



# 中华人民共和国国家标准

GB XXXX—XXXX

## 食品安全国家标准

### 食用畜禽副产品加工卫生规范

(征求意见稿)

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

中华人民共和国国家卫生健康委员会  
国家市场监督管理总局

发布

# 食品安全国家标准

## 食用畜禽副产品加工卫生规范

### 1 范围

本标准规定了食用畜禽副产品加工过程中的原料采购、分类、修整、清洗、冷却、检验、包装、贮存与运输、产品追溯与召回等环节的场所、设施设备、人员的基本要求和卫生控制的管理准则。

本标准适用于食用畜禽副产品的加工，也包括畜禽血液的收集。

### 2 术语和定义

GB 14881 与 GB 12694 中界定的术语和定义适用于本标准。

### 3 选址及厂区环境

应符合 GB 14881 和 GB 12694 的相关规定。

### 4 厂房和车间

#### 4.1 一般要求

应符合 GB 14881 和 GB 12694 的相关规定。

#### 4.2 设计与布局

4.2.1 根据生产工艺需要，应设置食用血液贮存间、食用畜禽副产品加工间、冷却间、冻结间、内外包装间、冷却肉储存库、冷冻肉储存库等。

4.2.2 食用血液收集应就近设置于畜禽屠宰放血工序处，并配备专用密闭收集容器。

4.2.3 食用畜禽副产品加工间的面积应与生产能力相适应，且应结合畜禽屠宰工艺流程与食用畜禽副产品原料的洁净程度合理布局。食用畜类副产品加工间应分别设置心、肝、肺等脏器加工间，脾、胃、肠、膀胱等加工间，头、蹄、尾等加工间。食用禽类副产品加工间应分别设置内脏加工间，头、爪加工间。

4.2.4 食用畜禽副产品加工间应设置废弃物暂存区。应分别设置成品专用出口和消化道内容物等废弃物专用出口。成品专用出口应远离废弃物专用出口。

### 5 设施与设备

## 5.1 一般要求

5.1.1 应符合 GB 14881 和 GB 12694 的相关规定。

5.1.2 应在产生大量热量、蒸汽或强烈气味的生产区域的上方设置有效的排风设施。

## 5.2 供水、排水设施

5.2.1 应根据生产工艺要求，在食用畜禽副产品加工间用水位置分别设置冷、热水管。冷、热水管应用明显区分标志，并标明流向。

5.2.2 应根据生产工艺要求配备排水设施。排水口应配有滤网等装置，防止固体废弃物堵塞排水管道。

## 5.3 清洁消毒设施

5.3.1 不同食用畜禽副产品加工车间应分别设置清洁消毒设施。

5.3.2 清洁消毒设施应采用无毒、耐腐蚀、易清洁的材料制作。

## 5.4 温度、湿度监控设施

食用畜禽副产品加工间、冷却间、冻结间、内外包装间、冷却肉储存库、冷冻肉储存库应安装温度显示装置，并对温度进行监控。冷却肉储存库、冷冻肉储存库应配备湿度计。

## 5.5 设备和器具

5.5.1 根据食用畜禽副产品特点配备相应的生产设备，并按照不同生产工艺流程设置，避免交叉污染。

5.5.2 不同区域的设备和工器具不应混用。

5.5.3 清洗设备及工器具应选用不锈钢材料制作。盛放容器应不渗水，使用无毒、无味、耐腐蚀、不易变形、不易脱落，可反复清洗与消毒的材料制作。

5.5.4 废弃物容器应选用金属或其他不渗水的材料制作。盛装废弃物的容器与盛装食用畜禽副产品的容器不应混用。不同用途的容器应有明显的标识或颜色差异。

## 6 卫生管理

6.1 应符合 GB 14881 的相关规定。

6.2 生产用水的水质应符合 GB 5749 的规定。清洗用热水温度不宜低于 40℃，消毒用热水温度不应低于 82℃。

6.3 应建立清洁消毒等卫生管理制度。清洁消毒前后的设备和工器具应分开放置，避免交叉污染。

6.4 宜根据危害分析与关键控制点（HACCP）体系原理建立并有效运行食用畜禽副产品安全控制体系。

## 7 食品原料、食品添加剂和食品相关产品

7.1 应符合 GB 14881 的相关规定。

7.2 食用畜禽副产品原料应经检疫检验合格后方可进入加工车间。

7.3 食品添加剂和加工助剂的使用应符合 GB 2760 的相关规定。

7.4 食用畜禽副产品的包装容器和材料应符合相关标准或规定，并且在特定贮存和使用条件下不影响食品的安全和产品特性。食品接触的包装材料应符合 GB 4806.6、GB 4806.7 的要求。

## 8 生产过程食品安全控制

### 8.1 一般要求

8.1.1 应符合 GB 14881 的相关规定。

8.1.2 畜类心、肝、肺等脏器加工间和禽类内脏加工间温度宜控制在 12℃ 以下。

8.1.3 禽类内脏应先分离出心、肝、胃、肠，然后传送至不同区域分别进行后续加工。

8.1.4 在食用畜禽副产品加工过程中，发现有脓肿、坏死灶等异常状态组织应进行修除并做无害化处理。

8.1.5 应避免可疑的病变组织、体液、消化道内容物等污染加工场地、设施设备，已经污染的加工场地、刀具、案台等设施设备、工具、容器应进行清洗消毒后方可继续使用。

8.1.6 食用畜禽副产品应在畜禽放血后 2h 内进行冷却处理。

8.1.7 应有足够的空间方便实施检验。检验应按照国家相关法律、法规和规程执行。

### 8.2 卫生控制

#### 8.2.1 食用血液原料收集

8.2.1.1 宜采用中空采血、刺杀放血等方式收集血液。

8.2.1.2 血液收集后应根据生产需要进行过滤，不应混入水、羽毛、食糜等异物。

8.2.1.3 收集的血液根据生产需要应贮存在密闭容器中，密闭容器应进行同步编号。畜禽屠宰检疫检验不合格的，其血液应废弃并做无害化处理。

8.2.1.4 收集的血液应在 4h 内降至 8℃ 以下，并在 0℃~4℃ 环境中贮存。血液从收集到加工不应超过 72h。

#### 8.2.2 心、肝、肺等脏器加工

8.2.2.1 根据生产工艺要求，将心、肝、肺分离。

8.2.2.2 摘除胆囊时应防止破损；被胆汁污染的部位应修除。

#### 8.2.3 脾、胃、肠、膀胱等脏器加工

8.2.3.1 将脾、胃、肠分离，脾应单独存放。

8.2.3.2 胃、肠应翻倒出内容物，并用流水清洗干净。作业台面不应积水。

8.2.3.3 禽胃应去除胗内皮，不应有残留。

8.2.3.4 应采取适当措施确保胃、肠等内容物不污染胃肠浆膜面，宜使用专用工器具或设备去除胃肠内容物。

8.2.3.5 胃、肠内容物应设专区，使用专用容器存放，并由专人及时清理外运或用管道吹送装置等方式运至废弃物存放区。

8.2.3.6 膀胱等脏器应使用流水单独清洗并收集存放。

#### 8.2.4 头、蹄（爪）、尾等加工

8.2.4.1 头应经过浸烫、脱毛后再进行清洗。

8.2.4.2 蹄应先浸烫、去蹄壳、脱毛后再进行清洗；爪应浸烫、褪皮后再进行清洗。

#### 8.2.5 食用畜禽副产品的冷却和冷冻

8.2.5.1 加工冷却产品时，处理后的食用畜禽副产品应立即进行冷却，冷却后内脏产品中心温度保持在3℃以下，其他食用畜禽副产品中心温度保持在7℃以下。

8.2.5.2 使用流动水进行冷却时，应保持流动水的温度持续低于冷却后产品应有的中心温度。

8.2.5.3 加工冷冻产品时，应在48h内使食用畜禽副产品的中心温度达到-15℃以下后方可进入冷库贮存。

#### 8.2.6 食用畜禽副产品的包装

8.2.6.1 应符合GB 14881的相关规定。

8.2.6.2 包装材料应符合相关标准，不应含有毒有害物质，不应改变产品的感官特性。

8.2.6.3 不同种类的食用畜禽副产品宜分类包装。

8.2.6.4 经过冷却或冷冻处理的食用畜禽副产品需要包装时应尽快完成，包装间温度应不高于12℃。

### 8.3 生物污染的控制

#### 8.3.1 清洁和消毒

8.3.1.1 清洁消毒方法应安全、卫生、有效。

8.3.1.2 不同加工区域内的清洁用具应有明确标识，不得混用。

8.3.1.3 生产过程中，应对器具、操作台和接触产品的加工表面定期进行清洗消毒，清洗消毒时应采取适当措施防止对产品造成污染。

8.3.1.4 在食用副产品加工过程中使用的器具、设备，使用后应按要求进行清洗消毒。

8.3.1.5 应定期对加工车间进行消毒。

#### 8.3.2 生产过程中微生物的监控

8.3.2.1 宜通过危害分析与关键控制点（HACCP）确定生产过程、生产环境中可能存在的微生物污染风险，并进行有效控制。

8.3.2.2 必要时建立食用畜禽副产品加工过程的微生物监控程序，包括：微生物监控指标、取样点、监控频率、取样和检测方法、评判原则以及不符合情况的处理等，具体可参照附录 A 执行。

#### 8.4 化学污染的控制

8.4.1 使用的洗涤剂、消毒剂应分别符合 GB 14930.1 和 GB 14930.2 的规定。

8.4.2 设备、工器具、操作台用洗涤剂或消毒剂处理后，应用生产用水彻底清洗。食用畜禽副产品接触面应无洗涤剂或消毒剂残留。

8.4.3 洗涤剂、消毒剂等化学品的采购及使用应有详细记录，包括使用人、使用目的、使用区域、使用量、使用时间、配制方法与浓度等。

8.4.4 洗涤剂、消毒剂等化学品应在其外包装有明显警示标识，并存放于专用库内，设专人保管。

#### 8.5 废弃物处理

8.5.1 食用畜禽副产品生产过程中产生的毛、胆汁、消化道内容物等废弃物应及时清理。

8.5.2 车间内废弃物暂存设施应明确标识，废弃物最终放置场所应设置于生产加工场所外部，防止污染。应防止腥臭等不良气味溢出及虫害孳生。

8.5.3 有害废弃物应密闭存放，及时进行无害化处理，或委托具有资质的专业无害化处理机构进行处理。

### 9 检验

应符合 GB 14881 的相关规定。

### 10 贮存与运输

10.1 应符合 GB 14881 的相关规定。

10.2 冷藏食用畜禽副产品贮存库应保持在 0℃~4℃ 的温度，冷冻食用畜禽副产品贮存库应保持在 -18℃ 以下的温度，并做好温度记录。

10.3 冷库的温度显示、区域划分标识应清晰规范。

10.4 产品出库时应遵守先进先出原则。

10.5 冷藏食用畜禽副产品装运前应将产品中心温度降低至 0℃~4℃，运输过程中厢体内温度应保持在 0℃~4℃。冷冻食用畜禽副产品装运前应将产品中心温度降低至 -15℃ 及以下的温度，运输过程中厢体内温度应保持在 -18℃ 及以下的温度，并做好温度记录。

10.6 食用畜禽副产品不宜裸装运输。头、蹄、爪、内脏等应使用不渗水的容器装运。未经密封包装的胃、肠与心、肝、肺、肾不应盛装在同一容器内。

10.7 运输工具应及时清洗消毒，保持清洁卫生。

#### 11 产品追溯与召回管理

应符合 GB 14881 的相关规定。

#### 12 培训

应符合 GB 14881 的相关规定。

#### 13 管理制度和人员

应符合 GB 14881 的相关规定。

#### 14 记录和文件管理

应符合 GB 14881 的相关规定。

## 附录 A

## 食用畜禽副产品加工过程微生物监控程序指南

A.1 本附录给出了食用畜禽副产品加工过程环境和过程产品微生物监控要求，企业可根据产品特性和生产工艺技术水平等因素适当调整。

A.2 企业应根据内部质量控制要求开展检验活动，对清洁效果进行验证，并对原辅料、半成品、成品，以及生产环境进行监测，可参照表 A.1 执行。

A.3 开展微生物监测的企业，应配备相应的检验设备、设施和试剂。检验设备数量应与企业生产能力相适应。

A.4 在建立环境微生物监控程序时，应根据 GB 14881 中的相关规定执行。样品的采集及处理、检验方法结合生产实际情况确定。

A.5 环境微生物取样点应以清洁作业区为主，原料污染风险较高的配料区、腌制间等作业区可根据需要进行监控。

表 A.1 食用畜禽副产品加工过程微生物监控要求

监控项目		建议取样点 <sup>a</sup>	建议监控微生物 <sup>b</sup>	建议监控频率 <sup>c</sup>	建议监控指标限值
环 境 的 微 生 物 监 控	食品接触表面	加工人员的手部、工作服、手套、传送带、工器具、工作台表面、冷却水及其他直接接触食用畜禽副产品的设备表面	菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌等	每月至少一次	应依据实验数据或科学资料，根据食用畜禽副产品品种特性及生产实际情况确定监控指标限值。
	与食品或食品接触表面邻近的接触表面	设备外表面、支架表面、控制面板等接触表面	菌落总数、大肠菌群等	每月至少一次	企业应依据实验数据或科学资料，根据食用畜禽副产品品种特性及生产实际情况确定监控指标限值。
	加工区域内的环境空气	靠近裸露产品的位置	菌落总数等	每月至少一次	企业应依据实验数据或科学资料，根据食用畜



					禽副产品品种特性及生产实际情况确定监控指标限值。
过程产品的微生物监控	生产线末端待包装产品	菌落总数、大肠菌群等	每月至少一次		企业应依据实验数据或科学资料，根据食用畜禽副产品品种特性及生产实际情况确定监控指标限值。
<p><sup>a</sup> 可根据食品特性以及加工过程实际情况选择取样点。</p> <p><sup>b</sup> 可根据需要选择一个或多个指示菌实施监控。</p> <p><sup>c</sup> 可根据具体取样点的风险确定监控频率。</p>					