

DB11

北京市地方标准

DB11/T 2015—2022

畜禽屠宰质量安全控制规范

Code on quality and safety control of livestock and poultry slaughtering

地方标准信息服务平台

2022 - 09 - 29 发布

2023 - 01 - 01 实施

北京市市场监督管理局

发布

目 次

前言..... 11

1 范围..... 1

2 规范性引用文件..... 1

3 术语和定义..... 1

4 控制要素..... 1

5 控制措施..... 2

地方标准信息服务平台

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。

本文件由北京市农业农村局提出并归口。

本文件由北京市农业农村局组织实施。

本文件起草单位：北京市农业农村局、北京市农产品质量安全中心。

本文件主要起草人：王全红、王振雨、黄健、陈连武、刘希艳、沙品洁、李小凤、王颖、刘秀萍、邢天琪。

地方标准信息服务平台

畜禽屠宰质量安全控制规范

1 范围

本文件规定了畜禽屠宰产前、产中、产后质量安全控制要素及控制措施的要求。
本文件适用于畜禽屠宰加工企业的质量安全管理。

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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范
- GB/T 17236 畜禽屠宰操作规程 生猪
- GB/T 17237 畜类屠宰加工通用技术条件
- GB/T 17996 生猪屠宰产品品质检验规程
- GB 18393 牛羊屠宰产品品质检验规程
- GB/T 19477 畜禽屠宰操作规程 牛
- GB/T 19478 畜禽屠宰操作规程 鸡
- NY/T 1341 家畜屠宰质量管理规范
- NY/T 3383 畜禽产品包装与标识
- NY/T 3469 畜禽屠宰操作规程 羊
- NY/T 3741 畜禽屠宰操作规程 鸭

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 控制要素

畜禽屠宰质量安全控制涉及产前、产中、产后及通用环节，包括投入品管理等 19 个控制要素，生产用水等 29 个控制点，见表 1。

表 1 畜禽屠宰质量安全控制要素表

环节	控制要素	控制点
产 前	投入品管理	生产用水、包装材料（采购、贮存、记录）
	货源管理	采购、运输、入厂验收
	宰前管理	静养、宰前检疫与检验

表 1 畜禽屠宰质量安全控制要素表（续）

环节	控制要素	控制点
产中	质量管理	质量管理
	屠宰	屠宰
	宰后检验检疫	宰后检验检疫
	冷却	冷却
	分割	分割
	贮存	贮存
	加工	加工
	包装	包装
	病死动物及产品无害化处理	病死动物及产品无害化处理
产后	质量安全检测	检测要求、检测记录
	产品运输	产品运输
	溯源管理	溯源、召回及处理
通用	人员管理	健康状况、从业资格、工作要求
	视频监控	视频监控
	生产过程检查	生产过程检查
	记录管理	记录管理

5 控制措施

5.1 产前环节

5.1.1 投入品管理

5.1.1.1 生产用水

生产用水水质应符合GB 5749的要求，定期对生产用水进行微生物检测，每年委托第三方检测机构按照GB 5749规定的水质指标进行全项检测。保存检测记录和检验报告。

5.1.1.2 包装材料

包装材料采购、贮存、记录应符合以下要求：

——采购。内包装材料应购于具有生产许可证的生产企业或取得国家经营许可的供应商，直接接触产品的包装材料应符合相关卫生标准，无毒、无害、无异味、清洁卫生。采购时，应查验生产许可证、产品质量检验报告等材料。

——贮存。应设置包装材料贮存专用仓库，明确专人管理，内、外包装材料应分类存放，标识清晰，并与地面、墙面保持一定的距离，加盖防尘罩。应按照“先进先出”的原则，做好包装材料出入库管理。

——记录。应做好采购记录。采购记录至少包括采购日期、名称、采购量、生产单位或供应商、联系人等信息。

5.1.2 货源管理

5.1.2.1 采购

活体、白条或胴体采购应符合以下要求：

——活体。应从获得动物防疫合格证明等相应资质的养殖场或养殖户采购健康状况良好的动物活体。

——白条或胴体。应从有资质的屠宰企业采购白条或胴体。

5.1.2.2 运输

应使用专用车辆运输活体、白条或胴体，其中生猪运输应使用农业农村部门备案车辆。车辆出场前应由养殖场相关负责人、屠宰企业相关负责人和驻场监管员进行出厂检验。

5.1.2.3 入厂验收

入厂前，应对运输车辆进行消毒。入厂后，检查动物检疫合格证明、运输交接单、群体健康状况，核对活体、白条或胴体数量；活体检查合格后，方可转入待宰圈；白条或胴体检查合格后，方可入库。并建立入厂交接记录，至少包括运输车车牌号、到厂时间、货源基地名称、头数、重量、检疫票号、接收人等信息。

5.1.3 宰前管理

5.1.3.1 静养

待宰活体应按运输批次分圈静养，静养12 h~24 h。静养期间应停止喂食，宰前3 h停止喂水。安排专人对活体进行巡查，观察个体健康状况，并建立静养记录，至少包括静养圈号、开始时间、结束时间、停止喂水时间、负责人等信息。待宰圈使用后应及时进行清洗消毒，并建立清洗消毒记录，至少包括日期、消毒场所、消毒药名称、生产厂家、用药剂量（使用量、使用浓度）、消毒方法、操作员等信息。

5.1.3.2 宰前检疫与检验

由具备相应资质的兽医按相关国家检疫规程进行宰前检验检疫，符合GB/T 17996、GB 18393的规定后，方可屠宰。并建立宰前检验检疫记录，至少包括检疫内容、检疫结果、检疫人员等信息。

5.2 产中环节

5.2.1 质量管理

畜禽屠宰质量管理应按NY/T 1341的规定执行，生猪、牛、羊、鸡、鸭屠宰加工分别按GB/T 17236、GB/T 19477、NY/T 3469、GB/T 19478、NY/T 3741的规定执行，屠宰加工过程温度控制应符合GB/T 17237的规定。

5.2.2 屠宰

符合动物福利相关要求，不应粗暴对待动物，避免应激反应。应按照畜禽不同来源分批屠宰，各工序人员应严格执行操作规范，车间负责人对屠宰加工期间的质量进行控制，各工序人员应做好交接记录，至少包括屠宰头数、屠宰环节、开始时间、结束时间、屠宰过程是否正常、负责人等信息。

5.2.3 宰后检验检疫

屠宰后，检验检疫人员应按相关国家检疫规程对动物的头、蹄、胴体和内脏进行宰后检验检疫，并符合GB/T 17996、GB 18393、NY/T 1341的要求，建立宰后检验检疫记录，至少包括检疫内容、检疫结

果、检疫人员等信息。按要求抽取一定比例动物尿样进行“瘦肉精”检测，并建立“瘦肉精”检测记录，至少包括货源基地名称、到厂时间、到厂头数、样品名称、检测数量、检测项目、检测时间、检测结果、检测人员。

5.2.4 冷却

屠宰后白条或胴体应立即转入冷却间冷却，冷却间温度控制在0℃~4℃，冷却时间按照不同畜禽产品冷却的相关标准要求执行。采购的白条或胴体应立即入冷却间，并建立出入库记录，至少包括白条温度、入库时间、入库头数（重量）、出库时间、出库头数（重量）、负责人等信息。

5.2.5 分割

冷分割加工环境温度应控制在12℃以下，加工生产线、工器具应符合相关卫生规范要求，并建立分割记录，至少包括分割头数、后腿中心温度、车间温度、负责人等信息。

5.2.6 贮存

5.2.6.1 分割产品包装后，待鲜销出厂销售的应放置在0℃~4℃冷却间暂存。

5.2.6.2 分割产品包装后，待贮存的应转入急冻库快速冷冻，急冻库温度应控制在-28℃以下，产品中心温度达到-15℃以下后转入专用冷藏库。贮存时，应按不同品项、批次分垛存放，并悬挂或张贴标识。

5.2.6.3 冷却间、急冻库和冷藏库应实行专人管理，并建立出入库记录，至少包括品项名称、规格、入库时间、入库数量、入库重量、出库时间、出库数量、出库重量、负责人等信息。

5.2.7 精加工

5.2.7.1 按客户对产品规格的需求，由加工人员在精加工车间（区）对分割品进行丁、丝、条、片、块等精加工，并建立精加工记录，至少包括品项名称、加工时间、规格、数量、重量、负责人等信息。

5.2.7.2 精加工车间环境温度应控制在12℃以下，加工生产线、工器具应符合相关卫生规范要求。

5.2.8 包装

对分割品和精加工产品进行包装，按相关规定在包装箱上张贴产品标签等相关标识，包装后用胶带封闭。产品标识应按照NY/T 3383的规定执行。

5.2.9 病死动物及产品无害化处理

应按照病死及病害动物无害化处理相关规定，对病死动物尸体、屠宰前确认的病害动物、屠宰过程中经检疫或肉品品质检验确认为不可食用的动物产品进行无害化处理，并建立无害化处理记录，至少包括处理日期、圈舍编号、病死日龄、病死数量、处理原因、处理方法、责任人等信息。

5.3 产后环节

5.3.1 质量安全检测

5.3.1.1 检测要求

应对即将上市的畜禽产品进行质量安全自检或委托检测，产品质量应符合相关标准。

5.3.1.2 检测记录

应建立畜禽产品自检或委托检测记录，至少包括样品名称、养殖地点、检测单位、检测项目、判定标准、检测结果等信息。

5.3.2 产品运输

运输车辆应配备制冷、保温设施，车内保持适宜温度，装运前和入厂后运输车应彻底清洗消毒。

5.3.3 溯源管理

5.3.3.1 溯源

应建立追溯制度，如实记录生产过程，采取有效手段对产品进行溯源。

5.3.3.2 召回及处理

应建立产品召回制度，不合格的产品应及时召回，并进行相应处理。

5.4 通用环节

5.4.1 人员管理

5.4.1.1 健康状况

从事屠宰加工等相关人员应无相应传染病，每年至少进行1次健康检查，合格后方可上岗。

5.4.1.2 从业资格

应对从事检验检疫、屠宰、分割、加工、检验检测和质量控制的人员进行专业培训，并考核合格。

5.4.1.3 卫生要求

人员卫生要求应符合GB 12694的要求，进入屠宰加工车间应更换清洁的专用工作服和鞋靴，戴好工作帽和口罩，头发不应外露；不应佩戴首饰、手表等饰品，不应化妆。洗手消毒，经过消毒通道后（消毒池），方可进入。

5.4.2 视频监控

畜禽屠宰厂宜安装视频监控系统，监控畜禽屠宰过程，强化过程管理。

5.4.3 生产过程检查

应对照表1 畜禽屠宰质量安全控制要素表，定期对畜禽屠宰过程及相关记录进行检查，发现问题（隐患）及时整改。检查时应建立屠宰过程检查记录，至少包括检查内容、检查结果（发现问题）、整改措施、检查人、检查日期等信息。

5.4.4 记录管理

宜安排专人负责记录管理，定期收集各环节的生产和质量安全记录，并对照相关要求检查记录填写的完整性、规范性，妥善保存不少于2年，其中肉牛屠宰检疫记录需保存10年以上。记录宜建立电子档案。