

ICS 67.120.10
CCS X 22

T/SZNB

团 体 标 准

T/SZNB 023-2025

优质牛肉生产技术规程

Technical regulations for high quality beef production

2025-10-21 发布

2025-10-21 实施

深圳市农业产业化龙头企业协会

发布

目 录

前 言	1
1 范围	2
2 规范性引用文件	2
3 术语和定义	2
4 肉牛养殖	2
5 屠宰加工	3
6 动物福利	4
7 产品质量	4
8 文件和记录要求	4

团体标准

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这些专利的责任。

本文件由深圳农产品质量提升联盟提出。

本文件由深圳市农业产业化龙头企业协会归口。

本文件起草单位：深圳市农产品质量安全检验检测中心、中国农业科学院北京畜牧兽医研究所、贵州黄牛产业集团有限责任公司、内蒙古科尔沁牛业股份有限公司、内蒙古肉牛产业协会。

本文件主要起草人：欧继喜、李秋剑、钟名琴、臧明伍、何玉榆、丁燕玲、吴雯娟、邱永为、陈彤、黄辉、李湘媛、仝林、胡蔚、张广志。

优质牛肉生产技术规程

1 范围

本文件规定了优质牛肉的肉牛养殖、屠宰加工、动物福利，以及产品质量、文件和记录等要求。本文件适用于规模化养殖企业、屠宰加工企业和批发企业生产、屠宰加工的优质牛肉。

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 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范
- GB 13457 肉类加工工业水污染物排放标准
- GB 18596 畜禽养殖业污染物排放标准
- GB/T 19477 畜禽屠宰操作规程 牛
- GB/T 20014.6-2013 良好农业规范 第6部分：畜禽基础控制点与符合性规范
- GB/T 20014.7-2013 良好农业规范 第7部分：牛羊控制点与符合性规范
- GB/T 27643 牛胴体及鲜肉分割
- GB/T 36195 畜禽粪便无害化处理技术规范
- NY/T 388 畜禽场环境质量标准
- NY/T 815 肉牛饲养标准
- NY/T 2663 标准化养殖场 肉牛
- NY/T 3445 畜禽养殖场档案规范
- NY/T 3349 畜禽屠宰加工人员岗位技能要求
- T/SZNB 024 牛肉质量分级
- 《病死及病害动物无害化处理技术规范》（农医发〔2017〕25号）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 优质牛肉 high quality beef

指由肉牛年出栏数量不低于100头的规模养殖场按照标准化程序饲养，并经严格检疫、屠宰和规范加工处理，符合T/SZNB 024规定的牛肉。

4 肉牛养殖

4.1 养殖场建设

养殖场建设应符合 NY/T 2663 的规定，养殖场环境应符合 NY/T 388 的规定。

4.2 饲料和饮水

饲料的采购、使用和贮存以及肉牛饮水应符合GB/T 20014.6-2013中饲料和饮水1级控制点的规定。

4.3 兽药

兽药的采购、使用和管理应符合GB/T 20014.6-2013中用药1级控制点的规定。

4.4 饲养方式

应实行分段饲养、集中育肥的饲养工艺，按照NY/T 815规定配制满足质量、营养需要的配合饲料。

4.5 疫病防治

4.5.1 应选用对人畜安全、无刺激的消毒剂，定期对养殖环境、器具等进行消毒，并严格执行人员卫生消毒程序（如更衣、换鞋、手部消毒等）。疫病高发季节应适当增加所有环节的消毒频次。

4.5.2 应选择安全、有效的驱虫药，定期驱虫，并严格遵守驱虫药的使用要求和休药期规定。

4.5.3 应结合当地实际情况，制定科学的免疫程序，坚持以防为主、防治结合的原则。

4.5.4 建立并实施主要疫病监测计划和免疫效果评价制度，发现疫情及时按规定上报。

4.5.5 病、死牛按照农医发〔2017〕25号规定进行无害化处理，粪便无害化处理按照GB/T 36195规定执行，污染物排放按GB 18596规定处理。

4.6 员工

养殖场员工应符合GB/T 20014.7-2013中员工管理1级控制点的规定。

5 屠宰加工

5.1 屠宰加工场建设

屠宰加工场建设应符合GB 12694的规定，应依法取得牛的定点屠宰许可证书（或牛屠宰相关行政许可证书）、动物防疫条件合格证书、营业执照以及环保合格证明文件。

5.2 屠宰要求

屠宰操作过程应符合GB/T 19477的规定。屠宰过程中的卫生要求应符合GB 12694的规定。屠宰加工废水排放应符合GB 13457的规定。屠宰加工人员岗位技能要求符合NY/T 3349的规定。

5.3 分割要求

分割操作应符合GB/T 27643的规定。

6 动物福利

6.1 养殖

6.1.1 肉牛应能获得足够的饮用水，包括放牧的肉牛。当饲喂条件受到一定限制时，应保证所有肉牛都能够获得足够的日粮。

6.1.2 牛舍内空气流通情况、温度和湿度应适当，对肉牛健康无负面影响。应提供防护设施，以免肉牛长时间处在不适的气候和温度条件下。

6.1.3 肉牛饲养过程中应避免采取导致肉牛伤害、痛苦和疾病的方式进行管理。应在指定的兽医专家协助下，制定并执行肉牛健康计划，每年应对该计划进行确认和更新。对濒临死亡的肉牛进行屠宰或淘汰处理时，应遵守人道主义原则。

6.1.4 鼓励企业多元化、科学化养牛，为肉牛提供包含生态友好和人文关怀的养殖条件。

6.2 运输

6.2.1 牛应就近屠宰，尽量减少运输和等待时间。

6.2.2 运输配送时斜坡台应设有防止肉牛滑倒的装置，应设置安全围栏以防止肉牛摔倒受伤。

6.2.3 禁止使用电击棒驱赶肉牛。禁止运输不健康的肉牛，以避免增加肉牛不适。

6.3 屠宰

6.3.1 无特殊情况，对运输过程中造成伤残的牛，屠宰企业应及时实施宰杀，尽量减少其痛苦。

6.3.2 屠宰企业应为待宰的牛提供充足的饮水，必要时提供饲料。禁水时间不得超过3小时，禁食时间不得超过24小时。

6.3.3 屠宰的致昏方式应使牛瞬间失去知觉和疼痛感直至宰杀工序完成。

6.3.4 屠宰企业应按规定的流程实施宰前处理和采取人道屠宰方式，减少牛的痛苦和不必要的刺激。

7 产品质量

优质牛肉应符合 T/SZNB 024 的规定。

8 文件和记录要求

养殖记录应符合 NY/T 3445 的相关规定，屠宰加工相关记录应符合 GB 12694 的相关规定。