物后,由兽医检疫人员签发“送宰合格证”,然后才能进入屠宰间。

D.2.3.2 宰前检查后处理

D.2.3.2.1 经宰前检查发现患有牛瘟、牛肺疫、马腺疫、非洲猪瘟、非洲马瘟及其他国内没有报导发生的传染病病畜和疑似病畜时,按下列规定处理:

- a) 禁止屠宰,停止调运动物,采取紧急防疫措施,并立即向当地农牧部门主管机关报告疫情,按相关法令处理;
- b) 病畜和同群动物用密闭运输工具运至化制间或当地指定地点采取不放血的方式全部捕杀,尸体销毁;
- c) 宰前管理区进行严格消毒,并经农牧部门主管机关检查合格后,方可恢复生产。

D.2.3.2.2 经宰前检查发现患有口蹄疫、猪传染性水疱病、猪瘟、蓝舌病病畜及疑似病畜时,按下列规定处理:

- a) 禁止屠宰、停止调运动物,采取紧急防疫措施,并立即向当地农牧部门主管机关报告疫情,按相关法令处理;
- b) 病畜用密闭运输工具送至化制间或当地指定地点,采取不放血的方式捕杀,尸体化制或销毁,化制可以根据不同情况进行湿化或干化;
- c) 同群畜送急宰间急宰,胴体内脏送有条件可食用肉车间按不同情况进行不同处理,处理后方可出场(厂),皮、毛、血、骨消毒后方可出场(厂);
- e) 对宰前管理区、病畜管理区以及所经过的道路施行严格消毒,并采取防疫措施,经农牧部门主管机关检查合格后,方可恢复生产。

D.2.3.2.3 经宰前检查发现水肿、气肿疽、狂犬病、羊快疫、羊肠毒血症、马流行性淋巴管炎、马传染性贫血、急性钩端螺旋体病、李氏杆菌病、结核、羊痘、牛传染性鼻气管炎、粘膜病、急性猪丹毒、布鲁氏菌病、猪密螺旋体痢疾、马鼻腔肺炎时,按下列规定处理:

- a) 病畜用密闭工具送急宰间,采取不放血的方式捕杀,然后送化制间进行化制或销毁;
- b) 宰前管理区进行严格消毒后,方可恢复生产;
- c) 同群畜可继续送宰。

D.2.3.2.4 除了 D.2.3.2.1~D.2.3.2.3 所列传染病外,患有其他疾病的家畜,除患病畜送急宰间急宰外,其他同群畜正常送宰。急宰的病畜,根据具体情况,或送“有条件食用肉处理间”加工利用,或采取化制或销毁方法处理。

D.2.3.2.5 宰前检查后的处理过程均需作详细记录并归案。

D.2.3.3 宰后检验

头、蹄、内脏和胴体施行同步检验(皮张编号),暂无同步检验条件的要统一编号,集中检验,综合判定,必要时进行实验室检验。

D.2.3.3.1 头部检验

D.2.3.3.1.1 猪头检验:剖检两侧颌下淋巴结和外咬肌,视检鼻盘、唇、齿龈、咽喉粘膜和扁桃体。

D.2.3.3.1.2 牛头检验:视检眼睑、鼻镜、唇、齿龈、口腔、舌面以及上下颌骨的状态,触查舌体,剖检两侧颌下淋巴结和咽后内侧淋巴结,视检咽喉粘膜和扁桃体,剖检舌肌(沿系带面纵向切开)和两侧内外咬

肌。

D.2.3.3.1.3 羊头检验:视检皮肤,唇和口腔粘膜。

D.2.3.3.1.4 马、骡、驴和骆驼头部的检验:剖检两侧颌下淋巴结、鼻甲、鼻中膈及咽头。

D.2.3.3.2 内脏检验

D.2.3.3.2.1 胃、肠检验:视检胃肠浆膜,剖检肠系膜淋巴结,牛、羊尚须检查食道,必要时剖检胃肠粘膜。

D.2.3.3.2.2 脾脏检验:视检外表、色泽、大小,触检弹性,必要时剖检脾髓。

D.2.3.3.2.3 肝脏检验:视检外表、色泽、大小,触检弹性,剖检肝门淋巴结,必要时剖检肝实质和胆囊。

D.2.3.3.2.4 肺脏检验:视检外表、色泽、大小,触检弹性,剖检支气管淋巴结和纵膈后淋巴结(牛、羊),必要时剖检肺实质。

D.2.3.3.2.5 心脏检验:视检心包及心外膜,并确定肌僵程度,剖检心肌、心内膜及血液凝固状态,猪心,特别注意二尖瓣的病损。

D.2.3.3.2.6 肾脏检验:剥离肾包膜,视检外表、色泽、大小、触检弹性,必要时纵向剖检肾实质。

D.2.3.3.2.7 乳房检验(牛、羊):触检弹性,剖检淋巴结,必要时剖检实质。

D.2.3.3.2.8 必要时剖检子宫、睾丸和膀胱。

D.2.3.3.3 胴体检验

检查以下各项内容:

a) 首先判定放血程度;

b) 视检皮肤、皮下组织、脂肪、肌肉、胸膜、腹膜等有无异状;

c) 剖检颈浅(肩前)淋巴结、股前淋巴结、腹股沟浅淋巴结、腹股沟深(或髂内)淋巴结,必要时增检颈深淋巴结和腓淋巴结。

D.2.3.3.4 寄生虫检验

D.2.3.3.4.1 旋毛虫和住肉孢子虫检验:由每头猪左右横膈膜肌脚采取不少于 30 g 肉样两块(编上与胴体同一编号),撕去肌膜,剪取 24 个肉粒(每块肉样 12 粒),制成肌肉压片,置低倍显微镜下或旋毛虫投影仪上检查,也可采取集样消化法检查,发现虫体或包囊,根据编号查对胴体、头和心脏。

D.2.3.3.4.2 囊尾蚴的检验:主要检查部位为咬肌、深腰肌和膈肌,其他可检部位是心肌、肩胛外侧肌和股内侧肌(马、驴、骡不检验)。

D.2.3.4 宰后检验后处理

D.2.3.4.1 宰后发现 D.2.3.2.1 条中所列的传染病,按 D.2.3.2.1 条中 a)、b)和 c)方法处理,但其中 c)中的“宰前管理区”应改为“屠宰加工区”。

D.2.3.4.2 宰后发现 D.2.3.2.2 条中所列的传染病时,按 D.2.3.2.2 条中 a)、b)和 c)方法处理,但其中 c)应按 D.2.3.4.1 中 c)改动。

D.2.3.4.3 宰后发现 D.2.3.2.3 条中所列的传染病时,按 D.2.3.2.3 条中 a)、b)和 c)方法处理,同样其中 c)也应按 D.2.3.4.1 中 c)改动。

D.2.3.4.4 宰后发现 D.2.3.2.1、D.2.3.2.2 和 D.2.3.2.3 条中所列的传染病以外其他疫病时,按 D.2.3.2.4 条规定处理。

D.2.3.4.5 宰后检验发现寄生虫病时,按下列规定处理:

a) 在肉样压片中,发现旋毛虫包囊或钙化的旋毛虫虫体时,头、胴体和心脏作湿化处理或销毁;

b) 在肉样压片中,如发现住肉孢子虫时,作湿化处理或销毁;

c) 如在规定检验部位 40 cm² 面积内发现囊尾蚴或钙化虫体时,全尸作湿化处理或销毁;

d) 如发现弓形虫,全尸作湿化处理或销毁;

e) 如发现肝片吸虫、弓形腹腔吸虫、棘球蚴、肝线虫、肺线虫、细颈囊尾蚴、肾虫、猪孟氏双槽蚴、华

枝睾吸虫、腭口线虫、猪浆膜线虫,按下列规定处理:

- 1) 病变严重,且肌肉有退行性变化者,胴体和内脏作湿化处理或销毁,肌肉无变化者,剔除病变部分化制或销毁,其余部分高温处理后出厂;
- 2) 病变轻微,剔除病变部分化制或销毁,其余部分不受限制出厂。

D. 2. 3. 4. 6 宰后发现肿瘤时,按下列规定处理:

- a) 在一个器官发现肿瘤病变,胴体不瘠瘦,并无其他明显病变者,病变脏器作化制或销毁,其余部分高温处理;如胴体瘠瘦,肌肉有病变者,全尸化制或销毁;
- b) 在两个或两个以上器官发现肿瘤病变者,全尸化制或销毁;
- c) 确诊为淋巴肉瘤、白血病磷状上皮细胞癌者,全尸化制或销毁。

D. 2. 3. 4. 7 经宰后检验发现为普通病、中毒和局部病损时,按下述规定处理:

- a) 有下列情形之一者,全尸作化制或销毁:脓毒症、尿毒症、黄疸、过度消瘦、大面积坏疽、急性中毒、全身肌肉和脂肪变性、全身性水肿和出血的病畜;
- b) 局部有下列病变之一者,割除病变部分化制或销毁,其余部分不受限制:创伤、化脓、炎症、硬变、坏死、寄生虫损害、严重的瘀血、出血、病理性肥大或萎缩、异色、异味及其他有碍卫生的部分。

D. 2. 3. 4. 8 鲜肉的卫生标记:不管胴体和内脏属于上述何种情况,均须盖上与判定结果相一致的统一印章,印章染料对人无害,盖后不流散,迅速干燥,附着牢固。

D. 2. 3. 4. 8. 1 应由官方兽医负责为鲜肉加盖卫生标记。

D. 2. 3. 4. 8. 2 鲜肉卫生标记图章应为椭圆形,宽 6.5 cm,高 4.5 cm,应清晰的标明以下内容:

- a) 在其上部,用大写字母标明出口国,也可按国际惯例用该出口国大写缩写字母;
- b) 在其中部为官方兽医批准的屠宰厂的编号;
- c) 还应标明实施鲜肉检疫的官方兽医;
- d) 字母必须高 0.8 cm,数字高 1 cm。

D. 2. 3. 4. 8. 3 鲜肉卫生标记的染料为甲基紫。

D. 2. 3. 4. 8. 4 用 D. 2. 3. 4. 8. 2 规定的兽医卫生验讫图章和 D. 2. 3. 4. 8. 3 规定的染料在胴体(劈半后的二分之一胴体)下述部位加盖标记:

- a) 重量超过 60 kg 的胴体,在大腿外部、腰部、背部、乳部、肩部和肋部加盖印章;
- b) 小于 60 kg 的胴体,在大腿外侧和肩部加盖印章。

D. 3 分割厂卫生要求

D. 3. 1 厂址选择条件

厂址选择按 D. 1. 1 规定进行。经当地城市规划、卫生部门批准,也可建在城镇的适当地点。

厂区内应绿化,厂区主要道路和进入厂区的主要道路(包括车库和车棚)应铺设适于车辆通行的坚硬路面(如混凝土或沥青路面),路面应平坦,无积水,厂区有良好的给、排水系统。

厂区内不得有臭水沟、垃圾堆或其他有碍卫生的场所。

D. 3. 2 建筑布局

根据生产能力和工艺流程,应设相应大小的盛放鲜肉的冷却间、肉品分割加工间、肉品包裹间、肉品包装间、贮藏间、废弃肉(不适合于食用)和查封肉(有碍卫生肉)存放间,以及兽医服务专用间、卫生检测室、更衣室、淋浴室、厕所等。

D. 3. 3 厂房建设卫生要求

D. 3. 3. 1 厂房建设要求:按 D. 1. 2. 2. 1. 1~D. 1. 2. 2. 1. 7 规定执行。

D. 3. 3. 2 通风要求:按 D. 1. 2. 2. 3 规定执行。

D. 3. 3. 3 照明要求:按 D. 1. 2. 2. 4 规定执行。

D. 3. 3. 4 生产供水系统:按 D. 1. 2. 2. 5 规定执行,但冷、热水龙头应采用非手动式,并取消“蓄水池”。

- D. 3.3.5 污水排放系统:按 D. 1. 2. 2. 6 规定执行。
- D. 3.3.6 生产设备和用具:按 D. 1. 2. 2. 7 规定执行。
- D. 3.3.7 卫生设施:按 D. 1. 2. 2. 8 中 b)~g)规定执行。
- D. 3.3.8 冷却间、肉品分割加工间、贮藏间应备有温度调控装置,并配有温度表或电子温度记录仪。
- D. 3.3.9 卫生检测室配备必要的仪器设备,以便于实施旋毛虫检验等项目。
- D. 3.3.10 有保证兽医工作人员随时进行监督检查的必要兽医设施
- D. 3.3.11 对于分割后不适于食用的废弃肉或因有碍卫生的查封肉,应有特制的不透气、不漏水的容器盛放,并加盖。如果数量大,当日无法送去化制或销毁时,应放在专用的房间内,并加锁,防止非法转移。

D. 3.4 卫生管理

按 D. 1. 2. 2. 9 中 a)~e)规定执行。

D. 3.5 个人卫生要求

按 D. 1. 2. 2. 10 规定执行。

D. 4 鲜肉分割卫生要求

D. 4.1 选料

为了保证分割肉的品质卫生,分割肉的原料应是经兽医进行宰前、宰后商品检验之后的猪的新鲜胴体,即无病害、大小肥瘦适中、肌肉丰满、皮薄、臂圆、背宽、肉色红润的胴体。

D. 4.2 准备分割的鲜肉,经兽医检验合格后,放入冷却间,此间温度应一直保持在 7°C 以下。

D. 4.3 分割

D. 4.3.1 分割间的温度不得超过 $8^{\circ}\text{C}\sim 12^{\circ}\text{C}$ 。

D. 4.3.2 加工规格

D. 4.3.2.1 对内、外销分割肉分割成如下四块:

- a) 猪颈背肌肉(编号为 I)不低于 0.8 kg (内销无重量限制);
- b) 猪前腿肌肉(编号为 II)不低于 1.35 kg (内销无重量限制);
- c) 猪大排肌肉(编号为 III)不低于 0.55 kg (内销无重量限制);
- d) 猪后腿肌肉(编号为 IV)不低于 2.20 kg (内销无重量限制)。

D. 4.3.2.2 对港销分割肉分割成如下五块:

- a) 前腿精肉;
- b) 后腿精肉;
- c) 大排;
- d) 小排;
- e) 肋排;

以上五块均无重量限制。

D. 4.3.3 品质规格

D. 4.3.3.1 内、外销分割肉,每块均去皮、皮下脂肪及骨骼,保留肌膜及大排的腱膜(腱膜上前后端的肌肉允许存在),剔骨后暴露出的筋络、软骨膜允许存在(内销分割肉剔骨露出的部分脂肪可以不修)。

D. 4.3.3.2 对港销分割肉,前腿精肉、后腿精肉除去皮、骨,尽量修净皮下脂肪,允许保留肌膜、腱肌及剔骨后暴露的脂肪、骨膜和筋络等;大排、小排、肋排带骨,尽量除去脂肪,刀法尽量平整,不外露骨骼。

D. 4.3.4 膘部分离

从后腿内侧开割至腰荐椎连接处,开割刀口成弧形,腰肌要带在后腿上,不准割掉。

D. 4.3.5 部位分段

将原料放在平台上,背部朝前,剖面向上,看准部位,两手均匀推向电锯,按下述方法分段:

- a) 第一刀从第 5、6 肋骨(允许差一根肋骨)斩下,为颈背肌肉(Ⅰ)和前腿肌肉(Ⅱ)的原料;
- b) 第二刀从腰荐椎连接处(允许带荐椎一节半)斩下,后腿部位为后腿肌肉(Ⅳ)原料,腰肌可连在后腿肌肉上;
- c) 第三刀,在脊椎骨下约 4 cm~5 cm 将肋骨平行斩下,脊背部位为大排肌肉(Ⅲ)原料;
- d) 第四刀,将前腿腕关节斩去 1 cm~2 cm;
- e) 第五刀,将后腿跗关节斩去 2 cm~3 cm。

D. 4. 3. 6 去皮及皮下脂肪

D. 4. 3. 6. 1 剥前后腿皮下脂肪

前腿从桡骨、尺骨处开口,后腿从小腿骨处开口(即前腕、后跗两个关节头),脂肪向上,刀刃顺肌肉外侧走,注意保留肌膜、腱膜和肌肉的完整。剥前腿皮下脂肪时,应在Ⅰ、Ⅱ号肉分离后进行。

D. 4. 3. 6. 2 剥大排皮下脂肪

顺大脊肌肉膜外侧将大排皮下脂肪割去,割去剩余的块状、片状脂肪。

D. 4. 3. 6. 3 修割

修割时要求刀法平直、轻修薄削,保持肌膜、腱的完整。肌肉表面的脂肪要全部修净。

D. 4. 3. 7 剔骨

D. 4. 3. 7. 1 开胸肌

将颈背及前腿部位的整块肉平放在操作台上,用刀从颈背肌肉处与脂肪处割开,再从第 4 根肋骨下开割,割下有甲骨内侧肌肉,此即Ⅰ、Ⅱ号肉分离。

挖颈背:在颈背部的肋下,沿肋骨与胸椎骨,颈椎骨开割,削下颈背部肌肉,即为Ⅰ号肉。

D. 4. 3. 7. 2 剔前腿骨

先剔肩甲骨(包括其软骨,应注意从肩甲骨和肱骨连接处割开),后剔肱骨、桡骨和尺骨。

剔前腿骨时,应从肌肉之间肌膜处和靠近骨骼处下刀,刀头要紧贴骨膜,防止割破肌肉,保持肌肉完整,此即Ⅱ号肉。

D. 4. 3. 7. 3 剔大排骨

沿脊椎骨的脊突和横突剔下脊椎骨,此即为大排肌肉,亦即Ⅲ号肉。

大排肌肉上的腱膜允许存在,前端紧贴腱膜上的肌肉也允许存在。

D. 4. 3. 7. 4 剔后腿骨

先剔除髌骨,再剔除第七腰椎荐椎和尾椎、股骨及小腿骨,最后剔除膝盖骨,此即后腿肌肉,即Ⅳ号肉。

剔后腿骨时,着刀要从骨与肌肉之间的肌膜处和紧贴骨骼处剔开,以防止肌肉的外观受到破坏。

D. 4. 3. 7. 5 修整

要求把不同的肌肉间(表面部分)和剔骨后暴露出的部分脂肪、筋腱、硬、软骨、骨渣、骨刺都要修净,对于肌肉间要求修割的脂肪也要修净,经整修过的分割肉即为成品分割肉。

D. 4. 3. 7. 6 检验

对于修整好的成品分割肉需经兽医卫检人员检验,将合格的成品分割肉转入冷却库,凡不符合规格和质量卫生要求的一律不能放行。

分割时,肉的 pH 值不得超过 6.1(即第 13 肋骨处背最长肌的 pH 值)。

D. 4. 3. 7. 7 成品分割肉的冷却

肉品进库之前库温应保持在-2℃,相对温度为 85%~90%,肉品进库后,库温应保持在 0℃左右。冷却时间不超过 24 h,冷却结束后肉的深层温度不得高于 4℃。

D. 4. 3. 7. 8 分割肉的卫生控制

分割前应该通知官方兽医,分割过程应该在官方兽医监督下进行,官方兽医的监督工作应包括:

- a) 对分割鲜肉进入和成品肉运出的登记和卫生监督;

- b) 对分割过程的卫生监督；
- c) 对厂房设施卫生条件的监督；
- d) 对工作人员卫生状况的监督；
- e) 对刀具、刀板、器械、工作台、传送带等设备消毒制度的监督；
- f) 对有害菌、有害添加剂和其他未经批准的化学物质的抽样检查，并进行记录和登记；
- g) 为了保证产品符合卫生要求，兽医人员认为有必要采取的其他监督工作。

D.4.3.7.9 分割肉的卫生标记

D.4.3.7.9.1 可用椭圆形的标签作为分割肉的卫生标记，该标签应用硬物按 D.2.3.4.8.2 的规格，并要符合所有卫生要求，其上应清晰的标明以下内容：

- a) 在其上部，用大写字母标明出口国，或按国际惯例用大写缩写字母；
- b) 在其中部，标明官方兽医批准的分割厂的编号；
- c) 还应指明实施卫生检疫的官方兽医；
- d) 字母和数字高应为 0.2 cm。

D.4.3.7.9.2 标签应有编号。每一个包裹单位应放置一枚标签，并在包裹物之外可看清标签的标记内容。

D.4.3.7.10 成品分割肉的包裹

D.4.3.7.10.1 冷却的成品分割肉(见 D.4.3.7.7)应立即(至少是在 24 h 之内)进行包裹。

D.4.3.7.10.2 包裹材料应是透明、无色、无味、无毒的，并应同时符合下列规定条件：

- a) 应不改变鲜肉的感官特性；
- b) 应无危害人体健康的物质；
- c) 应有足够的强度，以便在运输和搬运中能有效的保护肉品。

D.4.3.7.11 成品分割肉的包装

D.4.3.7.11.1 根据出口或内销的需要，制作包装箱。也可以使用瓦楞纸箱包装，瓦楞纸箱的制作应符合 GB/T 6543 规定，使用瓦楞纸箱包装时，只许一次性使用，不许反复使用。

D.4.3.7.11.2 包装箱的材料应符合 D.4.3.7.10.2 中 a)~c) 的要求。

如果产品来自转基因动物或喂饲动物性蛋白的动物，应在包装箱上印上明显标志。

D.4.3.7.11.3 包装

包装人员要严格按照卫生要求进行操作。按照装箱要求把肉品整齐摆好，防止污染或异物进入。纸箱外须用打包带捆扎结实。

D.5 鲜肉贮存和运输卫生要求

D.5.1 鲜肉的贮存

D.5.1.1 鲜肉入库时，要分清品种、级别，点清数量，并与发货单位及时核对清楚。

D.5.1.2 入库肉品应有兽医检验合格章，无血、无毛、无污染，不带头、蹄、尾，符合内外销要求，否则不得入库。

D.5.1.3 库内吊轨悬挂重量不得超过设计负荷标准要求，每米轨道不准超过 250 kg，即 I 级肉每条轨道不超过 50 头，2 级肉不超过 55 头，3 级肉不超过 60 头，白条肉排列间隙要求均匀。

D.5.1.4 肉品冷却、冷冻应符合标准规定，冷却 20 h，肉温达到 0℃~4℃，冷冻 20 h，内销白条肉为 -12℃，外销 -15℃，方能转库，并设专人测温，作好记录。

D.5.1.5 冷却、冷冻间要及时清理冰霜，以提高制冷效能，使冷却间达 -2℃，冷冻间达 -23℃。

D.5.1.6 注意冷却间、冷冻间库房卫生，防止肉品污染。

D.5.2 鲜肉的运输

D.5.2.1 鲜肉采用保温车，吊挂式运输，装卸时，严禁脚踏、触地。

- D. 5. 2. 2 分割肉采用保温车运输,温度保持冻结状态。
- D. 5. 3 运输过程中卫生控制
- D. 5. 3. 1 运输车辆在整个运输过程中应保持一定的温度要求。
- D. 5. 3. 2 运输车辆应满足以下要求:
- a) 内表面以及可能与肉品接触的部分应用防腐材料制成,并不得改变肉品的理化特性,或危害人体健康。内表面应光滑,易于清洗和消毒;
 - b) 配备适当装置,防止肉品与昆虫、灰尘接触,且要防水;
 - c) 对于运输的胴体(半个或四分之一胴体),应用防腐支架装置,以悬挂式运输,其高度以鲜肉不接触车箱底为宜。
- D. 5. 3. 3 运输肉品的车辆,不得用于运输活的动物或其他可能影响肉品质量或污染肉品的产品。
- D. 5. 3. 4 运输肉品的车辆,不得同车运输其他产品。
- D. 5. 3. 5 肉品不得用不清洁或未经消毒的车辆运输。
- D. 5. 3. 6 发货前,官方兽医应确定运输车辆及搬运条件是否符合卫生要求,并签发运输检疫证明。

D. 6 冷藏厂卫生要求

- D. 6. 1 按照要求,冷藏库的温度应为 -18°C ,一昼夜升降温度不得超过 1°C 。
- D. 6. 2 没有经过冻结的肉品,不得直接入冷藏库,冻结温度应降到不高于冷藏库温度 3°C 时才能入库,以防止带进热气,损坏冷藏库的设备。
- D. 6. 3 冷库要加强肉品保管和检疫工作,重视肉品养护,注意卫生,减少干耗损失,库内要求无污垢、无霉菌、无异味,无鼠害、无霜冻杂物,并有专职卫生检疫人员检查入、出库的肉品。肉及肉制品在进入库时,应有卫生检疫印章和其他质量检验证明。
- D. 6. 4 对库存肉品应执行先进先出的原则,认真掌握贮存安全检查期,定期进行质量检查,如发现肉品变质、酸败、脂肪变黄等现象时,应迅速处理。

肉品贮藏安全期参照数如下:

品名	库房温度	安全期
冻猪肉	$-15^{\circ}\text{C}\sim-18^{\circ}\text{C}$	7~10 个月
冻牛肉	$-15^{\circ}\text{C}\sim-18^{\circ}\text{C}$	8~11 个月

- D. 6. 5 肉品堆放要符合规定,堆垛要整齐,安全合理,以提高库容利用率,要求达到库位的 7% ,货位堆垛要求:
- | | |
|--------|-------|
| 距低温库顶棚 | 0.2 m |
| 距顶排管下侧 | 0.3 m |
| 距顶排管横侧 | 0.2 m |
| 距无排管墙壁 | 0.2 m |
| 距墙排管外侧 | 0.4 m |
| 距库内立柱 | 0.2 m |
- D. 6. 6 严格掌握不同肉品分类堆垛的要求,外销肉不能与内销肉混放,带皮肉不能与去皮肉混放,鱼类不能与肉类混放。
- D. 6. 7 要认真记载肉品的进出库时间和品种、数量、等级、质量、包装等情况,按堆挂牌,定期核对账目,出一批清一批,做到账货、账卡相符。
- D. 6. 8 保证冷库门关闭严密;库门风幕要求随门开启,关闭灵活可靠,以减少热冷空气对流。
- D. 6. 9 为了确保肉品质量,应保持库肉及搬运工具的清洁,严防库内有冰、霜、水、杂物等。
- D. 6. 10 库内肉品处理后,一定要进行排管冲霜,且进行库内消毒,库温应保持在 -5°C 以下。

附 录 E

(规范性附录)

鲜家禽肉生产企业卫生规范

E.1 企业环境卫生

E.1.1 禽肉生产企业应建在地势较高,干燥,水源充足,交通方便,无有害气体、灰尘及其他污染源,便于排放污水的地区。污水处理、气体排放应符合 GB 13457 要求。

E.1.2 屠宰场(厂)不得建在居民稠密的地区。冷库经当地城市规划、卫生部门批准,可建在城镇适当地点。

E.1.3 加工区和生活区应当分开设置。

E.1.4 场区路面应铺设水泥,并保持平整,空地应绿化。

E.1.5 场区内应有良好的给、排水系统,场区地面不得有积水,不得有废弃物堆积或其他有碍卫生的物质。

E.1.6 场区内不得有产生有害(毒)气体或其他有碍卫生的场地和设施。

E.1.7 场区内禁止饲养与禽类无关的动物,定期灭鼠、除虫。

E.1.8 场区卫生间应有冲水、洗手、防虫、防蝇设施。

E.1.9 锅炉房、贮煤场所、污水及污物处理设施应与屠宰车间、分割车间及肉制品车间相隔一定的距离,并位于主风向的下风处。

E.1.10 场区应分设人员进出、成品出场与禽进场、废弃物出场的专用场门,禽进场门应设有与门同宽,长 3 m,深 10 cm~15 cm 的车轮消毒池。

E.2 车间及设施设备卫生

E.2.1 地面及排水

E.2.1.1 地面应不渗水、不积水、防滑,无裂缝,易于清洗消毒,排水坡度为 2‰~2.5‰。

E.2.1.2 排水系统应有防止固体废弃物进入的装置。

E.2.1.3 排水沟为明沟或加盖,沟底角应呈弧型(曲率半径应在 3 cm 以上)。

E.2.1.4 排水管应为 S 型或 U 型,有防鼠及防止臭味溢出的水封装置。

E.2.2 墙壁、门窗及天花板

E.2.2.1 墙壁应光滑、坚固、不透水。

E.2.2.2 墙壁和天花板应使用无毒、防水、防霉、不脱落、耐酸碱、耐腐蚀、易于清洗消毒的白色或浅色材料修建。墙角、地角、顶角呈弧型(曲率半径应在 3 cm 以上)。

E.2.2.3 门窗应使用浅色、平滑、易清洗、不透水、耐磨损、耐腐蚀的绝缘材料制成。

E.2.2.4 封闭的窗户应装设纱窗。

E.2.2.5 内窗台与墙面呈 45°夹角。

E.2.2.6 屠宰分割车间应设与门同宽的鞋底消毒池或鞋底消毒垫。

E.2.3 通风及照明设施

车间应设有通风和蒸汽抽排设施,排气口应设防蝇虫、防尘装置,进风口应加设过滤装置。车间内应有适度的照明,照明设施应有防护罩。

E.2.4 供水设施

E.2.4.1 应有饮用水压力供应系统和热饮用水供应系统,水量充足,饮用水与非饮用水的管道应有明显标志加以区分。

E. 2. 4. 2 加工用水应符合 GB 5749 要求。非饮用水可以用于消防、致冷设备的冷却以及屠宰车间羽毛废弃物的转移。

E. 2. 4. 3 水质卫生检测应由政府职能部门检测,每年不少于两次,企业应在官方兽医的监控下,定期进行自检。

E. 2. 4. 4 储水设施应采用无毒、不致污染水质的材料制成,并有防止污染的措施和定期检查记录。

E. 2. 4. 5 屠宰、分割和无害化处理应有热水供应系统。

E. 2. 5 清洗、消毒设施

E. 2. 5. 1 车间、卫生间入口处及靠近工作台的地方,应设有洗手、消毒、干手设施和工具清洗、消毒设备,洗手的水龙头要有冷、热水供应并采用非手动式开关。

E. 2. 5. 2 洗手设施的排水管应连接下水管道。

E. 2. 5. 3 干手设施应采用烘手器或一次性使用的消毒纸巾。

E. 2. 5. 4 消毒用水应不低于 82℃。

E. 2. 5. 5 应有用于存放洗涤剂、消毒剂的房间或安全之处,并有明确的领用制度和记录。

E. 2. 5. 6 清洁剂、消毒剂及其类似物的使用不能对工具、设备和鲜肉产生不良影响,使用后对工具和设备应用生产用水进行彻底冲洗,并作好原始记录。

E. 2. 6 更衣室、淋浴室及卫生间

E. 2. 6. 1 应在屠宰区、掏脏区、分割区与冷藏区分别设置男女更衣室。更衣室与加工车间相连,大小与加工能力相适应,并通风排气良好。更衣柜应编号,顶部呈坡型,每人一柜,个人衣物与工作服、鞋、帽分格存放。更衣室应设有工间休息时挂衣服的衣架。

E. 2. 6. 2 淋浴间和卫生间应与更衣室相连,淋浴间地面排水畅通,排气良好;卫生间采用水冲式,厕所旁应有足够数量的洗手盆。

E. 2. 7 运输设施

E. 2. 7. 1 对运输禽车辆、运肉工具应设有清洗和消毒的地方和设施。

E. 2. 7. 2 用于转运活家禽和加工鲜家禽肉的工具、设备应保持清洁并维修良好;及时进行清洗和消毒并备有记录。

E. 2. 7. 3 装运家禽的板条箱应用耐腐蚀材料制成,易于清洗和消毒,每次卸完应清洗和消毒,并填写消毒记录。

E. 2. 7. 4 用于加工鲜家禽肉的厂房、工具和设备,不能用作其他用途,除非在重新使用前经过清洗和消毒。

E. 3 企业各车间的特殊卫生要求

E. 3. 1 屠宰区

屠宰区应具备下列设施:

- a) 家禽宰前存放间:易于清洗消毒,能进行宰前检疫;
- b) 屠宰间:内设相对独立的功能区,即电麻和放血间、脱毛间、羽毛存放间;
- c) 内脏去除和整理间;
- d) 下货冷却或冷冻间;
- e) 活禽处理人员专用的消毒设施以及器具消毒清洗设施;
- f) 屠宰间与内脏去除整理间应设能自动关闭的门。

E. 3. 2 分割车间

E. 3. 2. 1 分割车间主要进行预冷、分割、去骨、包装。

E. 3. 2. 2 预冷设施应保证预冷后的胴体温度不高于 4℃,预冷设施应具备相应的水量计量与温度计量记录设施。

E.3.2.3 应设有包装间,可完成鲜家禽肉、可食肉用副产品的包装。

E.3.2.4 空气温度要保持在 12℃ 以下。

E.3.3 冷库

E.3.3.1 冷库的温度要定时检查并记录,每一贮存区有温度记录仪或电子温度记录仪,速冻库与冷藏库的温度要有自动温度仪。

E.3.3.2 冷库的门不得开启时间过长,冷库使用后立即关闭,并有效控制生产人员进出。

E.3.3.3 温度、相对湿度和空气流速维持在保存肉品的合适范围,尽量避免温度的波动。

E.3.3.4 在冷库中,肉要悬挂或放置在合适的容器中,保证空气流通。

E.4 企业内人员的卫生

应符合 GB 12694—1990 中第 6 章的要求。

E.5 宰前卫生检疫

E.5.1 产地饲养场的宰前检疫

E.5.1.1 应检查饲养场主的记录,包括入舍日期、家禽来源、家禽数量、生产性能(如增重)、死亡率、饲料消耗、饲料添加剂(包括种类、使用期以及停用期)、饮水消耗、兽医的检查情况(包括诊断、实验室检验结果)、药物的使用(包括种类、用药期和停药期)、疫苗的使用(包括种类和接种日期)、饲养期情况、官方卫生检验结果、送宰禽数量、预定屠宰日期。

E.5.1.2 疑似或发生传染病时,或发现动物行为异常或出现病症时应做出诊断,并做好记录。

E.5.1.3 根据停药期,对水和饲料定期抽查,并做好记录。

E.5.1.4 检查有无某些传染病,如新城疫、高致病性禽流感、衣原体病、沙门氏菌等,并记录检测结果。

E.5.1.5 官方兽医经过上述检查,认为动物健康无病,应签发产地检疫证明。

E.5.1.6 产地检疫后,若家禽三日内未离开原产地饲养场,应重新进行检疫,签发检疫证明。

E.5.2 屠宰场(厂)的宰前检疫

E.5.2.1 屠宰场(厂)的官方兽医应检查,进入屠宰场(厂)的家禽的产地检疫证明,缺乏该证明时,应禁止进入屠宰场(厂)。

E.5.2.2 对家禽进行观察和细致检查,特别注意运输过程中是否受伤或感染疾病。

E.5.2.3 对来历不明、患有传染病、中毒的禽群,不应屠宰。

E.5.2.4 临诊发现衣原体病或沙门氏菌病禽时,不应用于人类食用。

E.5.2.5 对未按期停药的禽群应推迟屠宰。

E.5.2.6 凡产地检疫证明合格,临诊健康良好,合乎卫生质量的禽准予屠宰。

E.5.2.7 对不应屠宰的畜禽应及时隔离,并立即通知主管机关,阐明其原因。

E.5.2.8 所有宰前检疫均有完整的记录。

E.6 屠宰的卫生要求

E.6.1 只有活禽才可进入屠宰线,应在电击后立即屠宰。

E.6.2 操作要合理,放血应完全,不能使血液污染刀口以外的地方。

E.6.3 脱毛要快速、完全。

E.6.4 应立即摘除全部内脏,检验所有的体腔和相关的内脏,并记录检验结果。破肠禽应废弃,另做无害化处理。

E.6.5 检验后,内脏应立即与胴体分离,立即除去非人类食用的部分。

E.6.6 在屠宰场(厂)内,禁止用布擦拭禽肉,禁止用可食内脏或脖子以外的部分填充胴体。

E.7 宰后卫生检验

- E.7.1 宰后检验应在适宜的光照下进行。
- E.7.2 对家禽体表、内脏和体腔应视检,必要时触检或切开检查。
- E.7.3 注意胴体的质地、颜色和气味的异常变化。
- E.7.4 注意屠宰操作可能引起的异常变化。
- E.7.5 宰后检验过程中淘汰下来的家禽,应进行细致的抽样检查。
- E.7.6 逐只检验内脏和体腔。
- E.7.7 有其他迹象表明禽肉不能食用时,施行特定的宰后检验。
- E.7.8 抽查或有理由怀疑时施行残留检测。治疗药物的残留,若在原产地已检查且具有有效证明,则可免检。
- E.7.9 官方兽医在宰后检验时的处理如下:
 - a) 通过宰前检疫或宰后检验怀疑患病或有药物残留超标的可能性时,有权要求进行必要的实验室检验。
 - b) 发现违规时,官方兽医有权采取必要措施调整生产过程。
 - c) 宰后检验发现下列任一情况时,完全禁止供人类食用:普通传染病,全身性霉菌病,毒素或人畜共患病病原引起局部或全身病变,广泛性皮炎或肌肉寄生虫病以及全身性寄生虫病,中毒,恶病质,气味、颜色或味道异常,恶性或多发性肿瘤,整体污染,较大的损伤和淤斑,广泛性的机械损伤或烫伤,放血不完全,药物残留超过限量或出现违禁药物残留,腹水。
 - d) 分割肉出现局部损伤或污染,若不影响其余肉的卫生,则只有该分割肉不能作为人类食用。

E.8 鲜肉处理的卫生要求

- E.8.1 检验完毕前,不应分割胴体,禁止移动、处理禽肉。
- E.8.2 扣留的肉、不应人类食用的肉、羽毛和废弃物应使用专用设施或容器尽快转入专用房间。
- E.8.3 在检验过程中,未经检验的胴体和肉用副产品不得与已检验的胴体和肉用副产品接触,不得移动、分割或进一步处理未经检疫的胴体。
- E.8.4 扣留或不应人类食用的肉及副产品,不得与适于人类食用的肉接触,应尽快将其存放在特殊的、不会污染其他鲜肉的房间或容器内。
- E.8.5 肉、肉用副产品的生产加工、包装、搬运和运输应符合卫生要求,包装或包裹的肉应与裸露的鲜肉分开,单独存放。
- E.8.6 在检验和内脏去除后,应立刻对鲜禽肉进行喷洒清洗和浸泡冷却。
- E.8.7 喷洒清洗:2.5 kg 以下的胴体,每只至少使用 1.5 L 水;2.5 kg~5 kg 的胴体,每只至少使用 3.5 L 水;5 kg 以上的胴体,每只至少使用 3.5 L 水。
- E.8.8 浸泡冷却:
 - a) 胴体应通过一个或一个以上的水池或冰水池,池水是流动的,冰要经常添加,通过机械装置不断地逆水流推动胴体;
 - b) 胴体入池和出池时,池水温度应分别保持在 16℃和 4℃以下;
 - c) 应保证胴体在尽可能短的时间内达到 4℃;
 - d) 在整个冷却过程中,水的最小流量应保证:2.5 kg 以下的胴体,每只 2.5 L;2.5 kg~5 kg 的胴体,每只 4 L,5 kg 以上的胴体,每只 6 L;
 - e) 胴体不能在设备的起始部分或第一个水池停留超过 0.5 h。
- E.8.9 应监控下述情况,并做好测量和记录:浸泡前喷洒冲洗水的消耗;胴体出入水池时池水的温度;浸泡时水的消耗;不同重量的胴体的数目。

E. 8. 10 胴体出预冷池的方向应与进冷却水的方向逆向。

E. 8. 11 应保存生产者所进行的各种检查的结果,以便在官方兽医需要时提交。

E. 8. 12 采用认可的科学的微生物学方法来评估冷却车间的正常运行情况及其卫生学效果,对浸泡前后胴体杂菌和肠科杆菌的污染情况进行比较;在车间的首次启用、随后每间隔一段时间以及任何情况下车间改变之后,都应进行上述比较。

E. 9 肉的分割卫生

E. 9. 1 胴体应在被认可分割车间分割、去骨。

E. 9. 2 不符合要求的肉应在其他地方分割,或与符合要求的肉分时分割。官方兽医应能随时进入贮存室和加工车间监督,以保证此规定得到严格遵守。

E. 9. 3 肉应按运进内脏去除间及分割、去骨、包裹间,经分割、去骨和包装后的肉要立即进入冷却或冷冻间。

E. 9. 4 分割时其温度不应超过 4℃。

E. 9. 5 分割时应避免肉的污染,应除去碎骨屑和血块,经分割后不准备用于人类食用的肉应存放于特制的防水、防腐容器或专用房间。

E. 9. 6 不应用布擦拭的方法来保持肉的清洁。

E. 10 分割肉和贮存肉的卫生控制

分割车间、包装中心和冷库应接受官方兽医的监督,内容包括:企业中鲜肉的卫生检验;厂房、设备和工具清洁状况以及人员、衣物的卫生;官方兽医认为必要的其他监督;官方兽医的监督检查应有完整的记录。

E. 11 卫生标记

E. 11. 1 卫生标记的格式

E. 11. 1. 1 加贴在内包装上的卫生标记:上部印有中国 ISO 代码 CN;中部是企业的兽医卫生注册编号;字母或数字的高度应是 0. 2 cm。

E. 11. 1. 2 加贴在外包装上的卫生标记:尺寸大小为 6. 5 cm 宽,4. 5 cm 高;印有国名“中华人民共和国”、国家 ISO 代码 CN 和企业的兽医卫生注册编号;字母高度至少应 0. 8 cm,数字高度至少 1 cm;印有兽医检验机构的标识或名称,字迹清晰。

E. 11. 2 卫生标记的施加

E. 11. 2. 1 卫生标记的施加应在官方兽医的检查监督下进行,使用的材料应符合卫生要求,标志所印刷的内容符合法规要求。

E. 11. 2. 2 在包裹或外包装上施加卫生标记,应保证:包裹或包装被打开后,标记被破坏;包裹或包装的封口被打开后,不能被再次利用。

E. 12 鲜肉的内、外包装

E. 12. 1 供食用的鲜肉和副产品应在分割及检查后立即在卫生条件下进行包装。

E. 12. 2 包装和包装材料应符合 GB/T 5033、GB 9691 要求,特别是:不会改变肉的感官感觉特性;不会将有害健康的物质浸入肉中;包装材料应有足够的强度保护鲜肉在运输和搬运过程不受损害;包裹材料一般应是透明、无色、无毒、无害的。如果使用不透明材料,在设计上要能使被包裹的肉或肉用副产品有可见部位。

E. 12. 3 包装包裹材料在生产后应立即封存于保护套内,在运输过程中保护套未受损害,并应在符合卫生条件的专用房间内贮存。

- E. 12.4 贮存包装包裹材料的房间应无灰尘、无害虫、无鼠蝇，与污染性物品仓库无气流相通；包装和包裹材料应分开放置，且均不能放在地板上。
- E. 12.5 包装材料在运进车间前，应在卫生条件下组装完毕。
- E. 12.6 包装、包裹材料应在卫生条件下运进车间，不得让处理鲜肉的人员搬运，进入车间后应马上使用。未使用完的包装、包裹材料应另行处理，不得再返回材料贮存间。
- E. 12.7 应有一金属探测装置检测包装的鲜肉中是否留有金属异物，包装完毕的鲜肉立即放入规定的库房。
- E. 12.8 内外包装均应标有出厂日期。
- E. 12.9 内外包装应设有检疫检验标签或标记、编号等。
- E. 12.10 包装完毕的鲜肉应立即放入规定的库房。

E. 13 贮存

- E. 13.1 冻结库温度—35℃以下，产品在 24 h 内中心温度—15℃以下，方可转入冷藏库。
- E. 13.2 冷藏库温度保持—20℃～—18℃。
- E. 13.3 冻结库与冷藏库应有自动温度记录装置。
- E. 13.4 家禽肉分割后须立即入冻结库，达到 1.5℃后，进行保鲜冷藏。
- E. 13.5 包装与未包装的鲜家禽肉不能在同一库内贮存。
- E. 13.6 冻结库与冷藏库内不得存放异味产品。

E. 14 运输

- E. 14.1 鲜肉运输工具应符合以下要求：密闭性好，设计和装备能保证整个运输过程中符合温度要求；内表面光滑，易清洗和消毒；有防虫、防尘、防水装置。
- E. 14.2 运输工具应经清洗、消毒后才能用于运输鲜家禽肉，装车时中心温度不高于—5℃。
- E. 14.3 动物及其他可能污染肉或影响肉品卫生的物品不能与鲜肉同车运输。
- E. 14.4 包装的肉与未包装的肉应分开运输。
- E. 14.5 企业应保证运输工具和装运条件符合卫生及环保要求。

中 华 人 民 共 和 国 农 业
行 业 标 准
绿 色 食 品 动 物 卫 生 准 则
NY/T 473—2001

*

中 国 标 准 出 版 社 出 版
北 京 复 兴 门 外 三 里 河 北 街 16 号
邮 政 编 码 : 100045

电 话 : 68523946 68517548

中 国 标 准 出 版 社 秦 皇 岛 印 刷 厂 印 刷
新 华 书 店 北 京 发 行 所 发 行 各 地 新 华 书 店 经 售

*

开 本 880×1230 1/16 印 张 $2\frac{1}{4}$ 字 数 58 千 字
2002 年 3 月 第 一 版 2002 年 3 月 第 一 次 印 刷
印 数 1—800

*

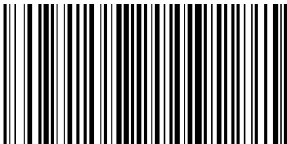
书 号 : 155066 · 2-14155 定 价 17.00 元

网 址 www.bzcbbs.com

*

科 目 596—515

版 权 专 有 侵 权 必 究
举 报 电 话 : (010)68533533



NY/T 473-2001