

《供深食品 畜类屠宰厂建设规范》团体标准编制说明

一、 标准制定的必要性和意义

在食物供给方面，深圳是典型的食品输入性城市，95%的食用农产品和 85%的食品依靠外地输入，粮食 100%靠外地输入，食品安全外来风险较高。且深圳市民不仅对食品需求量大，对食品品质的要求也很高。同时，深圳作为畜禽肉销区，多年来依照《广东省家禽经营管理办法》和《深圳市畜禽屠宰与检验检疫管理条例》，实行家禽“集中屠宰、冷链配送、生鲜上市”的产品供应模式，实施家畜定点屠宰，并自 2020 年 5 月 1 日起施行《深圳经济特区全面禁止食用野生动物条例》，明确规定推行可食用动物冷链配送、禁止私宰家禽家畜及相关行为、禁止以提供食用为目的向消费者销售家禽家畜活体，既有利于提升动物食品检验检疫和安全监管水平，确保动物食品质量安全，又有利于减少人类与动物的不适当接触，避免人兽共患的疫病向人类传播扩散，同时也防止野生动物通过农贸市场、超市、餐馆等端上餐桌。屠宰环节是畜禽肉生产加工活动中的关键控制过程，屠宰厂的环境、屠宰操作工艺、检验检疫技术等均对畜禽肉的安全和品质具有一定影响作用。标准决定质量，有什么样的标准就有什么样的质量，只有高标准才有高质量，结合现有“圳品”评价体系执行过程中可能会出现同一屠宰厂多次重复评价现象的实际情况，制定《供深食品 畜类屠宰厂建设规范》团体标准，满足深圳市民对供深食品安全、高品质的要求，通过市场运作规律，引导与规范深圳市内企业和消费市场，逐渐筛选和形成一批在全市乃至全国有一定影响力的深圳品牌。

《供深食品 畜类屠宰厂建设规范》团体标准的制定，符合我国及深圳市的实际需求，有利于完善评价机制，健全“圳品”体系，可有效节省“圳品”相关方成本，有助于“圳品”可持续发展。

二、 任务来源及工作简况

2018 年 5 月 21 日，深圳市政府制定并印发了《深圳市实施食品安全战略建立供深食品标准体系，打造市民满意的食品安全城市工作方案（2018—2020 年）的通知》（深府〔2018〕41 号）（以下简称《战略方案》），其中实施供深食品标准体系建设工程是《战略方案》的第一大工程。

建立供深食品标准是市政府的重大决策，深圳市政府领导亲自指导督办，市市场监管局领导多次召开会议讨论部署工作。供深食品标准体系建设工程，摸索出以产品为导向，建立供深食品标准体系打造食品的“深圳标准”。

根据《战略方案》要求，经市市场监管局多次讨论部署，筹建了社会团体深圳市深圳标准促进会（以下简称“促进会”）作为发布供深食品标准的社会组织。

今年 3 月 10 日下午，市局畜牧处领导带队调研深圳二号屠宰厂时强调，希望在“圳品”屠宰厂认证方面进行探索尝试，避免屠宰环节重复评审，并推动更多供深生猪申请“圳品”。为配合推进该项工作，深圳市标准技术研究院于 4 月 9 日上午召开了“圳品”屠宰场专题研讨会，邀请了来自市动监所、京基智农、中检公司、嘉康惠宝、华润五丰、联众食品等相关单位的权威专家和行业代表，会上共同就“圳品”屠宰场相关标准框架、主要技术内容以及屠宰关键控制点进行了研讨，初步明确了“圳品”屠宰厂标准的制定方向：一是按畜类、禽类维度划分，起草 2 项“圳品”屠宰厂标准；二是以广东省生猪屠宰标准化企业现场评估标准为基础，参考国家生猪屠宰标准化示范厂要求调整补充关键内容，作为门槛。

随后，标准编制组结合市局 2021 年重点工作部署要求，优先就“圳品”畜类屠宰厂标准展开了编制起草工作，认真学习了国家的相关法律法规及标准编写的原则，经指标对比、标准草拟、内部讨论，确定了标准起草的范围、技术要求等主要内容并形成标准草案，于 7 月 8 日再次召开专家专题研讨会围绕标准技术内容深入探讨，会后根据专家建议作调整完善，现形成《供深食品 畜类屠宰厂建设规范》征求意见稿进行社会意见征集。

三、 标准的制定原则、框架设置与技术内容说明

标准的编制遵循规范性、适用性和可操作性原则，按 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。标准主要设置范围、规范性引用文件、术语和定义、技术要求和参考文献板块，技术要求部分的框架主要参照《广东省生猪屠宰标准化企业现场评估标准》，分为基本要求、资质及人员要求、建设布局 and 环境卫生要求、屠宰设施设备要求、屠宰工艺要求、检验检疫要求、质量

控制要求、产品出厂要求、产品贮运要求以及产品包装、标签、标志要求。

标准内容方面，目前版本大概参考和引用了 24 个相关文件，以采用《广东省生猪屠宰标准化企业现场评估标准》内容为主，并结合广东省级示范厂要求与国家级示范厂要求的详细对照结果，融合了国家级示范厂标准当中的关键项内容，还采用国内屠宰相关现行标准部分条文补充了相关要求。同时，因为将屠宰厂的品种范围从生猪扩大到畜类，也对标准中相关涉及表述做了调整。

四、 与我国有关法律法规和标准的关系

（一） 与我国法律法规的关系

与我国有关法律法规等规定相互协调，无矛盾抵触。主要涉及《中华人民共和国动物防疫法》《生猪屠宰管理条例》《动物防疫条件审查办法》、农业农村部《农产品包装和标识管理办法》《生猪屠宰检疫规程》《牛屠宰检疫规程》《羊屠宰检疫规程》《病死及病害动物无害化处理技术规范》以及《全国生猪屠宰标准化创建验收标准》《广东省生猪屠宰标准化企业现场评估标准》规范性文件等。

（二） 与我国强制性标准的关系

技术要求相关内容满足GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 12694《食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范》、GB 5749《生活饮用水卫生标准》、GB 18393《牛羊屠宰产品品质检验规程》、GB 50317《猪屠宰与分割车间设计规范》、GB 51225《牛羊屠宰与分割车间设计规范》中的要求。

（三） 与我国推荐性国家标准、行业标准和地方标准的关系

技术要求部分条款主要参考和引用 GB/T 191《包装储运图示标志》、GB/T 17236《畜禽屠宰操作规程 生猪》、GB/T 17237《畜类屠宰加工通用技术条件》、GB/T 17996《生猪屠宰产品品质检验规程》、GB/T 19477《畜禽屠宰操作规程 牛》、GB/T 30134《冷库管理规范》、GB/T 39499《大气有害物质无组织排放卫生防护距离推导技术导则》等推荐性国家标准的相关规定。相关技术要求不低于 NY/T 3469《畜禽屠宰操作规程 羊》、NY/T 3393《屠宰企业诚信体系评价实施细则》行业标准相关要求。

五、 采纳情况

章节号	内容	来源	采纳情况	说明
3	术语和定义	GB 12694、GB/T 17237	全部采纳	—
4	基本要求	《全国生猪屠宰标准化创建验收标准》、GB 12694	部分采纳	以《广东省生猪屠宰标准化企业现场评估标准》相关内容为基础，参考采纳《全国生猪屠宰标准化创建验收标准》的关键项要求，并引用 GB 12694 相关内容。
5	资质及人员要求	《全国生猪屠宰标准化创建验收标准》	部分采纳	《广东省生猪屠宰标准化企业现场评估标准》相关内容为基础，参考采纳《全国生猪屠宰标准化创建验收标准》的关键项要求。
6	建设布局和环境卫生要求	《中华人民共和国动物防疫法》《生猪屠宰管理条例》 《动物防疫条件审查办法》、GB 50317、GB 51225、GB/T 39499、GB 12694、GB/T 17237、NY/T 3393	部分采纳	《广东省生猪屠宰标准化企业现场评估标准》相关内容为基础，参考采纳《全国生猪屠宰标准化创建验收标准》的关键项要求，并引用《中华人民共和国动物防疫法》《生猪屠宰管理条例》《动物防疫条件审查办法》、GB 50317、GB 51225、GB/T 39499、GB 12694、GB/T 17237、NY/T 3393 相关内容。
7	屠宰设施设备要求	《全国生猪屠宰标准化创建验收标准》、GB 12694、GB/T 17237	部分采纳	《广东省生猪屠宰标准化企业现场评估标准》相关内容为基础，参考采纳《全国生猪屠宰标准化创建验收标准》的关键项要求，并引用 GB 12694、GB/T 17237 相关内容。
8	屠宰工艺要求	GB/T 17236、GB/T 19477、NY/T 3469	部分采纳	《广东省生猪屠宰标准化企业现场评估标准》相关内容为基础，并引用 GB/T 17236、GB/T 19477、NY/T 3469 相关内容。

9	检验检疫要求	GB/T 17996、GB 18393	部分采纳	《广东省生猪屠宰标准化企业现场评估标准》相关内容为基础，并引用 GB/T 17996、GB 18393。
10	质量控制要求	《全国生猪屠宰标准化创建验收标准》、GB 12694	部分采纳	《广东省生猪屠宰标准化企业现场评估标准》相关内容为基础，参考采纳《全国生猪屠宰标准化创建验收标准》的关键项要求，并引用 GB 12694。
11	产品出厂要求	《全国生猪屠宰标准化创建验收标准》	部分采纳	《广东省生猪屠宰标准化企业现场评估标准》相关内容为基础，参考采纳《全国生猪屠宰标准化创建验收标准》的关键项要求。
12	产品贮运要求	《全国生猪屠宰标准化创建验收标准》、GB 12694、GB/T 30134	部分采纳	《广东省生猪屠宰标准化企业现场评估标准》相关内容为基础，参考采纳《全国生猪屠宰标准化创建验收标准》的关键项要求，并引用 GB 12694、GB/T 30134 相关内容。
13	产品包装、标签、标志要求	GB/T 191、GB 7718、GB 12694、农业部令第 70 号	—	引用 GB/T 191、GB 7718、GB 12694、农业部令第 70 号相关内容。

六、重大分歧意见的处理经过和依据

该标准编制过程中没有重大意见分歧。

七、贯彻标准的要求和措施建议

本文件将作为“圳品”屠宰厂准入要求，即最低门槛线，主要是提供给全国范围内猪、牛、羊这些常见畜类屠宰厂企业使用的，企业可根据标准要求去新建屠宰厂或对现有屠宰厂进行改造完善建设，既可以提升屠宰厂标准化水平，也更容易进入“圳品”屠宰厂行列。本文件也将作为“圳品”屠宰厂评价的依据之一，支撑评价工作顺利开展。希望通过标准的实施，推动更多畜牧企业申报“圳品”，扩大“圳品”覆盖率和品牌影响力。

同时，为保障供深食品标准的科学性与先进性，本文件借鉴国际食品法典委员会（CAC）、欧盟食品安全局（EFSA）以及众多国际、国家先进组织的做法，以电子版形式为主，未来形成数据库。

本文件于 2021 年 7 月 23 日起进行社会公开征求意见，为期 30 天。

八、其它应予说明的事项

本文件旨在提升供深食品安全水平，是深圳市在食品领域打造“深圳标准”的尝试。在此基础上将不断完善，在过程管理、检测方法、抽检细则和贮存运输等方面制定配套标准。