

《王店三园鸡屠宰场防疫卫生规范》

编制说明

团标起草组

二零二四年九月

一、工作简况

（一）任务来源

根据 2024 年全国标准化工作要点，大力推动实施标准化战略：持续深化标准化工作改革，加强标准体系建设，提升引领高质量发展的能力。依据《中华人民共和国标准化法》，以及《团体标准管理规定》相关规定，中国中小商业企业协会决定立项并联合嘉兴市王店三园禽业有限公司等相关单位共同制定《王店三园鸡屠宰场防疫卫生规范》团体标准。于 2024 年 8 月 16 日，中国中小商业企业协会发布了《王店三园鸡屠宰场防疫卫生规范》团体标准立项通知，正式立项。旨在填补鸡禽屠宰检疫领域现有国家标准、行业标准的空白，满足市场对高质量鸡禽肉类产品的迫切需求。

（二）编制背景及目的

1. 编制目的

王店三园鸡，为浙江省嘉兴市秀洲区特产，于 2007 年 09 月 06 日被国家批准为地理标志产品保护。嘉兴市王店镇地处秀洲区南部，土地资源丰富，“三园”之名便来源于其境内桑园、果园、庭园众多。当地对三园鸡开展长日龄、规模化放养生产，使王店三园鸡保持了原有品种外貌“三黄”（羽黄、喙黄、胫黄）的特点，其鸡肉色鲜红、肌纤维结实、味道鲜美，并富含优质蛋白质及各种必需氨基酸，营养全面，一直来都受到市场欢迎，据王店镇志记载，王店鸡民国初年就名鹊上海。

近年来，随着依法治国的深入推进，畜禽屠宰行业也进入了依法依规生产的快车道，畜禽屠宰有关法律法规不断健全，2023 年浙江省人民政府发布实施了《浙江省家畜屠宰管理办法》，规定家畜屠宰的规划、设立、质量安全管理、监督管理、法律责任等要求。

鸡肉作为中国人餐桌上的主要肉类之一，对鸡禽屠宰市场需求不断增加。随着人民生活水平的提高和食品安全意识的增强，人们对于鸡肉产品的质量要求也越来越高。

由于鸡肉产品具有价格优势，品质优良、营养丰富，以及消费者对高蛋白、低脂肪食品需求的持续增长，据预测未来几年内鸡肉消费量呈现稳定增长的局面，但目前国内鸡禽屠宰产业发展仍存在影响的鸡肉产品安全隐患的问题。

屠宰场作为动物产品进入市场的最后一道关口，其防疫卫生规范的实施对于防止动物疫病传播、保障食品安全具有重要意义。经分析，目前鸡禽屠宰场防疫卫生规范存在的问题主要包括检疫制度不健全、检疫设备和设施不完善、检疫人员素质参差不齐以及环境卫生管理不足。

检疫制度不健全：

一些鸡禽屠宰场的检疫流程和标准缺乏统一，存在不规范的操作，导致检疫工作的质量无法得到保障。检疫人员的培训和专业水平不够，也导致检疫工作质量无法保证。

检疫设备和设施不完善：

鸡禽屠宰场的检疫设备和设施不完善，存在设备老化和工具不足的情况，这可能导致检疫工作的漏洞和疏忽，给食品安全和公共卫生带来潜在的风险。

检疫人员素质参差不齐：

检疫人员的素质参差不齐，存在从业经验较差、操作水平不够的问题，这可能影响检疫效果和食品安全。如鸡禽屠宰时，操作人员未按要求佩戴防护用品，如手套、口罩和护目镜等，直接接触鸡禽和肉制品，容易发生意外伤害和交叉污染。

环境卫生管理不足：

管理者对鸡禽屠宰场的环境卫生管理力度不够，未能实行定期的环境卫生检查和清理，导致环境卫生问题，增加疾病传播的风险。

综上所述，应尽快加强鸡禽屠宰场的管理和提高屠宰工作的卫生质量和安全水平，确保屠宰场防疫卫生工作的有效性。

2. 编制目的

在标准制定过程中，坚持以屠宰场防疫卫生规范为研究基础，对王店三园鸡屠宰场防疫卫生规范的要求，制定切实可行的标准。

本团体标准的发布实施，能有效指导王店三园鸡屠宰场规范宰杀，确保鸡肉类产品的质量安全，促进禽类产业的健康发展。

防疫卫生规范的实施，强化了屠宰环节动物疫病检疫检测，对保障公共卫生安全具有重要意义。通过实施严格的检疫措施，可以有效防止疫病的传播，保护消费者健康，维护公共卫生安全。

通过全面规范鸡禽屠宰，推动行业高质量发展。为消费者提供了更加安全、健康的肉类产品。

（三）编制过程

1、项目立项阶段

现有标准 NY 467—2001《畜禽屠宰卫生检疫规范》，适用于生猪、牛、羊、家禽等畜禽的屠宰检疫工作，涵盖了从入场检疫到宰后检验及检疫检验后处理的全过程，有一定的参考价值，但并无本标准提出的对屠宰场的环境要求、废弃物和污水处理；另外有青海省动物卫生监督所起草的 DB63/T 1666—2018《鸡屠宰检疫技术规范》，其针对鸡屠宰做出了检疫技术规范要求，也并无对屠宰场卫生环境要求的规定。以上标准均不完全适用于王店三园鸡屠宰场防疫卫生管理。在此基础上，结合嘉兴市王店三园禽业有限公司的屠宰防疫卫生要求，

对王店三园鸡屠宰场防疫卫生提出规范化的要求。嘉兴市王店三圆禽业有限公司向中国中小商业企业协会提交了《王店三园鸡屠宰场防疫卫生规范》团体标准的制定申请，并于 2024 年 8 月 16 日正式立项。

2、理论研究阶段

标准起草组成立伊始就王店三园鸡屠宰场防疫卫生规范进行了深入的调查研究，同时广泛搜集相关标准和国内外技术资料，进行了大量的研究分析、资料查证工作，确定了标准的制定原则，结合现有产品实际应用经验，为标准的起草奠定了基础。标准起草组进一步研究王店三园鸡屠宰场防疫卫生规范，明确了检疫要求和卫生控制要求，为标准的具体起草指明方向。

3、标准起草阶段

在理论研究基础上，起草组在标准编制过程中充分借鉴已有的理论研究和实践成果，经过数次修改，形成了《王店三园鸡屠宰场防疫卫生规范》标准草案稿。

4、征求意见阶段

拟定于 2024 年 9 月开始征求意见。

5、专家审核

拟定于 2024 年 10 月召集专家审核标准，汇总专家审核意见之后，修改标准并发布。

6、报批

拟定于 2024 年 10 月发布标准并实施。

（四）主要起草单位及起草人所做的工作

1. 主要起草单位

嘉兴市王店三圆禽业有限公司等多家单位的专家成立了标准起草小组，开展标准的编制工作。经工作组的不懈努力，在 2024 年 9

月，完成了标准征求意见稿的编写工作。

2、广泛收集相关资料

在广泛调研、查阅和研究国际标准、国家标准、行业标准的基础之上，形成本标准征求意见稿。本标准的制定引用的标准如下：

GB 13457 肉类加工工业水污染物排放标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

DB63/T 1652—2022 病害动物及病害动物产品无害化处理技术规程

NY/T 330—1997 肉用仔鸡加工技术规程

NY 467—2001 畜禽屠宰卫生检疫规范

二、标准编制原则和主要内容

（一）标准制定原则

本标准依据相关行业标准，标准编制遵循“前瞻性、实用性、统一性、规范性”的原则，注重标准的可操作性，严格按照 GB/T 1.1 最新版本的要求进行编写。

（二）标准主要技术内容

本标准征求意见稿包括 9 个部分，主要内容如下：

1、范围

介绍本文件的主要内容以及本文件所适用的领域。

2、规范性引用文件

列出了本文件引用的标准文件。

3、术语和定义

列出了需要界定的术语和定义。

4、环境要求

对屠宰场的厂区环境和设施做出要求。

5、宰前防疫卫生

对家禽屠宰前防疫、检疫做出要求。

6、屠宰过程卫生控制

对家禽屠宰过程（致昏与放血、浸烫脱毛、内脏摘除、冲洗、冷却、冷藏、冷冻）中设施、操作、卫生控制等做出要求。

7、宰后卫生和无害化处理

对家禽屠宰后的检疫、卫生控制、无害化处理做出要求。

8、废弃物和污水处理

对屠宰场产生的废弃物和污水的处理做出要求。

9、人员健康、卫生管理及培训要求

对屠宰场人员的健康、卫生管理及培训做出要求

（三）标准中涉及专利的情况

本标准不涉及专利。

（四）预期达到的效益（经济、效益、生态等），对产业发展的作用的情况

有效指导生产和检验，加强家禽屠宰场的管理和提高屠宰工作的卫生质量和安全水平，确保屠宰场防疫卫生工作的有效性。

（五）与现行相关法律、法规、规章及相关标准，特别是强制性标准的协调性

符合现行相关法律、法规、规章及相关标准，与强制性标准协调一致。

（六）重大分歧意见的处理依据和结果

无。

（七）标准性质的建议说明

本标准团体标准，供社会各界自愿使用。

(八) 贯彻标准的要求和措施建议

无。

(九) 废止现行相关标准的建议

本标准为首次发布。

(十) 其他应予说明的事项

无。

《王店三园鸡屠宰场防疫卫生规范》起草组

2024年9月6日