

DB 44

广东省食品安全地方标准

DBS 44/004—2014

生鲜家禽加工经营卫生规范

2014-12-11 发布

2015-01-15 实施

广东省卫生和计划生育委员会 发布

前 言

本标准由广东省卫生和计划生育委员会提出。

本标准由广东省卫生和计划生育委员会归口。

本标准主要起草单位：广东省公共卫生研究院、广东省农业科学院动物卫生研究所、广东省动物卫生监督总所、广东出入境检验检疫局检验检疫技术中心、仲恺农业工程学院轻工食品学院、广东省食品安全学会。

本标准主要起草人：彭接文、蒋琦、陈琴苓、魏文康、温肖会、张建峰、林哲、罗晶璐、黄吉城、林志雄、白卫东、戴昌芳。

本标准为首次发布的食品安全地方标准。

生鲜家禽加工经营卫生规范

1 范围

本标准规定了生鲜家禽加工经营过程中的加工场所选址与厂区环境、厂房与车间、设施与设备、卫生管理、检疫、加工过程的食品安全控制、产品检验、贮存和运输、经营管理、产品召回管理、培训、管理制度和人员、记录和文件管理的基本要求和准则。

本标准适用于广东省内生鲜家禽的加工经营过程。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

2.1 家禽

指人工养殖的用于生产消费用肉、蛋的鸡、鸭、鹅、鹌鹑、鸽子等活禽类，不包括展示、观赏或试验用禽类。

2.2 家禽胴体

指家禽经放血、脱毛、去内脏后的整个躯体。

2.3 家禽分割体

指家禽胴体的分割部分（禽肉、禽翅、禽腿等）及禽的副产品（禽头、禽脖、禽内脏、禽脚、禽爪等）。

2.4 生鲜家禽

指对严格执行检疫制度屠宰后的家禽胴体迅速进行冷却处理，使家禽胴体中心温度降为 0℃~4℃，然后进行分割（或不分割）、修整、包装，并在后续的贮存、流通和零售过程中始终保持在 0℃~4℃范围内的家禽产品。

3 加工场所选址与厂区环境

3.1 选址

按照《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB14881）及《动物防疫条件审查办法》（农业部令 2010 第 7 号）有关规定执行，并符合以下要求。

3.1.1 符合当地政府的畜禽屠宰专项规划，并符合城乡规划、土地使用、动物防疫条件和环境保护要求。

3.1.2 应在地势较高、干燥、水源充足、交通方便、无有害气体和粉尘及其它污染物、便于污水治理排放的地区。应当远离人口密集区。

3.2 厂区环境

按照 GB14881 有关规定执行，并符合以下要求。

3.2.1 厂区周围建有围墙。

3.2.2 厂区应设有待宰区、可疑病禽观察区、隔离区、屠宰间和无害化处理设施；可疑病禽观察

区、隔离区的位置不应对健康动物造成传染风险。

3.2.3 厂区应分设活禽进厂、成品出厂的专用门或通道。

3.2.4 厂区应设有废弃物、垃圾暂存或处理设施，废弃物应及时清除或处理，避免对环境造成污染。

3.2.5 厂区无害化处理设施、锅炉房、储煤场所、污水及污物处理设施应与屠宰、分割、肉制品加工车间和储存库相隔一定的距离，并位于主风向的下风处。锅炉房应设有消烟除尘设施。

3.2.6 厂区内禁止饲养与屠宰加工无关的动物。

3.2.7 厂区应分开设置活禽、生鲜家禽、病禽运输车辆和工具清洗、消毒的专门区域及相关设施，避免交叉污染。

4 厂房与车间

按照GB14881有关规定执行，并符合以下要求。

4.1 设独立的屠宰、冷却、内脏处理、整理包装间以及贮存生鲜家禽的冷库。

4.2 屠宰间面积充足，应保证操作符合要求，应留有足够的空间以便于实施宰后检验。应设立检验、检疫场所，配有相应的检验设施和办公用具。

4.3 整理包装车间温度保持在18℃以下，贮存生鲜家禽的冷库温度保持在0℃~4℃，并配有自动控温装置。

4.4 各加工场所根据清洁要求程度，应分为一般作业区、准清洁作业区和清洁作业区（如表1），各区之间应视清洁度的需要适当分隔，防止交叉污染。

表1 各加工场所洁净度的区分

加工场所	洁净度区分	
活禽验收、屠宰、外包装、仓库等场所	一般作业区	
分割、冷却、内脏处理、整理、检疫等场所	准清洁作业区	管制作业区
消毒、内包装等场所	清洁作业区	

4.5 按《公共场所卫生检验方法 第3部分：空气微生物》（GB/T18204.3-2013）中的自然沉降法测定，准清洁作业区和清洁作业区空气中的细菌总数宜参照表2规定执行。

表2 各作业区空气中的细菌总数要求

作业区	每皿菌落数/（cfu/皿）
清洁作业区	≤ 30
准清洁作业区	≤ 50

5 设施与设备

按照GB14881有关规定执行，并符合以下要求。

5.1 配备与加工能力相适应的屠宰、冷却、冷藏等设备设施。

5.2 配备生鲜家禽运输专用车辆以及病禽专用运输工具。

5.3 生产用水及制冰用水应符合《生活饮用水卫生标准》（GB5749）规定。

6 卫生管理

按照 GB14881 有关规定执行，并符合以下要求。

- 6.1 应制定质量管理手册和卫生标准操作规范（SSOP），并接受监督，鼓励建立并实施危害分析与关键控制点（HACCP）体系。
- 6.2 应配备经上岗培训的兽医卫生检验、检疫人员。
- 6.3 生产加工人员应持有健康证明，上岗前应进行相应的动物防疫及食品安全知识培训。不同卫生要求的区域或岗位的人员应穿戴不同颜色或标志的工作服、帽，以便区别，当天的工作服应当天清洗。不同加工区域的人员不应串岗。
- 6.4 活家禽验收、屠宰等接触活家禽岗位的工作人员应做好个人防护，防护用品包括防水围裙、口罩、手套、长筒胶鞋、工作帽等，佩戴口罩应盖住鼻孔，当天使用的个人防护用品应当天清洗消毒。
- 6.5 应有处理粪便、垫料、污水等废弃物的设施，并保持良好运行。家禽病害肉尸及其产品的处理应按照《病害动物和病害动物产品生物安全处理规程》（GB16548）执行，污水处理应按照《肉类加工工业水污染物排放标准》（GB13457）执行。

7 检疫

按照国家和省的有关家禽屠宰检疫的规定执行。

8 加工过程的食品安全控制

按照GB14881有关规定执行，并符合以下要求。

8.1 屠宰过程卫生要求

应按照《肉鸡屠宰操作规程》（GB/T 19478-2004）中5.1-5.7中的要求进行屠宰操作，屠宰过程应符合下列要求：

- 8.1.1 浸烫水采用流动生产用水或经常换水，浸烫时水量应充足。
- 8.1.2 脱毛后去除禽体残毛、黄皮、脚皮和趾壳等，并用清水冲洗，确保胴体干净。
- 8.1.3 内脏摘除时应完整去除嗦囊和食道，被嗦囊内容物、胆汁和粪便等污染的胴体应从生产线摘下单独清洗、处理。
- 8.1.4 摘除内脏后，应用水冲洗胴体腔内、体表、以及设备、工具上留有的污物，冲洗用水应有一定的压力，便于快速冲去污物。

8.2 冷却过程温度要求

- 8.2.1 应采用适当的方式，使胴体中心温度在屠宰后2小时内冷却至0℃~4℃。应采用探针式食品中心温度计等测定冷却后胴体的中心温度。
- 8.2.2 采用水冷却方式的，冷却水应保持清洁。

8.3 消毒过程卫生要求

- 8.3.1 屠宰后的家禽胴体如需要可采用合适的方式进行消毒，降低胴体表面的微生物水平。

8.3.2 采用化学方法消毒的，使用的消毒剂应符合食品安全要求，并设有消毒液自动添加控制装置，合理控制消毒液浓度和消毒时间。

8.3.3 胴体经消毒后，应及时冲洗并沥干。

8.4 包装过程卫生要求

8.4.1 生鲜家禽产品的标识应当符合有关规定，至少标明以下内容：产品的品名、产地、生产者、生产日期、保质期等内容。

8.4.2 企业应依据《鲜、冻禽产品》（GB16869）开展科学试验，提出产品保质期限。

8.4.3 内包装车间应配备金属探测装备，金属探测仪器定期进行灵敏度校对、检修和维护，确保金属探测器正常运行。

8.4.4 内包装材料应符合相关食品安全要求，包装材料应设立专用的贮存库，且内外包装分开存放。

8.5 无害化处理

8.5.1 经宰前、宰后检验发现的患有可疑传染性疾病、寄生虫病或中毒性疾病的肉尸及其组织应使用专门车辆、容器及时运送，并按GB16548的规定处理。

8.5.2 其他需要无害化处理的动物和动物组织应在严格的监督下，并在专用的设施中进行无害化处理。

8.5.3 应制定相应的防护措施，防止无害化处理过程中造成的交叉污染和环境污染。

8.5.4 应做好无害化处理记录。

8.5.5 对加工过程中产生的不合格品和废弃物，应在固定地点用有明显标志的专用容器分别收集盛装，并在检验人员监督下及时处理，其容器和运输工具应及时清洗消毒。

9 产品检验

按照 GB14881 有关规定执行，并符合以下要求。

9.1 生鲜家禽应符合GB16869的规定。检验合格的产品，应出具肉品品质检验合格标志。

9.2 产品出厂须经检验、检疫，应当附具动物检疫合格证明、检疫标志、肉品品质检验合格标志方可流通。

10 贮存和运输

按照GB14881有关规定执行，并符合以下要求。

10.1 冷库要求

10.1.1 冷库温度保持在 0℃~4℃以内，配有自动控制温度和湿度的装置以及温度自动记录仪。

10.1.2 冷库内的温度、湿度和空气流速维持在合适范围，有效控制冷库门开启，尽量避免温度波动。

10.1.3 冷库不得存放有毒有害或有异味的物品，并定期消毒。产品应分类分区存放，并遵循先进先出原则出库。

10.2 运输

- 10.2.1 运输工具应密闭、内表面光滑、易于清洗、消毒，配有制冷和控温设施以及温度自动记录仪。
- 10.2.2 运输过程中温度保持在0℃~4℃以内。
- 10.2.3 前往加工厂运载或正在运载生鲜家禽的运输工具不应驶经任何禽流感或其他疫病管制地区。
- 10.2.4 运输车辆应保持清洁，不应存有异物、污物或其他有碍食品安全的物品，冷藏车制冷装置和温度计应保持良好工作状态，使用后车厢及装卸工具应及时清洗消毒。

11 经营管理

11.1 经营场所卫生要求

- 11.1.1 应有与生鲜家禽产品规模相适应的固定销售场所，并应布局合理；应有与产品品种、数量相适应的冷藏库（柜）等设施设备，冷藏库（柜）应有温度显示装置或温度计。冷藏库（柜）温度维持在0℃~4℃，保证产品中心温度维持在0℃~4℃。
- 11.1.2 经营场所应有照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、防渗水和清洗消毒的设施设备。照明设备如安装在销售食品的正上方，应使用防爆型照明设备。
- 11.1.3 与生鲜家禽产品表面接触的设备与用具，应用无毒、无害或无异味、耐腐蚀、不易发霉、表面平滑易清洗和消毒的材质制造。
- 11.1.4 经营场所应进行定期卫生检查和清洁，冷藏库（柜）应当定期维护保养、清洗，温度指示装置应当定期校验。
- 11.1.5 经营场所若同时经营禽蛋类、蔬菜等的，应分开摆放，防止交叉污染。
- 11.1.6 经营场所应按照《商业、服务业经营场所传染性疾病预防措施》（GB19085）的相关规定建立传染性疾病预防措施。

11.2 采购与验收

- 11.2.1 经营生鲜家禽应建立采购索证制度，索取供应商提供的有效证照、产品合格证明等。
- 11.2.2 生鲜家禽经营企业应建立进货和验收记录制度，如实记录产品名称、规格、数量、生产批号、保质期、供货者名称及联系方式、进货日期等信息。
- 11.2.3 实行统一配送经营方式的食品经营企业，可以由企业总部统一查验供货者的证明材料和产品合格证明文件，进行食品进货查验记录。
- 11.2.4 货证不符或标识不清楚的应拒收。

11.3 销售

- 11.3.1 所销售的生鲜家禽产品应经检验、检疫合格并附有动物检疫合格证明、检疫标志、肉品质检验合格标志，最小销售单元的包装或者标识符合本标准相关要求。
- 11.3.2 生鲜家禽产品应保存在0℃~4℃条件下销售。
- 11.3.3 超过保质期的生鲜家禽产品不得销售。
- 11.3.4 经营活动中产生的废弃物应及时处理销毁。
- 11.3.5 销售人员应经相应的食品安全知识培训，具备基本卫生知识和基本卫生防护技能。应建立销售管理制度，明确销售人员食品安全责任。

12 产品召回管理

按照 GB14881 有关规定执行，并符合以下要求。

12.1 生鲜家禽加工经营企业应建立产品追溯制度，确保能对生鲜家禽的来源、屠宰、运输、贮存、销售各环节进行有效记录和追溯。

12.2 经营者发现其经营的生鲜家禽产品不符合食品安全标准，应立即停止经营销售，通知相关生产经营者和消费者。

12.3 被召回的生鲜家禽产品，应进行无害化处理或者予以销毁。

13 培训、管理制度和人员、记录和文件管理

按照GB14881有关规定执行。
