

ICS 01.040.65

CCS B 04

TB

团体标准

T/NXS 0106T-2025

泾源黄牛肉生产全程质量控制技术规范

Quality Control Technical Specifications for the Entire Production Process of
Jingyuan Beef

2025-08-25 发布

2025-09-20 实施

宁夏食品工业协会 发布

目 次

前言	2
1 范围	3
2 规范性引用文件	3
3 术语和定义	4
4 组织管理	4
5 饲养管理	5
6 疫病防控	6
7 废弃物处理	7
8 出栏	7
9 屠宰和分割	7
10 包装、储存和运输	7
11 产品质量管理	8
附录A	9

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。

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。

本文件由宁夏回族自治区农产品质量安全中心、泾源县农业农业农村局联合提出。

本文件由宁夏食品工业协会归口。

本文件起草单位：宁夏回族自治区农产品质量安全中心、泾源县农业农业农村局、宁夏回族自治区兽药饲料监察所。

本文件主要起草人：赵越、严莉、马志虎、秦培伦、于奴哈、王美琪、杨万广、赵宝成、李永琴、徐宏杰等。

涇源黃牛肉生產全程質量控制技術規範

1 範圍

本文件規定了涇源黃牛肉生產的組織管理、飼養管理、投入品使用、疫病防控、廢棄物處理、出欄、屠宰和分割、包裝、貯存和運輸、產品質量管理等全程質量控制要求。

本文件適用於涇源黃牛肉生產養殖企業、合作社、大戶等生產主體開展涇源黃牛養殖、屠宰以及初加工全過程管理。

2 規範性引用文件

下列文件中的內容通過文中的規範性引用而構成本文件必不可少的條款。其中，注日期的引用文件，僅該日期對應的版本適用於本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改單）適用於本文件。

- GB 2762 食品安全國家標準 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全國家標準 食品中農藥最大殘留限量
- GB 4806.7 食品安全國家標準 食品接觸用塑料材料及製品
- GB 5749 生活飲用水衛生標準
- GB 12694 食品安全國家標準 畜禽屠宰加工衛生規範
- GB 13078 飼料衛生標準
- GB/T 17238 鮮、凍分割牛肉
- GB 18596 畜禽養殖業污染物排放標準
- GB/T 19477 畜禽屠宰操作規程
- GB/T 20551 畜禽屠宰HACCP應用規範
- GB/T 25246 畜禽糞肥還田技術規範
- GB/T 27643 牛胴體及鮮肉分割
- GB/T 29392 畜禽肉質量分級 牛肉
- GB 31650 食品安全國家標準 食品中獸藥最大殘留限量
- GB/T 36195 畜禽糞便無害化處理技術規範
- GB/T 40465 畜禽肉追溯要求
- NY/T 3383 畜禽產品包裝與標識
- NY/T 3445 畜禽養殖場檔案規範

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

泾源黄牛肉 Jingyuan Beef

泾源黄牛肉地理标志保护区域养殖生产的肉牛。

注：地域保护范围包括泾源县新民乡、泾河源镇、兴盛乡、香水镇、黄花乡、六盘山镇、大湾乡4乡3镇110个行政村。保护范围位于东经 $106^{\circ} 12' 15''$ - $106^{\circ} 30' 5''$ 、北纬 $35^{\circ} 14' 20''$ - $35^{\circ} 37' 25''$ 。

4 组织管理

4.1 组织机构

4.1.1 泾源黄牛肉生产主体应经法人登记，建立与生产规模相适应的组织形式，可采用但不限于企业、合作社、家庭农场、大户牵头的生产基地、公司+基地+农户等形式。

4.1.2 应建立与生产相适应的组织机构，包括养殖、生产、销售、质量管理、检验等部门，并明确各部门及岗位职责。

4.2 文件管理

4.2.1 泾源黄牛肉生产主体应根据生产实际编制适用的制度、程序和作业指导书等文件，并在相应功能区上墙明示。

4.2.2 制度应包括但不限于以下内容：

- a) 制度文件：组织机构、投入品管理、产品质量管理制度、员工管理制度、内部自查制度、记录和档案管理制度。
- b) 程序文件：人员培训、卫生管理、投入品使用、废弃物处理、紧急事故处理、投诉处理程序等。
- c) 作业指导书：品种选择、标准化养殖、饲草料加工、饲养管理、疫病防治、屠宰分割、包装贮存、运输和销售等环节。

4.3 人员管理

4.3.1 应根据生产需要配备必要的技术人员、生产人员和质量管理人員。每个生产区域应至少配备 1 名受过生产安全应急培训，且具有应急处理能力的人员。

4.3.2 应对人员进行基本的安全、卫生和生产技术知识培训。品种选择、标准化养殖、饲草料加工、饲养管理、疫病防治和质量管理等关键岗位的从业人员应进行专门培训，培训合格后方可上岗。

4.3.3 应为从事疫病防控等投入品使用的特定工作人员提供必要的防护条件(如胶靴、防护服、橡胶手套、口罩等)。

4.3.4 直接接触泾源黄牛饲喂、屠宰、分割、加工和包装的人员应身体健康，并定期体检。

4.3.5 应建立和保存所有人员的健康档案、相关能力、教育和专业资格、培训等记录。

5 饲养管理

5.1 养殖场选址

5.1.1 选址

5.1.1.1 选址在适养区，满足本地区土地利用发展规划、行业发展总体规划和生态环境保护规划。

5.1.1.2 场址应水源充足，水质应符合 GB 5749 的规定。排水通畅，地质条件满足建场要求。

5.1.2 布局

5.1.2.1 养殖场按功能宜划分为生活区、生产区、饲料加工区、无害化处理区。

5.1.2.2 生活区应位于生产区的上风向。饲料加工区和生产区应位于无害化处理区的上风向。

5.1.2.3 养殖场应净道与污道分开，路面结实。

5.1.3 建筑和设施

5.1.3.1 牛舍应有屋顶、窗、牛床、饲槽、饮水槽等满足肉牛基本生存条件的设施。

5.1.3.2 应有辅助牛只装运的装卸牛台。

5.1.3.3 所有牛舍、通道及围栏内不应有可能导致牛只受伤的锐利突出物。

5.1.3.4 存放饲料的库房应有驱鸟、防鼠、灭蝇、防潮措施，不同的饲料应分区存放，防止污染或霉变。

5.1.3.5 设置消毒池和消毒间

5.2 品种选择

5.2.1 母牛可选择西门塔尔、安格斯等杂交后代或尻部发育较好的秦川牛。种用的母牛应健康无病，精神良好，繁殖功能正常。

5.2.2 种公牛可选择西门塔尔、利木赞、安格斯、秦川等优质种公牛或其冻精。

5.2.3 育肥牛可选择西门塔尔、利木赞、安格斯、秦川等良种公犊。

5.3 标准化养殖

5.3.1 养殖管理

5.3.1.1 牛舍的饲养密度应满足犊牛不少于 2 m²/头，成年牛不少于 3 m²/头。

5.3.1.2 应按牛只的月龄、性别、健康状况分群饲养。

5.3.1.3 应保证饮水清洁。

5.3.1.4 不宜使用电击、鞭打等极端方式。

5.4 投入品使用

5.4.1 饲料

5.4.1.1 所用饲料和饲料添加剂应符合《饲料和饲料添加剂管理条例》和 GB 13078 的规定。

5.4.1.2 不应使用奶及其制品以外的动物源性饲料。

5.4.1.3 应根据肉牛不同发育阶段期的营养需求，科学合理地配制饲料，实行饲养日粮配方。

5.4.2 兽药

5.4.2.1 应使用经国家授权批准、在国家行政管理部门注册过的兽药。

5.4.2.2 不应使用《禁停用兽药名录》中的兽药。

5.4.2.3 使用处方药的，应由具有职业资格的兽医开具处方。

5.4.2.4 设立兽药库房的，应安排专人管理，入口处应有标识牌，处方药、非处方药应分区摆放，设置过期药物暂存处。

5.4.2.5 应有药物包装等医疗废弃物临时存放设施，医疗废弃物回收应遵守国家的相关规定。

6 疫病防控

6.1 卫生消毒

6.1.1 牛舍内外应保持清洁卫生，料槽应每日清扫 1 次~2 次，水槽应每周清洁 1 次~2 次，防止病菌、蚊虫滋生。

6.1.2 医疗废弃物与垃圾分类处理。

6.1.3 应定期对牛舍内外环境、用具、车辆等进行消毒，料槽、水槽每周消毒一次为宜，每批牛转舍或出栏后，应对空舍进行彻底清扫、消毒一次。选择低毒高效消毒剂，宜交替使用不同类型的消毒药。

6.2 免疫接种与驱虫

6.2.1 制定、实施科学的肉牛免疫程序。犊牛断奶后于 4 月龄注射口蹄疫疫苗。每年 3 月、9 月全场免疫口蹄疫 O 型、A 型二价灭活疫苗。牛结节性皮肤病、牛流行热疫苗根据本地情况，每年可接种一次。

6.2.2 季节性预防驱虫与常态驱虫治疗相结合，每年春秋两季应进行全群集中驱虫，新引进的牛例行驱虫。牛体内外驱虫需在兽医指导下进行，定期更换驱虫药，避免产生耐药性。

6.3 疫病净化

应结合疫病流行情况和牛场抗体监测实际，开展场内疫病净化工作。

6.4 疫病扑灭

发生重大动物疫病或疑似重大动物疫病时，应立即向当地兽医行政管理部门报告，并按国家或地方政府规定进行封锁、扑杀和消毒。

7 废弃物处理

7.1 粪污处理利用

对牛场粪污、垫料进行收集、堆肥等无害化处理后进行还田利用。也可委托第三方机构进行处理。处理应符合GB 18596、GB/T 25246、GB/T 36195的规定。

7.2 废弃药械处置

残余疫苗、过期兽药、一次性使用的畜牧兽医器械及包装物应交由管理部门统一回收或委托有资质的第三方机构进行无害化处理。

7.3 病死牛处理

处理病死牛、扑杀的牛应符合《病死畜禽和病害畜禽产品无害化处理管理办法》的要求。

8 出栏

8.1 肉牛出栏时，严格执行兽药休药期有关规定。

8.2 商品牛出售，经动检部门检疫，出具检疫证明，合格者方可上市。

9 屠宰和分割

9.1 屠宰应符合GB 12694、GB/T 19477、GB/T 20551的规定。

9.2 分割应符合GB/T 27643的规定，分级应符合GB/T 29392的规定，分割形成的产品应符合GB/T 17238的规定。

10 包装、储存和运输

10.1 包装

10.1.1 包装材料应清洁、干燥、无污染、无破损，直接接触牛肉的塑料包装材料应符合GB 4806.7的规定。

10.1.2 包装材料外的标识应符合NY/T 3383的规定。

10.2 贮存

10.2.1 产品应贮存在清洁卫生的场所，远离有毒有害、异味、易挥发物品。

10.2.2 产品出入库应建立台账，确保可追溯。

10.2.3 鲜分割牛肉应在0℃~4℃条件下贮存，冻分割牛肉应在低于-18℃的冷藏库内贮存，冷藏库温度一昼夜波动不应超过±1℃。

10.3 运输

- 10.3.1 运输工具应清洁卫生、无污染，不与易串味或可能带来污染的货物混装。
- 10.3.2 运输过程应建立台账，保留产品可追溯信息。追溯应符合 GB/T 40465 的规定。
- 10.3.3 鲜分割牛肉运输过程中环境温度应保持在 0℃~4℃，产品中心温度应控制在 4℃ 以下。
- 10.3.4 冻分割牛肉运输过程中环境温度应低于-18℃。

11 产品质量管理

11.1 质量要求

- 11.1.1 牛肉产品上市销售前，应根据质量安全控制要求自行或者委托检测机构对农产品质量安全进行抽样检测，检测合格方可销售。
- 11.1.2 牛肉产品中的兽药残留、农药残留和污染物限量应分别符合 GB 31650、GB 31650.1、GB 2763、GB 2763.1 和 GB 2762 的要求。

11.2 质量追溯

- 11.2.1 牛肉产品应有完善的档案记录，并制定产品唯一标识（如生产批次号）规则，并可根据标识实现生产销售全过程可追溯。
- 11.2.2 条件允许时宜采用现代信息技术和网络技术，建立信息化追溯体系。

11.3 内部检查

- 11.3.1 应制定内部自查制度，每年至少进行 1 次内部自查，并保存相关记录。
- 11.3.2 应依据内部自查发现的操作不规范内容，制定有效的整改措施，及时纠正并保存相关记录。

11.4 记录管理

- 11.4.1 全程记录应包括并如实反映涇源黄牛肉生产全过程，宜包括基本情况记录、生产过程记录，免疫记录、繁育记录、诊疗记录、无害化处理记录、兽药和饲料购买使用记录、屠宰分割及加工销售、检验及调查记录人员相关记录和内部自查记录等。记录应符合 NY/T 3445 的规定。
- 11.4.2 兽药使用记录应能追溯到具体牛只。
- 11.4.3 记录可包括纸质记录或电子记录，记录保存期应不少于 2 年。

11.5 投诉处理

- 11.5.1 应制定投诉处理程序和牛肉质量安全问题的应急处置预案。
- 11.5.2 对于有效投诉和牛肉质量安全问题，应采取相应的纠正措施，并保存记录，必要时执行产品召回。

附录 A

(规范性)

禁停用兽药名录

A.1 食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单 (21 种)

林丹、氨苯砒、安眠酮、孔雀石绿、硝呋烯腙、硝基酚钠、锥虫砷胺、酒石酸锑钾、五氯酚酸钠、毒杀芬 (氯化烯)、呋喃丹 (克百威)、杀虫脒 (克死螨)；卡巴氧及其盐、酯；氯霉素及其盐、酯； β -兴奋剂类及其盐、酯；硝基咪唑类 (洛硝达唑、替硝唑)；万古霉素及其盐、酯；汞制剂 (氯化亚汞 (甘汞)、醋酸汞、硝酸亚汞、吡啶基醋酸汞)、硝基呋喃类 (呋喃西林、呋喃妥因、呋喃它酮、呋喃唑酮、呋喃苯烯酸钠)、类固醇激素 (醋酸美仑孕酮、甲基睾酮、群勃龙 (去甲雄三烯醇酮)、玉米赤霉醇)；己二烯雌酚、己烯雌酚、己烷雌酚及其盐、酯。

A.2 食品动物中停止使用的药品及其他化合物清单 (7 种)

洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星 4 种原料药的各种盐、酯及其各种制剂；喹乙醇、氨苯胂酸、洛克沙胂等 3 种兽药的原料药及各种制剂。

注：国家有新的规定出台时，应遵从其规定。