

# 安丘区域公用品牌推广协会文件

安区公协【2022】4号

## 安丘区域公用品牌推广协会关于发布“安品味来”禽肉产品产业链管理规范的通知

各会员单位、协会各部门：

为规范“安品味来”禽肉产品的全产业链质量安全管理，进一步提高“安品味来”禽肉产品的质量安全水平，协会研制了“安品味来”禽肉产品产业链管理规范，现予以发布，望各单位、部门采用。

2022年7月3日



---

ICS 67.040

CCS X 00

# 团 体 标 准

T/AQGX1003-2022

---

“安品味来”禽肉产品产业链管理规范

The management standard of industrial chain for  
“An Pin Wei Lai ” poultry products

2022-07-03 发布

2022-08-03 实施

---

安丘区域公用品牌推广协会 发布

---

# 前言

安丘属暖温带半湿润季风气候区，温度、湿度适宜，水质资源优良，饲料资源丰富，畜禽养殖条件得天独厚，是肉鸡、肉鸭、生猪生产大市，畜禽养殖已由传统饲养向规模化、标准化发展。形成了完善的畜禽养殖、加工、销售产业链，生产的禽肉产品安全优质，销往国内外 20 多个国家和地区。

为进一步促进安丘农产品向标准化、品牌化方向发展，安丘市精心打造了“安品味来”农产品区域公用品牌，注册了“安品味来”农产品集体商标。为保障“安品味来”禽肉产品的质量安全，特制定《“安品味来”禽肉产品产业链管理规范》，供“安品味来”禽肉产品产业链组织采用。

本标准适用于“安品味来”禽肉产品产业链组织的生产、加工、贮存、运输、销售全过程。

本标准由安丘区域公用品牌推广协会提出。

本标准由安丘市共达农业综合标准化研究所负责起草。

本标准主要起草人：李建芳、马玉友、周凤娇、韩玲、钟伟杰。

本标准修订应由标准主要起草人提出，并组织相关专家完成。

---

# “安品味来”禽肉产品产业链管理规范

## 1 范围

本标准规定了“安品味来”禽肉产品的畜禽养殖和禽肉加工、贮存、运输、销售等环节管理体系及产品质量安全的技术要求。

本标准适用“安品味来”禽肉产品畜禽养殖和禽肉加工、贮存、运输、销售等产业链上的组织。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB 5749-2022 生活饮用水卫生标准

GB 13078-2017 饲料卫生标准

GB 13457-1992 肉类加工工业水污染物排放标准

GB/T 16569-1996 畜禽产品消毒规范

GB 16869-2005 鲜、冻禽产品

GB 18394-2020 畜禽肉水分限量

GB 18596-2001 畜禽养殖业污染物排放标准

GB/T 19000-2016 质量管理体系 基础和术语

GB/T 19480-2009 肉与肉制品术语

GB/T 20014 良好农业规范系列标准

GB/T 22468-2008 家禽及禽肉兽医卫生监控技术规范

GB/T 27320-2010 食品防护计划及其应用指南 食品生产企业

GB/T 33300-2016 食品工业企业诚信管理体系

GB 15618-2018 土壤环境质量 农用地土壤污染风险管控标准（试行）

GB 8978-2002 污水综合排放标准

GB 14554-1993 恶臭污染物排放标准

GB/T 27341-2009 危害分析与关键控制点（HACCP）体系 食品生产企业通用要求

---

GB 22747-2008 食品加工机械基本概念 卫生要求

GB 22557-2008 食品添加剂 乙二胺四乙酸铁钠

GB 1986-2007 食品添加剂 单 双硬脂酸甘油酯

GB 10355-2006 食品添加剂 乳化香精

GB 8851-2005 食品添加剂 对羟基苯甲酸丙酯

GB 19825-2005 食品添加剂 稀释过氧化苯甲酰

GB 15612-1995 食品添加剂 蒸馏单硬脂酸甘油酯

GB 13510-1992 食品添加剂 三聚甘油硬脂酸酯

GB 10617-2005 食品添加剂 蔗糖脂肪酸酯

GB/T 6543-2008 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB/T 31550-2015 冷链运输包装用低温瓦楞纸箱

GB/T 41169-2021 食品包装纸铝塑料复合膜袋

GB/T 41168-2021 食品包装用塑料与铝箔蒸煮复合膜袋

GB/T 41220-2021 食品包装用塑料复合盖膜

GB/T 40266-2021 食品包装用氧化物阻隔透明塑料复合膜袋

GB/T 10457-2021 食品用塑料自粘保鲜膜 质量通则

GB/T 3320-2016 食品包装材料容器用胶粘剂

GB/T 31123-2014 固体食品包装用纸板

GB 9683-1998 食品复合包装袋卫生标准

GB/T 5009.1-2003 食品卫生检验方法 理化部分 总则

GB/T 6388-1986 运输包装收发货标志

GB/T 19575-2004 农产品批发市场管理技术规范

GB/T 21720-2008 农贸市场管理技术规范

GB/T 22502-2008 超市销售生鲜农产品基本要求

20040041-T-424 屠宰和肉类加工企业卫生管理规范

20020064-Q-326 病害动物和病害动物产品生物安全处理规程

SN/T 2563-2010 肉及肉制品中常见致病菌检测

SN/T 3197-2012 出口动物及动物源性食品残留监控技术规范

NY/T 392-2013 绿色食品添加剂使用准则

SN/T 2360 进出口食品添加剂检验规程

### 3.术语和定义

除下列术语和定义外，本标准采用 GB/T 19000-2016、GB/T 19480-2009 界定的术语和定义。其他未定义的术语保持其字典含义。

#### 3.1 组织

是指“安品味来”禽肉产品的畜禽养殖及禽肉加工、运输、贮存、销售等活动的单位或机构。

#### 3.2 食品链

是指从初级生产直至消费的各环节和操作的顺序，涉及食品及其辅料的生产、加工、分销、贮存和处理。

#### 3.3 “安品味来”禽肉产品产业链

是指“安品味来”禽肉产品的畜禽养殖及禽肉加工、运输、贮存、流通等过程活动的环节。

#### 3.4 供方

是指提供产品或服务的组织。

#### 3.5 添加剂预混饲料

是指按畜禽需要的多种营养添加剂与载体混合后配成的饲料。

#### 3.6 浓缩饲料

是指添加剂预混料与蛋白饲料（如豆粕、鱼粉）混合而成的饲料。

#### 3.7 全价饲料

是指浓缩料与能量饲料混合而成的饲料。

#### 3.8 兽药

是指用于预防、治疗、诊断动物疾病或者有目的地调节其生理机能的物质（含药物饲料添加剂），应主要包括：血清制品、疫苗、诊断制品、微生态制品、中药材、中成药、化学药品、抗生素、生化制品、放射性药品及外用杀虫剂、消毒剂等。

#### 3.9 兽用处方药

是指凭兽医处方方可购买和使用的兽药。

#### 3.10 兽用非处方药

是指由国务院兽医行政管理部门公布的、不需要凭兽医处方就可以自行购买并按照说明书使用的兽药。

---

### 3.11 休药期

是指畜禽从最后一次用药到许可屠宰或其产品(肉、乳、蛋)许可上市的间隔时间。

## 4 管理体系

### 4.1 管理体系的建立

4.1.1 组织应按国际通行管理体系标准建立管理体系，并实施。

4.1.2 组织每年应至少实施一次内部审核或委托有资质的第三方机构对管理体系进行审核，并做出管理体系评价报告。

### 4.2 禽肉安全风险管理体系

4.2.1 组织应建立与组织有关的禽肉产品安全风险信息监测及禽肉产品安全危害信息的管理机制。

4.2.2 组织应制定禽肉产品安全状况定期评估计划和安全隐患纠偏措施。

4.2.3 组织应按 HACCP 原理识别禽肉产品产业链中的安全危害，并建立控制措施。

4.2.4 组织应设立禽肉产品安全风险基金或投保农产品安全责任险。

### 4.3 禽肉产品链供方管理

4.3.1 组织应了解禽肉产品产业链供方产品的安全信息。

4.3.2 组织应对供方产品的质量安全实施评价，并选择合格的供方。

### 4.4 人员能力、培训与管理

4.4.1 组织应对养殖、加工人员和禽肉产品安全检验人员、质量管理与控制人员、兽药、饲料、饲料添加剂使用与管理相关人员，关键岗位操作人员进行农产品安全意识、农产品安全法律法规、国家强制性标准、HACCP 理论、农产品安全管理体系等内容的专业培训，并经考试合格后上岗。

4.4.2 组织应制定培训计划，并实施，培训应有培训记录。

4.4.3 组织应建立包括身体健康证明等内容的农产品安全人员档案。

### 4.5 记录与通报

4.5.1 组织应按管理体系标准要求建立记录文件，并存档。

4.5.2 组织应开展内部监督活动，监督活动信息应记录。

4.5.3 组织应及时通报禽肉产品质量安全重大事件。

### 4.6 质量追溯管理

4.6.1 安丘区域公用品牌推广协会应建立禽肉产品二维码电子追溯系统（以下简称二维码追溯系统）。

---

**4.6.2** “安品味来”禽肉产品产业链组织应将畜禽养殖场备案信息、畜禽养殖信息、免疫信息、检疫信息、检测信息、加工信息上传二维码追溯系统。

#### **4.7 禽肉污染防治**

组织应建立禽肉污染防治计划，并实施。污染防治计划应符合 GB/T 27320-2010 的要求。

#### **4.8 召回和不合格品管理**

**4.8.1** 组织应建立召回不合格禽肉产品预案。

**4.8.2** 当发生禽肉产品不符合质量安全标准要求或存在潜在危害时，组织应按召回不合格禽肉产品预案要求实施处置。

**4.8.3** 组织应对召回的不合格禽肉产品建立档案。

**4.8.4** 组织每年应至少进行一次召回不合格禽肉产品预案演练，并做好纪录。

#### **4.9 信用管理**

**4.9.1** 组织应按 GB/T 33300-2016 的要求实施诚信管理。

**4.9.2** 组织应建立对“安品味来”禽肉产品产业链组织违规行为记录和采取限制措施的安全信用管理机制。

#### **4.10 生态、环保**

**4.10.1** 组织应建立废弃物和污染物管理处置规范，并实施。

**4.10.2** 养殖污染物排放应符合 GB 18596-2001 的要求；加工废水排放符合 GB 13457-1992 的要求；畜禽产品消毒应符合 GB/T 16569-1996 的要求；病死动物处置应符合国际标准 20020064-Q-326 的要求。

### **5 质量安全**

#### **5.1 禽肉质量安全**

禽肉产品质量安全应符合 GB 16869-2005、GB 18394-2020 和目标市场标准要求。

#### **5.2 产品监控、验证计划**

**5.2.1** 组织应制定禽肉产品质量安全验证计划，并实施。

**5.2.2** 组织应根据产品特性、工艺特点、原料控制情况等因素确定检验项目和检验频次。

**5.2.3** 监控验证计划应符合目标市场的标准要求。畜禽和禽肉兽医卫生监控应符合 GB/T 22468-2008 的要求，出口肉类残留监控应符合 SN/T 3197-2012 的要求。

**5.2.4** 监控计划应包含禽肉产品链中安全危害的验证活动和有效的检测与验证方法。

**5.2.5** 组织每年应至少实施一次产品质量标准全项目验证检测，并提供检测报告。

---

### 5.3 检测机构、取样抽样及检测方法

**5.3.1** 应通过自行检验或委托具有资质的检验机构对原料和产品进行检验，并建立出厂检测记录制度。

**5.3.2** 自行检验应具备与所检项目相适应的检验能力，检测人员应按规程抽样、检测，并对设备按期校准或检定。使用快速检测设备实施验证活动应对快速检测设备校准，并实施不合格复验程序。

**5.3.3** 检验室应有完善的管理、检测、留样和检测档案保管制度。

## 6 养殖过程管理

### 6.1 畜禽养殖场

#### 6.1.1 规模

畜禽养殖场的规模应为：

- a) 生猪存栏 200 头以上；
- b) 牛存栏 50 头以上；
- c) 羊存栏 200 只以上；
- d) 家禽存栏 3000 只以上；
- e) 兔存栏 300 只以上。

#### 6.1.2 备案

**6.1.2.1** 备案畜禽养殖场应已向所在地县（市、区）畜牧兽医主管部门备案，且具有的备案证明材料应至少包括：

- a) 畜禽养殖者身份证明；
- b) 动物防疫条件证明；
- c) 养殖场的位置图和平面布置图；
- d) 生产管理和畜禽防疫制度；
- e) 污染防治验收文件等。

**6.1.2.2** 畜禽养殖场应有县（市、区）畜牧兽医主管部门发给的国家和省统一规定的畜禽养殖代码。

**6.1.2.3** 备案畜禽养殖场应将备案信息上传二维码追溯系统。

#### 6.1.3 选址

**6.1.3.1** 畜禽养殖场选址应符合的条件至少包括：

- a) 应符合当地土地利用发展规划和村镇建设发展规划要求；

b) 场址应地势高燥、平坦，在丘陵山地建场还应选择向阳坡，且坡度不得超过 20 度；

c) 场区土壤质量符合 GB 15618-2018 的要求；

d) 应水源充足、取用方便，且水质应符合 GB 5749-2022 的要求；

e) 应交通、电力便利，且粪污可就地处理或无害化处理后利用；

f) 应距交通干线不得少于 500m、距居民区和其他禽场不得少于 1000m。

#### 6.1.3.2 畜禽养殖场选址不得建场的区域应至少包括：

a) 饮用水源一级保护区和调水工程干线及其设施的保护区域；

b) 风景名胜区、自然保护区的核心区和缓冲区；

c) 城镇居民区、文化教育科学研究区等人口集中区域；

d) 环境质量达不到功能区标准的区域；

e) 法律法规规定的其他区域。

#### 6.1.4 场内布局

畜禽养殖场场内布局要求应至少包括：

a) 场内应分为生活区、办公区和生产区三个功能区，各功能区应界限分明，且保持一定距离；生活区和办公区应主要包括工作人员的生活设施、办公设施、与外界接触密切的辅助生产设施（饲料库、车库等）；生产区应主要包括饲养舍及有关生产辅助设施；

b) 生活区和办公区应位于生产区的上风向，养殖区域应位于污水、粪便和病死动物处理区域的上风向；

c) 生产区入口处应设置消毒通道、更衣消毒室，各养殖栋舍出入口应设置消毒池或消毒垫；

d) 生产区内清洁道和污染道应分开，不得交叉、混用；

e) 场区出入口处应设置与门同宽，长 4m、深 0.3m 以上的消毒池。

#### 6.1.5 饲养舍建设

饲养舍建设应冬暖夏凉、阳光充足、空气流通、干燥防潮、经济耐用、靠近水源；应采用东西向、舍间应平行排列，且间距不少于 5m。

#### 6.1.6 辅助生产和生活管理建筑

畜禽养殖场辅助生产和生活管理建筑应按表 1 的内容建设。

表 1- 畜禽养殖场辅助生产和生活管理建筑一览表

建筑类型	内容
辅助生产建筑	消毒通道、更衣消毒室、兽医室、饲料加工贮藏间、无害化处理设施、变配电室、水泵房、锅炉房、维修间等
生活管理建筑	办公室、生活用房、盥洗室、门卫值班室、围墙大门等

### 6.1.7 给水排水

6.1.7.1 畜禽养殖场内应建设地下生产污水排放和地上沟雨、雪水排放管网。

6.1.7.2 畜禽养殖场管理区内应建设给水、排水管网，建设要求应符合工业民用建筑标准要求。

### 6.1.8 供电

畜禽养殖场电力负荷应为民用建筑供电三级。自备电源的供电容量不得小于全场用电负荷的四分之一。

### 6.1.9 消防设施

6.1.9.1 畜禽养殖场消防通道应利用场内道路，且与场外道路相通。

6.1.9.2 畜禽养殖场应建设生产、生活、消防合一的消防给水设施。

### 6.1.10 防疫设施

6.1.10.1 畜禽养殖场四周应建设围墙，生产区入口处应设强制消毒池和人员强制消毒通道。

6.1.10.2 畜禽养殖场场应配备病死动物处理设施。

6.1.10.3 饲养舍应配置专用消毒设备，围护结构窗或开口处应设置防护网。

6.1.10.4 畜禽养殖场内应配备专用运输车辆负责场内运输，专用车辆不得驶出场外。

### 6.1.11 环境保护设施

6.1.11.1 畜禽养殖场应设置废渣储存场所和污染物无害化、资源化处理设备，储存场设施不得渗漏粪液。

6.1.11.2 畜禽养殖场锅炉应配备高效、低阻、节能、消烟、除尘的配套设备。

6.1.11.3 畜禽养殖场应建设污水处理厂，处理能力应与养殖场的污水排放量相匹配，污水处理后排放标准应符合 GB 8978-2002 和 GB 14554-1993 的要求。

### 6.1.12 场区卫生

6.1.12.1 场区道路应硬化，且道路两旁有排水沟，沟底应硬化且不积水，排水方向应从清洁区流向污染区；场区内应无杂草、无垃圾，不得堆放杂物，地面应每月消毒三次；生活区应整洁卫生，且每月消毒两次；场区净、污道应分开，禽苗车和饲料车应走净道，

---

粪便运输车和死禽处理运输车应走污道。

**6.1.12.2** 车辆进出应消毒并记录，消毒液每周应更换两次；饲养人员应消毒更衣后方可进场，非饲养人员不得进入生产区；不得携带与饲养家禽无关的物品入场区，场区不得饲养其它畜禽。

### **6.1.13 饲养舍内卫生**

**6.1.13.1** 新建场舍内干燥后进禽前，应对屋顶、地面消毒一次。使用过的饲养场进禽前，应撤出一切物品、清除粪便、羽毛等，应用高压水枪由上到下、由内向外冲洗，待禽舍干燥后，应用消毒剂对禽舍喷雾消毒两次。

**6.1.13.2** 新进饮水器、料桶及其它的用具应清洗消毒；使用过的饮水器、料桶、垫网等设备应用消毒液浸泡 30min 后用清水冲洗，并置阳光下暴晒 2d-3d 后，再搬入禽舍。

**6.1.13.3** 禽舍进禽前 6d 应熏蒸消毒，熏蒸时禽舍应封闭门窗、温度应保持 20℃-25℃、湿度应保持 80%、熏蒸时间应为 24h，熏蒸后应打开风机或门窗通风 2d 排除有害气体。人员进入熏蒸消毒后的禽舍时，应更换工作服和工作鞋，并脚踏消毒液。

**6.1.13.4** 禽舍门口应设脚踏消毒池(长、宽、深可分别为 0.6m、0.4m、0.08m)或消毒盆，消毒剂应每天更换一次。禽舍及工作间应保持清洁，每周应带禽喷雾消毒 2 次-3 次，免疫前后三天不得带禽消毒，并做好记录。

**6.1.13.5** 饲养人员不得互相串舍。所有用具应消毒后进舍，舍内工具应固定，不得互相串用。

**6.1.13.6** 应及时检出病死禽、残禽、弱禽，病死禽应装入塑料袋密封后进行无害化处理，处理应符合 20020064-Q-326 的要求。

**6.1.13.7** 应有灭鼠、防鸟措施。

## **6.2 饲养**

### **6.2.1 引进雏禽**

**6.2.1.1** 引进的雏禽应来自经省级畜牧兽医行政管理部门核准合格的种禽场，并持有动物检疫合格证明。禽的出生或孵化和饲养应符合 GB / T 20014 的要求。运输禽只所用的车辆和器具应清洗消毒，并持有动物及动物产品运载工具消毒证明。雏禽从孵化厂孵出装箱后，应由箱式专用运雏车直接运到养殖场，不得中间倒卖或转运。

**6.2.1.2** 接雏前应做好育雏室消毒及所需设备、用品的准备工作。

**6.2.1.3** 引进雏禽只后，应先隔离 7d-14d，确认健康后方可解除隔离。

### **6.2.2 养殖建档**

---

**6.2.2.1. 畜禽养殖场应建立畜禽养殖档案，畜禽养殖档案内容应至少包括：**

- a) 畜禽品种、来源、数量、繁殖记录、标识情况和进出场日期；
- b) 饲料、饲料添加剂、兽药等投入品的名称、来源、规格、批号、批准文件，使用对象、时间和用量；
- c) 检疫、免疫、消毒情况；
- d) 畜禽发病、死亡和无害化处理情况；
- e) 奶禽应当载明生鲜乳的生产、检测、销售情况；
- f) 畜禽养殖代码、动物检疫合格证。

### **6.2.3 饮用水**

畜禽饮用水应充足，且水质符合 GB 5749-2022 的要求。

### **6.2.4 饲料**

#### **6.2.4.1 饲料选购**

##### **6.2.4.1.1 选购原则**

根据饲养畜禽不同的生产目的、生产水平、不同发育阶段的营养需要，应正确地选购合适的配合饲料。

##### **6.2.4.1.2 选购方法**

应选用备案合格并在保质期内的饲料；首次使用某一厂家生产的饲料时，应进行饲养试验，应根据食欲及健康状况、增重和饲料消耗情况对配合饲料质量做出科学判断。

##### **6.2.4.2 饲料配制**

养殖场可配制添加剂预混饲料、浓缩饲料、全价饲料，其配制原则应至少包括：

###### a) 选择饲养标准的原则

选择饲养标准应以畜禽的饲养标准为依据，可结合本地实际情况如气候、季节、饲养方式、饲养舍构造、饲养密度、饲料条件、畜禽的品种、日龄、出售体重、生长速度、饲料转化率、管理经验等，适当调整，对饲料标准某些营养指标可在 10%幅度内上下的调整，不得与标准差别太大。

###### b) 掌握原料来源和价格的原则

主要的饲料原料应尽可能利用当地的原料，并选择质优价廉者，在确保全价料质优的前提下，应尽量降低配合饲料成本。

###### c) 合理搭配、营养全面的原则

饲料原料应保证营养、多种搭配使用，不得品种单一。

---

d) 减小饲料的体积的原则

应尽量减小饲料体积、增加进食量，宜采用颗粒料。

e) 饲料原料质优适口的原则

应选择品质好、营养全、适口性好的饲料原料，不得使用品质不良、霉烂、变质的饲料原料。

f) 饲料应清洁卫生的原则

饲料应清洁、卫生、无异物，不得有病原微生物污染。制作饲料选用的原料应符合 GB 13078-2017 的要求。

g) 混合均匀的原则

配制饲料时，应将维生素、微量元素、药品、氨基酸等添加剂混合均匀。

#### **6.2.4.3 饲料储藏**

饲料应分类储藏，且标识清晰。

#### **6.2.4.4 饲料使用**

应根据畜禽日粮需要量，分次投料，适量饲喂；更换饲料时应循序渐进，不得骤然停喂。

### **6.2.5 兽药使用**

#### **6.2.5.1 购买**

应到持有《兽药经营许可证》和兽药 GSP 证书的正规门店购买，所购兽药应来自获得兽药 GMP 证书、《兽药生产许可证》和批准文号的兽药生产企业，或经农业农村部批准注册进口的兽药。处方药应凭兽医处方购买。

#### **6.2.5.2 使用**

##### **6.2.5.2.1 处方药**

处方药应凭执业兽医师开具的处方使用。

##### **6.2.5.2.2 临床用药**

临床拟使用肾上腺素药、平喘药、抗胆碱药与拟使用胆碱药、糖肾上腺皮质激素类药物和解热镇痛药，应按国家兽医行政管理部门规定的作用、用途、用法、用量使用。

##### **6.2.5.2.3 饲料添加剂**

使用饲料药物添加剂应符合农业农村部《饲料药物添加剂使用规范》的要求。不得将原料药直接添加到饲料及畜禽饮水中或直接饲喂畜禽。

##### **6.2.5.2.4 非处方药**

---

应在执业兽医师、专业兽医技术人员的指导下，凭兽药标签和说明书使用。

### 6.2.5.3 使用记录

**6.2.5.3.1** 临床兽医和畜禽饲养者使用兽药时，应认真做好用药记录，用药记录档案应保存1年(含1年)以上，用药记录内容应至少应包括：

- a) 用药的名称（商品名和通用名）；
- b) 剂型；
- c) 剂量；
- d) 给药途径；
- e) 疗程；
- f) 药物的生产企业；
- g) 产品的批准文号；
- h) 生产日期；
- k) 批号。

**6.2.5.3.2** 临床兽医和饲养者应严格执行国务院兽医行政管理部门规定的兽药休药期，并向购买者或屠宰者提供准确、真实的用药记录。

### 6.2.5.3.3 兽药不良反应报告

临床兽医和畜禽饲养者使用兽药时，应对兽药的治疗效果、不良反应做观察记录；发生畜禽死亡时，应请专业兽医进行解剖，并分析是药物原因或疾病原因，发现可能与兽药使用有关的严重不良反应时，应当立即向所在地人民政府兽医行政管理部门报告。

### 6.2.5.3.4 不得使用的兽药

不得使用的兽药（50种）应包括：盐酸克仑特罗，沙丁胺醇，硫酸沙丁胺醇，莱克多巴胺，盐酸多巴胺，西马特罗，己烯雌酚，雌二醇，苯甲酸雌二醇，炔诺酮，碘化酪蛋白，苯丙酸诺龙及苯丙酸诺龙注射液，（盐酸）氯丙嗪，盐酸异丙嗪，地西洋，苯巴比妥，利血平，抗生素滤渣，玉米赤霉醇，去甲雄三烯醇酮，醋酸甲孕酮，氯霉素，氨苯砒，呋喃唑酮，呋喃它酮，呋喃苯烯酸钠，硝基酚钠，硝呋烯腙，安眠酮，林丹，毒杀芬，呋喃丹，杀虫脒，双甲脒，酒石酸锑钾，锥虫肿胺，孔雀石绿，五氯酚酸钠，氯化亚汞，硝酸亚汞，醋酸汞，吡啶基醋酸汞，甲基睾酮，丙酸睾酮，甲硝唑，地美硝唑，洛美沙星，培氟沙星，氧氟沙星，诺氟沙星。

### 6.2.6 免疫

---

畜禽养殖场应和县（市、区）人民政府制定的畜禽强制免疫计划对饲养畜禽接种强制免疫疫苗，免疫接种人员应按疫苗使用的安全防护要求进行安全防护。强制免疫的病种应至少包括：高致病性禽流感、口蹄疫、小反刍兽疫、布鲁氏菌病等。

### **6.2.7 病死畜禽处理**

病死禽应用塑料袋密封后用封闭专车运至室内进行剖检，用具及人员应及时消毒，病死尸应当日转无害化处理厂处理，处理应符合 20020064-Q-326 的要求。

### **6.2.8 家畜瘦肉精检测**

#### **6.2.8.1 检测时间**

应在家畜出栏前3天对家畜进行瘦肉精检测。

#### **6.2.8.2 检测样本**

家畜瘦肉精检测样本应为家畜尿液。

#### **6.2.8.3 取样**

家畜养殖场应于家畜出栏的前三天对家畜抽取3份尿液，每份应为30ml-50ml，并填写抽样单，抽样单内容应至少包括：

- a) 家畜养殖场名称、场主姓名、联系电话；
- b) 家畜品种、数量、单位、标识代码；
- c) 样品名称、份数、每份数量；
- d) 取样场所、时间；
- e) 取样人姓名。

#### **6.2.8.4 检测**

抽样后应当日检测，宜采用瘦肉精三联胶体金快速检测法，检测时应取少量尿液滴至胶体金检验卡上，检验卡显示两条杠应为合格，显示一条杠应为不合格，对检测合格的应发放检测合格证明，检测合格证明内容至少包括：

- a) 检测站名称；
- b) 被监管家畜养殖场名称、场主姓名、联系电话；
- c) 家畜品种、出场数量、畜禽标识代码；
- d) 检测内容、检测方法、检测值、检测日期；
- e) 检测人员。

#### **6.2.8.5 检测信息上传**

家畜检测合格后，对家畜检测合格证明包含的内容应上传二维码追溯系统。

---

## 6.2.9 畜禽检疫

### 6.2.9.1 检疫时间

畜禽养殖场应在畜禽出栏前三天申报检疫。

### 6.2.9.2 检疫

畜禽检疫时,官方兽医应对畜禽养殖场养殖档案的真实、完整性和畜禽疫病情况进行现场检查,检疫合格后,官方兽医应将畜禽检疫信息上传山东省动物检疫信息系统,并通过山东省动物检疫信息系统出具动物检疫合格证明,动物检疫合格证明内容应至少包括:

- a) 畜禽养殖场名称、场主姓名;
- b) 畜禽种类、数量、单位、耳标号;
- c) 畜禽用途、启运地点、到达地点、到达时效、承运人、运输方式、运载工具牌号、运载工具消毒情况。

### 6.2.10 畜禽出栏

畜禽养殖场应取得畜禽检疫合格证后方可对该批畜禽出栏。

## 7 禽肉加工

### 7.1 加工组织

应取得食品生产企业资质,并符合 GB/T 27341 的要求,出口食品生产企业还应符合《出口食品生产企业备案管理规定》的要求。

### 7.2 畜禽收购

7.2.1 屠宰厂收购的畜禽应有畜禽检疫合格证。

7.2.2 收购畜禽时,应索取畜禽的养殖场备案信息、畜禽养殖信息、免疫信息、检疫信息、检测信息等信息。

7.2.3 畜禽的装卸、运输工具应及时清洗和消毒。

### 7.3 畜禽加工

#### 7.3.1 加工规程

屠宰和肉制品加工企业应符合 20040041-T-424 的要求。并根据不同畜禽的特性和目标市场要求制定禽肉产品加工规程,并实施。

#### 7.3.2 加工用水

加工用水应符合 GB 5749-2022 的要求。

#### 7.3.3 加工机械

---

加工机械应符合 GB 22747-2008 的要求。

#### **7.3.4 添加剂使用**

**7.3.4.1** 添加剂的使用应符合 NY/T 392-2013 的要求。

**7.3.4.2** 乙二胺四乙酸铁钠的使用应符合 GB 22557-2008 的要求

**7.3.4.3** 单 双硬脂酸甘油酯的使用应符合 GB 1986-2007 的要求

**7.3.4.4** 乳化香精的使用应符合 GB 10355-2006 的要求

**7.3.4.5** 对羟基苯甲酸丙酯的使用应符合 GB 8851-2005 的要求

**7.3.4.6** 稀释过氧化苯甲酰的使用应符合 GB 19825-2005 的要求

**7.3.4.7** 蒸馏单硬脂酸甘油酯的使用应符合 GB 15612-1995 的要求

**7.3.4.8** 三聚甘油硬脂酸酯的使用应符合 GB 13510-1992 的要求

**7.3.4.9** 蔗糖脂肪酸酯的使用应符合 GB 10617-2005 的要求

#### **8 包装材料**

**8.1** 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543-2008 的要求，冷链运输包装用低温纸箱应符合 GB/T 31550-2015 的要求。

**8.2** 包装用纸铝塑料复合膜袋应符合 GB/T 41169-2021 的要求。

**8.3** 包装用塑料与铝箔蒸煮复合膜袋应符合 GB/T 41168-2021 的要求。

**8.4** 包装用塑料复合盖膜应符合 GB/T 41220-2021 的要求。

**8.5** 包装用氧化物阻隔透明塑料复合膜袋应符合 GB/T 40266-2021 的要求。

**8.6** 包装用塑料自粘保鲜膜应符合 GB/T 10457-2021 的要求。

**8.7** 食品包装用胶粘剂应符合 GB/T 3320-2016 的要求。

**8.8** 包装用纸板应符合 GB/T 31123-2014 的要求。

**8.9** 复合包装袋卫生标准应符合 GB 9683-1998 的要求。

#### **9 标识**

**9.1** 应按 T/AQGX1001-2022 的要求使用“安品味来”集体商标。

**9.2** 应对包装销售的禽肉产品在包装物上标注产品名称、配料、生产日期、保质期、执行标准、食用方法、贮存方法、生产地址、生产商、净含量等。

**9.3** 有分级标准的应当标明产品质量等级。

**9.4** 使用添加剂的应标明添加剂名称、使用量，使用复合添加剂的还应标明复合添加剂具体成分。

**9.5** 获得无公害、绿色、有机质量认证的禽肉产品，应按认证要求标识。

---

9.6 标识所用文字应当使用规范的中文，标识标注的内容应当准确、清晰。

## 10 储存

### 10.1 储存冷库

10.1.1 冷库应建有能控制温度在 $-15^{\circ}\text{C}$ 以下的封闭式站台，并配有与运输车辆对接的密封装置。冷库门应配有电动空气幕、塑料门帘或回笼间等隔热隔湿装置。

10.1.2 冷库各冷藏区应合理配置库温检测仪表，测温精度应为 $\pm 1^{\circ}\text{C}$ 。

10.1.3 冷库应安装禁闭警铃和报警系统。照明设施应防潮、防爆。

### 10.2 冷库作业

10.2.1 冷库管理者应记录每一批冷禽肉入库时的温度，并定时检查记录冷库温度，记录档案应至少保存 2 年。

10.2.2 冷库内冷冻禽肉应分类放置，不得串味和交叉污染，不得与有毒、有害、有异味的物品或其他杂物混存。

10.2.3 冷库内产品堆放应稳固、整齐、适量，遵守“先进先出”的原则。没有货架设施的冷库，货垛应置于托板上，不得直接接触地面，货物高度不超过底层外箱承载强度。

10.2.4 存储产品不得影响空气循环，不与墙壁、天花板、或地板直接接触，与墙、天花板或地板之间距离应大于 10 厘米。

10.2.5 冷库内应定期除霜、清洁、消毒和维护保养。

## 11 出厂检验

### 11.1 检验范围

出厂检验应包括理化指标检验、微生物指标检验、净含量检验和金属异物检验。

### 11.2 取样方法

所有检验取样均应以一次投料、同一班次、同一生产线的产品为一批取样，每次取样 500g，平均分为 2 份，1 份检测，1 份留存备查。

### 11.3 理化指标检验

11.3.1 应按目标市场的标准要求，按 GB/T 5009.1-2003 的要求执行。

11.3.2 出口禽肉添加剂的检验应符合 SN/T 2360 的要求。

### 11.4 微生物检验

预包装禽肉致病菌检验应符合 SN/T2563-2010 的要求。

### 11.5 理化指标检验和微生物检验的判定规则

检验项目全部符合本标准规定的要求，应判定该批产品为合格产品。微生物指标如有一项不符合要求，应判定该批产品为不合格。其他项目如有一项以上(含一项)不合格，

---

应在同批产品中加倍抽样复验，以复验结果为准。若复验项目仍有一项不合格，应判该批产品为不合格品。

### **11.6 净含量检验**

经检验合格的成品应进行计量称重，并装袋或装盒，计量称重和净含量及允许偏差应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。

### **11.7 金属异物检验**

包装好的成品应用金属探测仪检测金属异物，结果应为  $Fe \Phi < 1.5mm$ ， $Sus \Phi < 2.0mm$ 。

**11.8** 出厂检验完成后，加工组织应将畜禽养殖场备案信息、畜禽养殖信息、免疫信息、检疫信息、检测信息、加工信息一并上传二维码追溯系统，追溯系统将形成包含产品全部质量安全信息的电子二维码。

### **11.9 出厂检查**

**11.9.1** 每批产品应经企业质量检验部门按本标准检验合格，并签发质量合格证后方可出厂。

**11.9.2** 产品出厂前应做外观检查并有记录。应有产品标识、货物重量、包装形式，商标应无破损、无变形、无污染。

**11.9.3** 产品出厂时应附产品合格证。

## **12 型式检验**

**12.1** 型式检验为本标准规定的全项目检验。

**12.2** 正常情况应每半年进行一次。

**12.3 发生下列情况之一时也应进行型式检验：**

- a) 新产品投产前；
- b) 停产 6 个月以上再恢复生产时；
- c) 原料、关键工艺、主要生产设施有较大改变，可能影响产品质量时；
- d) 出厂检验结果与上次检验结果有较大差异时；
- e) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时。

## **13 运输**

**13.1** 运输设备应具备制冷能力和保温性能，且运输期间可控制箱内温度。宜采用冷藏车、冷藏集装箱、冷藏船、冷藏列车和附带蓄冷设施的运输设备

---

**13.2** 运输设备厢体应光滑、防水、防锈、耐腐蚀、清洁、卫生、无毒、无害、无污染、无异味。

**13.3** 运输设备厢体应配置可直接观察的厢体测温仪或配置温度自动记录设备，并全程记录运输过程中箱体温度，测温设备应定期校正和检定。

**13.4** 运输工具制冷系统使用存在对人体健康有危害的冷媒时，应在厢体出入门扇的醒目位置设置警告标志和安全规程。

**13.5** 运输收发货标志应符合 GB/T 6388-1986 的要求。

**13.6** 装载前应开始循环预冷，预冷温度应达到所需的温度。

**13.7** 多温区冷冻运输设备，在同一温度区域，冷冻与非冷冻食品不得混装运输。

## **14 批发和零售**

### **14.1 适应标准**

批发市场应符合 GB/T 19575-2004 的要求，农贸市场应符合 GB/T 21720-2008 的要求，超市销售应符合 GB/T 22502-2008 的要求。

### **14.2 交易设施**

**14.2.1** 商品应按大类设置经营区域，并明确标识。

**14.2.2** 冷冻禽肉储藏应配备冷库。

**14.2.3** 零售场所应配备冰柜，电子条码秤等。

**14.2.4** 应设有产品索证查询系统。

**14.2.5** 应设立检测室，配备定性或定量检测设备，检测条件应满足相应产品检测的要求。

**14.2.6** 批发市场应有污水处理设施，污水排放应符合 GB 8978-2002 的要求。

**14.2.7** 批发市场应设有垃圾分类收集设施。

### **14.3 交易管理**

**14.3.1** 交易市场应建立禽肉产品准入制度，并与业户签订禽肉产品质量安全责任书。

**14.3.2** 交易市场应建立商品可追溯制度和商品索证索票制度

**14.3.3** 应建立产品质量公示制度。并将上架禽肉产品检测结果进行公示。

**14.3.4** 应建立不合格禽肉产品销毁制度，对检出的不合格禽肉产品应进行销毁处理，并填写销毁记录。

**14.3.5** 应建立计量管理制度。

**14.3.6** 应建立专门的投诉处理机构和制度，并实施

### **14.4 人员管理**

---

**14.4.1** 批发市场检测室应配备专职检测员，检测员应经技术培训合格后持证上岗。

**14.4.2** 批发市场应有质量安全检查、环境卫生、设施设备检修、装卸搬运、治安管理、信息宣传、消防安全管理等方面的从业人员，其从业人员应具备从业资格，且身体健康。

**14.4.3** 应对市场从业人员进行卫生管理和食品安全方面知识的宣传和培训。