

规 范 性 文 件

“圳品”评价技术规范 禽产品

Shenzhen quality food evaluation technical specification—Poultry
products

2023-10-09 发布

2023-12-31 实施

深圳市深圳标准促进会 发 布

目次

前 言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 体系要求 2

5 基地要求 2

6 包装、贮藏和运输要求 4

7 追溯要求 5

8 产品质量要求 5

参考文献 6

前 言

本文件代替SZS. TC. TS-2022-002《“圳品”评价技术规范 禽产品》。

本文件与SZS. TC. TS-2022-002相比，主要变化如下：

- 增加了规范性引用文件；
- 修改了术语和定义；
- 修改了4 c)对第三方机构的描述；
- 删除了4 d)产品认证绩效评价；
- 删除了4 e)“申请产品应符合国家法律法规、食品安全国家标准、产品执行标准、供深食品标准的要求”；
- 增加了“5.1 基本要求”条款e)；
- 修改了“5.2.2 饲料和饲料添加剂 b)”中符合性描述；
- 增加了“5.2.2 饲料和饲料添加剂”中条款c)、h)、j)；
- 增加了“5.2.4 饲养管理”中条款d)；
- 增加了“5.2.5 疾病防治”中条款d)、h)、i)；
- 增加了“5.2.8.2 屠宰过程”中条款c)；
- 增加了“6.1 包装要求”中条款e)、f)、g)、h)；
- 增加了“6.3 运输要求”中条款f)；
- 修改“7 追溯要求 c)”对追溯信息保存期限的要求。

本文件由深圳市深圳标准促进会提出并归口。

本文件起草单位：深圳市标准技术研究院、深圳市品牌建设促进中心。

本文件主要起草人：珠娜、赵云龙、王晓娅、郭靖婷、种浩天、杨燕萍、洪万珊、黄婷婷、韩越、朴美善、程曦、何嘉燕、黄河玲。

“圳品”评价技术规范 禽产品

1 范围

本文件规定了“圳品”禽产品的评价要求，包括组织体系要求、基地要求、包装贮藏和运输要求、追溯要求、产品质量要求。

本文件适用于禽产品类别的“圳品”评价，包括但不限于鲜禽产品、冻禽产品、禽蛋。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 15618 土壤环境质量 农用地土壤污染风险管控标准（试行）

GB 16869 鲜、冻禽产品

GB 18596 畜禽养殖业污染物排放标准

GB/T 20014.6 良好农业规范 第6部分：畜禽基础控制点与符合性规范

GB/T 37108 农产品基本信息描述 禽蛋类

GB 43284 限制商品过度包装要求 生鲜食用农产品

病死畜禽和病害畜禽产品无害化处理管理办法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

圳品

企业自愿申报，经评价合格，符合供深食品标准体系要求的食品和食用农产品。

3.2

鲜禽产品

将活禽屠宰、加工后，经预冷处理的冰鲜产品；包括净膛后的整只禽、整只禽的分割部位（禽肉、禽翅、禽腿等）、禽的副产品[禽头、禽脖、禽内脏、禽脚（爪）等]。

[来源：GB 16869-2005，3.1]

3.3

冻禽产品

将活禽屠宰、加工后，经冻结处理的产品；包括净膛后的整只禽、整只禽的分割部位（禽肉、禽翅、禽腿等）、禽的副产品[禽头、禽脖、禽内脏、禽脚（爪）等]。

[来源：GB 16869-2005，3.2]

3.4

禽蛋

各种家禽生产的，未经加工或仅用冷藏法、液浸法、涂膜法、消毒法、气调法、干藏法等处理的带壳蛋。

[来源: GB/T 37108-2018, 3.1]

4 体系要求

组织应满足以下基本要求:

- a) 组织资质证照齐全、有效;
- b) 组织 2 年内无重大食品安全事故;
- c) 组织已获得有资质的第三方评价、检查或认证机构的有效证书(包括产品或体系认证证书), 证书范围应覆盖产品及其住所、生产地址或经营场所;
- d) 如组织获得管理体系认证, 应开展体系绩效评价, 包括但不限于: 目标考核、内部审核、管理评审, 相关绩效评价应符合法律法规的要求。

5 基地要求

5.1 基本要求

基地应满足以下基本要求:

- a) 生产经营主体应具有该基地的合法土地使用权, 且在该基地稳定经营 2 年以上;
- b) 养殖场具有完善的管理人员配置和管理制度;
- c) 养殖场应具备动物防疫条件合格证;
- d) 养殖场应有相对独立的引入禽隔离舍和患病禽隔离舍;
- e) 场区周围有防疫隔离设施, 并有明显的防疫标志;
- f) 养殖圈舍及设施状况应符合 GB/T 20014.6 的要求;
- g) 应严格执行生活区与生产区相隔离的原则;
- h) 养殖场应获得排污许可证或当地县级环保部门环评证明文件;
- i) 禽饮用水水质应符合 GB 5749 要求。

5.2 关键控制点要求

5.2.1 种禽和幼禽

应满足以下要求:

- a) 自繁种禽的生产过程和产品应符合相关法规和质量标准的规定;
- b) 引进的种禽, 供应商应提供种禽养殖场的批准文件和种禽系谱, 及动物检疫部门审批手续并提供检疫证明。禽引进应记录产地、养殖场名称、品种, 数量, 时间, 保留购买记录;
- c) 引进的种禽须隔离观察饲养, 经当地动物防疫监督机构确定为健康合格后, 方可供生产使用。并有相关记录文件;
- d) 直接外购幼禽应记录品种、来源、数量、日龄、时间等情况, 并保留种禽生产经营许可证复印件、动物检疫合格证和车辆消毒证明。

5.2.2 饲料和饲料添加剂

应满足以下要求:

- a) 外购的饲料应在正规厂家及渠道购买, 索要供应商资质和合格证明文件, 购买饲料应登记购买品种、来源、数量、日期等信息;
- b) 自行配制饲料的, 应当遵守国务院农业行政主管部门制定的自行配制饲料使用规范或符合相应标准, 并不得对外提供自行配制的饲料;
- c) 对加药饲料, 应有药物残留处理程序;
- d) 配制饲料应记录配方、数量、日期等信息;
- e) 禁止在饲料、动物饮用水中添加国务院农业行政主管部门公布禁用的物质以及对人体具有直接或者潜在危害的其他物质, 或者直接使用上述物质养殖动物;
- f) 使用的饲料添加剂应在国家农业行政主管部门发布的饲料添加剂品种目录中, 购买饲料添加剂应登记购买品种、来源、数量、日期等信息;

- g) 应当按照饲料和饲料添加剂使用说明和注意事项使用;
- h) 饲料和饲料添加剂应符合国家现行卫生标准, 如无发霉、变质、结块、虫蛀及异味、异臭、异物等;
- i) 饲喂饲料应记录饲喂时间、饲喂量等信息, 自制配合饲料不应直接添加兽药和其他禁用药品;
- j) 饲料储存应满足以下要求:
 - 应符合生产地法律法规要求, 在安全、适宜、远离其他物料的专门场所合理存放, 防止饲料变质和交叉感染;
 - 应采取预防措施来控制啮齿类动物和虫害, 防止家养动物污染饲料(包括草);
 - 加药饲料应分开储藏, 应标识清晰, 大量储藏或大包装时应易于识别;
 - 用于不同种类畜禽的特定饲料应标识清晰, 分开存放。

5.2.3 生产设施与设备

应满足以下要求:

- a) 生产区入口处设有相适应的消毒室, 配备相应的消毒设施;
- b) 饲养密度合理, 符合所养品种和地面平养、网床平养、立体笼养等不同饲养方式的要求;
- c) 禽舍门口设有消毒池(或消毒盆), 应具备良好的排水、通风换气、光照及保温、降温设施;
- d) 设有药品储备室, 并配备必要的药品、疫苗储藏设备;
- e) 如涉及禽蛋, 应有专用的蛋库, 蛋库保持整洁。

5.2.4 饲养管理

应满足以下要求:

- a) 外来人员或车辆经许可后, 应按要求消毒方可进入;
- b) 禽舍内的温度、湿度应满足家禽不同阶段的需要, 以降低疾病发生机率, 圈舍应保持一个良好的清洁卫生状态和保持通风良好有效;
- c) 实行全进全出的饲养管理模式, 每批家禽出栏后, 栏舍应实施清洗、消毒和灭虫, 栏舍空栏至少2周后才投栏新家禽;
- d) 饲养人员应经相关培训, 具备必要的动物防疫、兽药安全使用病害动物及产品生物安全处理以及自身防护知识;
- e) 应有充足的饮水点和水流量, 满足其饮水需要, 确保饮水器不漏水, 每天进行清洗、消毒。

5.2.5 疾病防治

应满足以下要求:

- a) 养殖场应配备有1名以上具有专业兽医资格的兽医, 并在兽医的帮助下, 建立养殖健康计划, 每年针对计划进行确认和更新;
- b) 应当依法履行动物疫病强制免疫义务, 按照兽医主管部门的要求做好强制免疫工作并建立免疫档案;
- c) 应建立疾病治疗档案, 对所用药物以及疾病诊断结果、剂量、给药方式、给药时间进行记录;
- d) 应建立禽类治疗时出现断针的应对措施;
- e) 应规范记录并保存官方兽医的到访记录;
- f) 外购的兽药应经国家登记许可并被批准用于养殖的禽类, 在购买时应索要供应商资质和合格证明文件, 登记购买品种、来源、数量、日期、休药期、并保留发票/收据等信息;
- g) 禁止使用农业部规定禁止使用的药品、其他化合物和生物制剂;
- h) 药物储存(适用时)应符合生产地法律法规要求, 在安全、适宜、远离其他物料的专门场所合理存放, 避免交叉污染;
- i) 药物储存仓库(适用时)应上锁, 并只允许接受过正规培训的专业人员保管药物储存仓库钥匙和进出药物储存仓库;
- j) 兽药使用应当遵守国务院兽医行政管理部门制定的兽药安全使用规定, 并记录使用原因、使用时间、日期、使用方法、休药期等信息, 严格执行休药期规定;
- k) 如果在养殖过程使用了有残留限量的药物, 在销售前应进行停用后的残留物抽样检测, 残留量不得超过有关标准的限量要求;

1) 对于已经接受药物治疗的未屠宰家禽, 应超过一个休药期才可销售。

5.2.6 有害生物防治

应满足以下要求:

- a) 圈舍、用具、水箱和饲料仓库应定期进行清洁消毒; 并保留清洁消毒记录;
- b) 场外围、栋舍设置病媒生物防阻设施, 如防鸟网、防鼠沟、纱窗等;
- c) 投放灭鼠药等诱饵应定时、定点, 诱饵投放位置应避免家禽接近, 做好诱饵投放示意图和记录。

5.2.7 无害化处理

应满足以下要求:

- a) 过期药物、空药瓶、废弃鼠药、毒死鼠、鸟等, 应按相关要求处理, 并保留处理记录;
- b) 应有有效的病死禽、污水、粪便等污染物无害化处理的设备设施;
- c) 应按照《病死畜禽和病害畜禽产品无害化处理管理办法》的要求及时处理病死家禽及相关产品并有相关处理记录。

5.2.8 屠宰

5.2.8.1 宰前运输

应满足以下要求:

- a) 运输活禽必须符合规定的动物防疫条件、检疫合格后方可运输, 采取措施保护禽安全, 并为运输的禽类提供必要的空间和饲喂饮水条件;
- b) 活体运输、装载工具每次使用前应进行清洗, 必要时消毒, 防止交叉污染; 保留清洁消毒记录;
- c) 禁止在运输前和运输过程中对动物使用化学合成的镇静剂或兴奋剂。

5.2.8.2 屠宰过程

应满足以下要求:

- a) 屠宰应由有资质的企业来实施, 并索要屠宰场营业执照、定点屠宰证、动物防疫条件合格证、土地使用权证明、工艺流程图等;
- b) 屠宰场具有完善的管理人员、检验人员、屠宰技术人员配置和管理制度;
- c) 屠宰场应采取有效的有害生物防治措施;
- d) 屠宰用水水质应符合 GB 5749 标准要求;
- e) 配备有效的无害化处理场所和设施;
- f) 人员、设备、场所应严格进行清洁消毒, 并记录清洁消毒时间、对象、使用清洁剂种类、用法、用量等信息;
- g) 应记录屠宰品种、数量、宰前重量、时间、批次、宰后重量、检疫、无害化处理等信息;
- h) 宰后应对禽头部、爪、胴体和内脏(体腔)的检查应按照国家相关法律法规、标准和规程执行。

5.2.8.3 分割

应满足以下要求:

- a) 宰后的胴体应经过清洗消毒后, 采用适当的冷却方式使禽胴体中心温度在屠宰后 1 h 内冷却至 7 °C 以下, 禽体的中心温度在屠宰后 24 h 内降到 0~4 °C;
- b) 预冷却后的禽体分割时环境温度应控制在 12 °C 以下。分割使用的设备、工器具和容器应清洁卫生且易于清洗及消毒。

6 包装、贮藏和运输要求

6.1 包装要求

应满足以下要求:

- a) 包装前, 应除去劣质品、异物等, 并保持卫生清洁;
- b) 应根据不同禽产品的性质、形态和质量等特征, 选择适宜的包装材料并使用合理的包装形式保证供深禽产品的品质;
- c) 包装材料应符合国家卫生要求和相关规定; 宜使用可重复、可回收和可生物降解的包装材料, 保存有购买使用记录;
- d) 包装标签、标示应符合农产品包装和标识管理办法的规定;
- e) 产品包装层数应不超过 4 层, 包装的成本应不超过产品销售价格的 20%;
- f) 禽肉类产品销售包装体积扣除食用农产品体积后, 与食用农产品体积之比:
 - 产品净重小于等于 1 kg 时, 应小于 30%;
 - 产品净重大于 1 kg 且小于等于 3 kg 时, 应小于 20%;
 - 产品净重大于 3 kg 时, 应小于 15%;
- g) 禽蛋类产品销售包装体积扣除食用农产品体积后, 与食用农产品体积之比:
 - 产品净重小于等于 3 kg 时, 应小于 15%;
 - 产品净重大于 3 kg 时, 应小于 10%;
- h) 包装重量应不超过销售商品总重量的 30%。

6.2 贮藏要求

应满足以下要求:

- a) 应对仓库进行清洁, 并采取有害生物控制措施;
- b) 应根据禽产品的数量、保鲜贮藏方式、包装单元规格等配置相应的贮藏设施设备, 贮藏设施、仪器、仪表、量具等应检验合格并定期检定, 入库使用前应对设施和器具进行清洁和消毒;
- c) 禽产品入库前, 应将库房温湿度调至禽产品相应保鲜贮藏工艺要求的范围, 入库应保留文件化的记录;
- d) 应根据禽产品的不同特性、包装情况选择相应的存放方式;
- e) 冰鲜类和冷冻类产品储存应提供必要的制冷设施;
- f) 贮藏期应安排专人做好管理、检查、维护和记录, 确保贮藏期禽产品品质。

6.3 运输要求

应满足以下要求:

- a) 应根据禽产品的类型、特征、数量、季节、距离、路况、保鲜要求等选择适宜的运输工具;
- b) 运输过程中应采取温湿度控制措施确保禽产品符合保鲜要求;
- c) 保鲜贮藏条件差异较大或相互间容易交叉污染的禽产品应分开运输;
- d) 应保留文件化信息, 包括禽产品的品名、产地、规格、等级、数量、流向、运输时间、温湿度参数, 产品、标签、单据应相符;
- e) 运输、装载工具使用前后应进行清洗, 必要时消毒防止交叉污染, 并保留清洁消毒记录;
- f) 出场产品应开具承诺达标合格证。

7 追溯要求

7.1 应建立且实施可追溯体系, 保持可追溯的生产全过程记录和可跟踪的生产批号系统。记录的保存期限不得少于二年。可追溯性记录应符合法律、法规及顾客要求。

7.2 应按相关法律、法规与标准要求建立产品召回程序, 验证召回方案的有效性, 并按规定予以记录。

8 产品质量要求

产品质量应符合国家法律法规、食品安全国家标准、产品执行标准、“圳品”标准的要求。

参 考 文 献

- [1]GB 18596 畜禽养殖业污染物排放标准
 - [2]GB/T 22000-2018 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求
 - [3]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
 - [4]GB/T 20014.2-2013 良好农业规范 第2部分: 农场基础控制点与符合性规范
 - [5]GB/T 20014.10-2013 良好农业规范 第10部分: 家禽控制点与符合性规范
 - [6]NY/T 2664 -2014 标准化养殖场 蛋鸡
 - [7]NY/T 2666-2014 标准化养殖场 肉鸡
 - [8]NY/T 2969-2016 集约化养鸡场建设标准
 - [9]NY/T 2798.11-2015 无公害农产品 生产质量安全控制技术规范 第11部分: 鲜禽蛋
 - [10]饲料和饲料添加剂管理条例(国务院令第609号)
 - [11]农产品包装和标识管理办法(农业部令第70号)
 - [12]兽药管理条例(国务院令第404号)
-