

广东省企业创新发展协会

粤企创会[2025]告第02号

《热鲜牛肉质量分级指南》等四项团体标准 立项通知

各会员单位和有关企、事业单位：

随着消费者对牛肉品质要求的提高，制定分级分类标准有助于满足不同消费群体的需求，促进国产牛肉消费和市场份额的扩大。建立系统化的牛屠宰检疫检验操作规范，降低人畜共患病和食源性疾病传播风险，守护“舌尖上的安全”。因此，具有重要的公共卫生意义；故由广东省农业科学院动物卫生研究所牵头制定热鲜牛肉质量分级指南等四项团体标准具有必要性、可行性，以促进牛屠宰行业更高质量发展。

根据《广东省企业创新发展协会团体标准管理办法》的相关规定，经研究，决定下达《热鲜牛肉质量分级指南》、《牛屠宰检疫检验技术规程》、《牛屠宰工艺操作技术规程》、《牛屠宰场功能设施建设布局指南》（暂定名）四项团体标准立项通知。请相关单位抓紧落实和实施项目，在标准起草中加强与有关方面的协调，广泛听取意见，保证标准质量和水平，按时完成团体标准制订任务。

标准项目在执行过程中有关问题，请及时与广东省企业创新发展协会标准化技术委员会联系。

联系人：李工

邮箱：429585334@qq.com

地址：广州市科学城科学大道创意大厦 B3 栋 305 单元
邮编：510760

广东省企业创新发展协会
二零二五年四月二十七日

