

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 2798.12—2015

无公害农产品 生产质量安全控制技术规范 第12部分：畜禽屠宰

2015-05-21 发布

2015- 08-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

前 言

NY/T 2798《无公害农产品 生产质量安全控制技术规范》为系列标准：

- 第1部分：通则；
- 第2部分：大田作物产品；
- 第3部分：蔬菜；
- 第4部分：水果；
- 第5部分：食用菌；
- 第6部分：茶叶；
- 第7部分：家畜；
- 第8部分：肉禽；
- 第9部分：生鲜乳；
- 第10部分：蜂产品；
- 第11部分：鲜禽蛋；
- 第12部分：畜禽屠宰；
- 第13部分：养殖水产品。

本部分为 NY/T 2798 的第 12 部分。本部分应与第 1 部分结合使用。

本部分按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本部分由中华人民共和国农业部提出并归口。

本部分起草单位：中国农业科学院农业质量标准与检测技术研究所、农业部农产品质量安全中心、全国畜牧总站。

本部分起草人：汤晓艳、王敏、廖超子、朱彥、于福清、刘彬、毛雪飞、曲志娜、孙京新、周剑、陶瑞、龚艳。

无公害农产品 生产质量安全控制技术规范
第 12 部分：畜禽屠宰

1 范围

本部分规定了无公害畜禽屠宰生产质量安全控制的厂区布局及环境、车间及设施设备、畜禽来源、宰前检验检疫、屠宰加工过程控制、宰后检验检疫、产品检验、无害化处理、包装与贮运、可追溯管理和生产记录等关键环节质量安全控制技术要求。

本部分适用于猪、牛、羊、鸡、鸭等大宗畜禽无公害屠宰过程的生产、管理与认证。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 12694 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
GB 16548 病害动物和病害动物产品生物安全处理规程
GB/T 17237 畜类屠宰加工通用技术条件
GB 18078.1 农副食品加工业卫生防护距离 第 1 部分：屠宰及肉类加工业
GB/T 20094 屠宰和肉类加工厂企业卫生注册管理规范
GB/T 20551 畜禽屠宰 HACCP 应用规范
GB/T 20799 鲜、冻肉运输条件
GB/T 27519 畜禽屠宰加工设备通用要求
GB 50317 猪屠宰与分割车间设计规范
NY 467 畜禽屠宰卫生检疫规范
NY/T 1340 家禽屠宰质量管理规范
NY/T 1341 家畜屠宰质量管理规范
NY/T 1764 农产品质量安全追溯操作规程 畜肉
NY/T 2076 生猪屠宰加工场(厂)动物卫生条件
NY/T 2798.1 无公害农产品 生产质量安全控制技术规范 第 1 部分：通则
SBJ 08 牛羊屠宰与分割车间设计规范
SBJ 15 禽类屠宰与分割车间设计规范
SB/T 10659 畜禽产品包装与标识

3 控制技术要求

3.1 厂区布局及环境

序号	关键点	主要风险因子	控制措施
3.1.1	厂址	废气、废水、废渣、致病微生物	a) 屠宰厂厂址应符合国家法律法规的有关规定，经当地县级以上相关部门批准，且通过当地有资质的环境测评部门的环境评估 b) 厂区周边环境应满足 NY/T 2798.1 的基本要求

(续)

序号	关键点	主要风险因子	控制措施
3.1.1	厂址	废气、废水、废渣、致病微生物	c) 屠宰厂不得建在居民稠密地区,应按 GB 18078.1 的规定,保持与这些区域的卫生防护距离 d) 应远离水源保护区和饮用水取水口;远离受污染水体,避开产生有害气体、烟雾、粉尘等污染源的工业企业或其他产生污染源的场所或地区。与上述场所或地区距离不小于 3 km,污染场所或地区应处于厂址下风向 e) 厂址应地势较高、干燥,应具备符合国家标准要求的水源和电源,排污方便,交通便利
3.1.2	厂区布局	致病微生物	a) 厂区布局应符合 GB 12694 和 GB 50317 的相关规定 b) 生产区与生活区、清洁区与非清洁区应严格分开,并有明确标识,各车间(区域)布局必须满足生产工艺流程和卫生要求 c) 畜禽待宰圈(区)、可疑病畜隔离圈、急宰间、无害化处理间、废弃物存放场所、污水处理站、锅炉房等应设置于非清洁区,位于清洁区主导风向的下风向,与清洁区间距应符合环保、食品卫生等方面要求 d) 人员、畜禽、废弃物和产品的出入口应分别设置,不得相互交叉
3.1.3	厂区环境	致病微生物、有毒有害物质	a) 厂区环境应符合 GB 12694、GB 50317 和 GB/T 20094 的相关规定 b) 进入厂区的主要道路和厂区主要道路(包括车库和车棚)的路面,应坚硬平坦(如铺设混凝土或沥青路面)、易冲洗、无积水 c) 建筑物周围和道路两侧空地应植树种草,无裸露地面 d) 除待宰畜禽外,厂区一律不得饲养其他动物 e) 厂区内不得有臭水沟、垃圾堆或其他有碍卫生的场所 f) 厂区内应有与生产规模相适的车辆清洗、消毒设施和场地 g) 厂区排水系统应保持畅通,生产中产生的废水和废料的处理与排放应符合 GB 13457 的有关规定 h) 厂区应定期进行除虫灭害工作,采取有效措施防止鼠、蝇、虫等

3.2 车间及设施设备

序号	关键点	主要风险因子	控制措施
3.2.1	待宰区	致病微生物	a) 待宰区应符合 GB 12694、NY/T 2076、SBJ 08 和 SBJ 15 的相关规定 b) 应设有健康畜禽圈(区)、疑似病畜圈、病畜禽隔离圈、急宰间和兽医工作室 c) 应设有畜禽卸载台和车辆清洗消毒设施,并设有良好的污水排放系统
3.2.2	车间布局	致病微生物	a) 车间布局应符合 GB 12694 和 GB/T 20094 的相关规定 b) 同一屠宰车间不得屠宰不同种类动物,以防疫病交叉感染 c) 按照生产工艺先后次序和产品特点,将屠宰、食用副产品处理、分割、原辅料处理、工器具清洗消毒、成品内包装、外包装、检验和贮存等不同清洁卫生要求的区域分开设置,并在关键工序车间入口处有明确标识和警示牌,防止交叉污染 d) 应留有足够的空间以便于宰后检验检疫,应设有专门的检验检疫工作室(区),畜类屠宰车间应设有旋毛虫检验室 e) 车间适当位置应留有专门的可疑病害胴体或组织留置轨道(区域)

(续)

序号	关键点	主要风险因子	控制措施
3.2.3	车间建筑	致病微生物、有毒有害物质	a) 车间建筑应符合 GB 50317、GB/T 20094、NY/T 2076、SBJ 08 和 SBJ 15 的相关规定 b) 屠宰加工车间地面应采用不渗水、不吸收、易清洗、无毒、防滑材料铺砌,表面应平整无裂缝,无局部积水,有适当坡度,屠宰车间坡度不应小于 2.0%,分割车间坡度不应小于 1.0% c) 墙壁应用浅色、不吸水、不渗水、无毒材料覆涂,表面应平整光滑,并用易清洗、防腐蚀材料装修高度不低于 2.0 m 的墙裙,四壁及其与地面交界处呈弧形 d) 顶棚或吊顶表面应采用光滑、无毒、耐冲洗、不易脱落的材料制作,顶角应具有弧度以防止冷凝水下滴 e) 门窗应采用密封性能好、不变形、不渗水、防锈蚀的材料制作,窗台面应向下倾斜 45°或无窗台 f) 车间内地面、顶棚、墙、柱、窗口等处的连接角应尽量减少,并应设计成弧形 g) 楼梯与电梯应便于清洗消毒,楼梯、扶手及栏板均应做成整体式,面层应采用不渗水、易清洁材料制作
3.2.4	卫生消毒设施	微生物、化学药剂	a) 卫生消毒设施应符合 GB 12694、GB/T 20094 和 GB/T 20551 的相关规定 b) 应设与车间相连接的更衣室,将个人衣物和工作服分开存放,不同清洁程度的区域应设单独更衣室 c) 应设卫生间、淋浴间,卫生间门窗不应直接开向车间,门应能自动关闭,应设有排气通风设施和防鼠、蝇、虫等设施 d) 车间入口处应设鞋靴清洗、消毒设施 e) 车间入口处、卫生间及车间适当位置应设有温度适宜的温水洗手、消毒、干手设施,洗手水龙头应为非手动开关,洗手设施排水应直接接入下水管道 f) 屠宰线使用刀具、电锯工序的适当位置应配备有 82℃ 以上热水的刀具、电锯等的消毒设施 g) 加工车间的工器具使用后应在专门的房间进行清洗消毒,消毒间应备有冷、热水清洗消毒设施
3.2.5	屠宰分割设备及工器具	设备脱落物、微生物	a) 屠宰分割设备应符合 GB 12694 和 GB/T 27519 的相关规定,应采用不锈蚀金属和符合肉品卫生要求的材料制作,表面应光滑、不渗水、耐腐蚀,便于清洗消毒,禁止使用竹木器具 b) 设备连接处应紧密,不带死角,连接件在正常工作条件下不得脱落 c) 屠宰、分割加工设备应便于安装、维护和清洗消毒,并按工艺流程合理布局,避免交叉污染 d) 不同用途容器应有明显标识,废弃物容器和可食产品容器不得混用
3.2.6	车间照明	致病微生物、物理脱落物	a) 车间内应有适度光线强度,以满足动物检疫人员和生产操作人员工作需要 b) 车间照明应符合 GB/T 20094 的相关规定,宰前检验区域应在 220 lx 以上,生产车间应在 220 lx 以上,宰后检疫岗位照明强度应在 540 lx 以上,预冷间、通道等其他场所应在 110 lx 以上 c) 生产线上方的照明设施应装有防爆装置和安全防护罩

(续)

序号	关键点	主要风险因子	控制措施
3.2.7	供排水系统	致病微生物、鼠虫害	a) 屠宰、分割和无害化处理等场所应配备冷、热水供应系统,供排水系统应符合 GB/T 20094 的相关规定 b) 车间排水系统应有防止固体废弃物进入的装置,排水沟底角应呈弧形,便于清洗,排水系统流向应从清洁区流向非清洁区 c) 车间出入口及与外界相连的排水口应设有防鼠、蝇、虫等设施
3.2.8	通风设施	微生物、鼠虫害、异味	a) 车间应设有排气通风设施,以防止和消除异味及气雾 b) 通风设施应符合 GB 12694 和 GB/T 20094 的相关规定,通风口应设有防鼠、蝇、虫等设施
3.2.9	冷却或冻结间	微生物	a) 冷却或冻结间应符合 GB 12694、GB/T 17237 和 GB/T 20094 的相关规定 b) 冷却或冻结间设计应避免胴体与地面或墙壁接触 c) 冷却或冻结间适当位置应设存放可疑病害胴体或组织的独立隔离区 d) 冷却或冻结间应配备温湿度自动记录和调节装置,温湿度计应定期校准

3.3 畜禽来源

序号	关键点	主要风险因子	控制措施
3.3.1	畜禽来源	致病微生物、人畜共患病、药物残留、重金属	a) 畜禽来源应符合 NY 467 的相关规定 b) 畜禽动物活体应健康状况良好,附有动物检疫合格证明及其他必需的证明文件 c) 对于活畜禽原料通过纯收购的屠宰企业,应与无公害畜禽养殖企业或养殖户签有委托加工或购销合同,并且无公害养殖场(或基地)相对固定,同时应对无公害养殖场(或基地)进行定期评估和监控,对来自无公害养殖基地的畜禽在出栏前应进行随机抽样检验,检验不合格批次的活畜禽不能进厂接收 d) 对于有无公害养殖场(或基地)的“公司+基地或农户”型屠宰企业,应按无公害畜禽养殖规范生产畜禽活体,并提供无公害产地证书复印件,或者符合规定要求的《产地环境检验报告》和《产地环境现状评价报告》,或者符合无公害农产品产地要求的《产地环境调查报告》,产品检验报告等无公害产品相关材料

3.4 宰前检验检疫

序号	关键点	主要风险因子	控制措施
3.4.1	宰前检验检疫	致病微生物、药物残留	a) 畜禽宰前检验检疫应按 NY 467 规定的程序和标准,由农业部门考核合格的检验检疫人员执行 b) 宰前检验应核验动物初级生产信息,包括动物饲养、用药及疫病防治情况 c) 生猪、肉牛、肉羊进入屠宰厂时,应进行“瘦肉精”批批自检 d) 对符合国家急宰规定的患病畜禽以及因长途运输所致伤病的畜禽,应进行急宰处理;对判定不适宜屠宰的动物,应按 GB 16548 的规定处理 e) 做好宰前检验记录,并将宰前检验信息及时反馈给饲养场和宰后检验人员

3.5 屠宰加工过程控制

序号	关键点	主要风险因子	控制措施
3.5.1	人员卫生	致病微生物、物理危害	a) 人员卫生要求应符合 GB 12694 和 NY/T 2798.1 的相关规定 b) 人员进车间前,应穿戴整洁的工作服、帽、靴、鞋,工作服盖住外衣,头发不得露于帽外,不得佩戴饰品,洗净双手并消毒 c) 不同卫生区域人员不得串岗,以免交叉污染
3.5.2	屠宰加工操作	致病微生物、腐败微生物、化学药剂、设备脱落物、毛发	a) 畜禽屠宰加工应按 NY/T 1340 和 NY/T 1341 的规定执行 b) 屠宰加工设备应调试适当,避免金属配件或残渣脱落,污染胴体或产品 c) 人员操作应规范,开膛时不得割破胃、肠、胆囊、膀胱、孕育子宫等,操作时应避免动物消化道内容物、胆汁、粪便等污染胴体和产品,一旦污染,应按规定修整、剔除或废弃 d) 剥皮前应冷水湿淋,剥皮过程中,凡是接触过皮毛的手和工具,未经消毒不得再接触胴体 e) 脱毛处理应使用 GB 2760 中规定允许使用的加工助剂,加工结束后产品中不应残留可见加工助剂 f) 应用清水对剥皮或脱毛后的胴体表面进行冲洗,或使用乳酸喷淋等新技术对胴体表面进行抑菌处理 g) 胴体、内脏、头蹄(爪)等产品不得接触地面或其他不清洁表面,若接触应采取适当措施消除污染 h) 副产物中内脏、血、毛、皮、蹄壳及废弃物的流向不对产品和周围环境造成污染 i) 加工过程中运送产品的设备和容器应与盛装废弃物的容器相区别,并有明显标识 j) 屠宰分割过程中,被污染的刀具应立即更换,并经过彻底消毒后方可继续使用,已经污染的设备和场地应清洗和消毒后方可重新屠宰加工正常动物及产品 k) 应对工器具、操作台和接触产品的表面进行定期清洗消毒,不得残留清洗剂或消毒剂
3.5.3	温度控制	致病微生物、腐败微生物	a) 屠宰分割过程温度控制应符合 GB/T 17237 和 GB/T 20094 的规定 b) 屠宰后胴体应立即冷却,畜类胴体进入预冷间冷却,预冷间温度控制在 $-1^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$,冷却后畜肉中心温度保持在 7°C 以下;禽胴体宜采用水冷却,冷却水温在 4°C 以下,冷却终水温保持在 $0^{\circ}\text{C}\sim 2^{\circ}\text{C}$,冷却后禽肉保持 4°C 以下;食用副产品保持 3°C 以下 c) 冷分割加工环境温度应控制在 12°C 以下,热分割加工环境温度应控制在 20°C 以下 d) 生产冷冻肉时,应将肉送入冻结间快速冷却,冻结间温度控制在 -28°C 以下,48h内使肉品中心温度达到 -15°C 以下后转入冷藏库,冷藏库温度控制在 -18°C
3.5.4	生产用水	致病微生物、腐败微生物、氯残留	a) 生产用水要求按 GB/T 20094 的规定执行 b) 生产用水应符合 GB 5749 的要求或其他相关标准,若使用自备水源作为加工用水,应进行有效处理,并实施卫生监控 c) 应定期对加工用水(冰)进行微生物和残氯检测,对水质的全面公共卫生检测每年不得少于两次

(续)

序号	关键点	主要风险因子	控制措施
3.5.5	加工助剂及消毒药剂	化学药剂、有毒有害物质	a) 加工助剂和消毒药剂使用管理应按 GB 2760 和 GB/T 20094 的规定执行 b) 清洗剂、消毒剂等化学药剂应标识分明,由专人保管,分类存放于专门库房或柜橱,履行出入库登记手续;杀虫剂、灭鼠剂等有毒药剂应标识明显,单独存放,专人保管,实行双人双锁,履行出入库登记手续 c) 除卫生和工艺需要外,不得在生产车间使用和存放可能污染产品的任何药剂,各类药剂的使用应由经过培训的专人负责

3.6 宰后检验检疫

序号	关键点	主要风险因子	控制措施
3.6.1	宰后检验检疫	致病微生物、寄生虫	a) 应按 NY 467 规定的程序和标准,由农业部门考核合格的检验检疫人员对动物头、蹄(爪)、胴体和内脏进行宰后检验检疫 b) 应利用初级生产信息、宰前和宰后检验检疫结果,判定肉类是否适于人类食用;对于感官检验不能判定肉类是否适于人类食用时,应采用其他适当手段做进一步检验或检测 c) 宰后检验检疫判定无害化处理或废弃的肉或组织,应按 GB 16548 的相关规定处理,并做好处理记录 d) 宰后检验检疫应做好记录,及时分析检验结果,按规定上报政府主管部门,并反馈给饲养场

3.7 产品检验

序号	关键点	主要风险因子	控制措施
3.7.1	产品检验	药物残留、重金属、微生物、非法添加物	应按无公害检测目录和国家相关规定对宰后畜禽产品进行质量检验

3.8 无害化处理

序号	关键点	主要风险因子	控制措施
3.8.1	可疑畜禽及病害产品处理	致病微生物、人畜共患病	a) 对经宰前、宰后检疫发现的患病或可疑畜禽活体或病害胴体或组织应使用专门的容器、车辆及时运送,并按 GB 16548 的规定处理 b) 对确认为国家规定的病害活体、病死或死因不明的畜禽应进行无害化处理 c) 对屠宰过程中经检疫或肉品品质检验确认为不可食用的畜禽产品应进行无害化处理 d) 国家规定的其他应进行无害化处理的畜禽及产品应进行无害化处理
3.8.2	废弃物处理	致病微生物、药物残留	对加工过程中产生的不合格品、下脚料和废弃物,应在固定地点用明显标志的专用容器分别收集盛放,并在检验人员监督下进行无害化处理

3.9 包装与贮运

序号	关键点	主要风险因子	控制措施
3.9.1	包装	微生物、化学残留	a) 包装间温度应控制在 12℃ 以下 b) 畜禽肉包装与标识可执行 SB/T 10659 中相关规定 c) 直接接触肉类产品的包装材料应符合相关卫生标准 d) 包装材料应有足够强度, 保证运输和搬运过程中不破损 e) 内外包装材料应分开存放, 保持干燥、通风和卫生 f) 应在畜禽肉包装上加盖或加贴检验检疫标识和无公害标识
3.9.2	贮存	微生物	a) 冷藏库和冻结间温度应符合被贮存肉类特定要求 b) 贮存库内应保持清洁、整齐、通风, 不应放有碍卫生的物品, 有防霉、防鼠、防虫设施, 定期消毒 c) 冷藏库应定期除霜
3.9.3	运输	微生物	a) 鲜、冻肉运输应符合 GB/T 20799 的规定, 使用专用冷藏车或保温车 b) 猪、牛、羊等大中型动物胴体应实行悬挂式运输; 包装肉和裸装肉不应同车运输, 除非采取物理性隔离防护措施 c) 运输车辆进出厂前应彻底清洗, 装运前应消毒 d) 运输车辆应配备制冷、保温等设施, 保持适宜的温度; 应配备温度记录仪, 对温度进行实时监控

3.10 可追溯管理

序号	关键点	主要风险因子	控制措施
3.10.1	可追溯管理系统建立	致病微生物、化学污染	a) 利用生产记录和电子化信息手段建立畜禽产品可追溯管理体系 b) 畜类产品可追溯系统建立可按照 NY/T 1764 的规定执行

3.11 生产记录

序号	记录事项	主要内容
3.11.1	畜禽入厂记录	a) 畜禽入厂时基本信息, 包括产地、养殖场名称、品种、数量、检疫证件有无、进厂日期、运输车辆消毒情况等 b) 批次检验记录, 包括宰前检验检疫情况、用药和休药期执行核验、“瘦肉精”入厂自检、特殊情况下急宰记录等
3.11.2	屠宰加工过程记录	a) 车间温湿度和光照强度记录, 包括屠宰分割车间温湿度、预冷间温度、冻结间温度、冷藏库温度、生产各区域光照强度等 b) 人员进出车间记录, 包括人员基本信息、进出车间时间、工作服穿戴及整洁程度、饰品佩戴情况、人员进出车间消毒情况等 c) 生产期间消毒记录, 包括消毒液配制、消毒时间、巡回洗手消毒、生产期间设施设备及器具消毒、班后设施设备及器具消毒、消毒负责人等 d) 宰后检验检疫记录, 包括胴体检验记录、内脏检验记录等
3.11.3	产品检验及出厂记录	a) 产品检验记录, 包括产品外观检验、兽药及化学药剂残留检测、产品中心温度、检验负责人等 b) 产品出厂记录, 包括产品名称、销往地区或单位、销售数量、销售价格、出厂日期、联系人等
3.11.4	无害化处理记录	畜禽动物体、胴体或产品病害情况, 无害化处理方式, 处理数量, 处理日期, 处理单位及责任人等
3.11.5	生产用化学品领用记录	领用化学品种类、领用数量、用途、领用时间、领用人等