

# DB33

浙 江 省 地 方 标 准

DB33/ 3003—2014

---

食品安全地方标准  
冷鲜禽加工经营卫生规范

2014-09-01 发布

2014-10-01 实施

浙江省卫生和计划生育委员会 发布

## 前 言

本标准首次发布。

# 食品安全地方标准

## 冷鲜禽加工经营卫生规范

### 1 范围

本标准规定了冷鲜禽屠宰加工经营过程中的检疫、屠宰、冷却、包装、检验、贮存、运输、销售等环节的场所、设施、人员等基本要求和卫生管理准则。

本标准适用于浙江省境内冷鲜鸡、鸭和鹅的加工经营。冷鲜鹌鹑和鸽子的加工经营可参照本标准执行。

### 2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准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标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB 13457 肉类加工工业水污染物排放标准
- GB 14881 食品生产通用卫生规范
- GB 16548 病害动物和病害动物产品生物安全处理规程
- GB 16869 鲜、冻禽产品
- GB/T 19478 肉鸡屠宰操作规程
- GB/T 22469 禽肉生产企业兽医卫生规范
- 家禽屠宰检疫规程 农业部农医发（2010）27号
- 动物防疫条件审查办法 农业部令2010年第7号

### 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

#### 3.1 冷鲜禽

指活鸡、鸭和鹅屠宰后快速冷却，然后进行整理和包装，并在后续的贮存、运输和销售过程中始终保持 $0\text{ }^{\circ}\text{C}\sim 4\text{ }^{\circ}\text{C}$ 范围内的冷鲜家禽胴体。

#### 3.2 胴体

指经屠宰放血、脱毛和去内脏（可保留肺、肾）后的鸡、鸭和鹅的整个躯体。

#### 3.3 快速冷却

指在家禽宰杀后1h内，通过冰水或其它方法，将胴体的中心温度快速冷却至 $7\text{ }^{\circ}\text{C}$ 以下。

### 4 加工环节要求

#### 4.1 选址

按照GB 14881和《动物防疫条件审查办法》有关规定执行。

## 4.2 厂区

按照GB 14881、GB/T 22469和《动物防疫条件审查办法》有关规定执行，并应符合以下要求：

- 4.2.1 厂区应设有待宰区、可疑病禽观察区、隔离区、屠宰加工区和冷库。可疑病禽观察区和隔离区的位置不应与健康禽造成传染风险。
- 4.2.2 厂区应分设活禽进厂和成品出厂的专用门或通道。厂区应建有与生产能力相适应，并符合卫生要求的辅料、化学物品、包装物料贮存等辅助设施。
- 4.2.3 厂区排水系统畅通、厂区地面不得有积水，生产中产生的废水排放应符合GB 13457要求。
- 4.2.4 厂区应设有无害化处理设施、废弃物暂存或处理设施，废弃物应及时清除或处理，避免对厂区环境造成污染。无害化处理应符合GB 16548的规定。
- 4.2.5 厂区应设有活禽运输车辆和工具清洗、消毒的专门区域及其相关设施。

## 4.3 厂房与车间

按照GB 14881有关规定执行，并应符合以下要求：

- 4.3.1 设独立的屠宰、冷却、整理包装间以及成品贮存的冷库。
- 4.3.2 厂房与车间设计应符合食品安全要求，加工工艺布局合理，降低食品污染风险。整理包装间的温度保持在12℃以下。
- 4.3.3 车间内应设有更衣室，入口处设洗手消毒、鞋靴消毒池等设施。

## 4.4 设施与设备

按照GB 14881有关规定执行，并应符合以下要求：

- 4.4.1 配备与加工能力相适应的屠宰、冷却、冷藏贮存等设施设备。
- 4.4.2 配备冷鲜禽运输专用车辆以及病禽专用运输工具。
- 4.4.3 车间内生产用水及制冰用水应符合GB 5749规定。

## 4.5 卫生管理

按照GB 14881有关规定执行。

## 4.6 人员

- 4.6.1 从业人员健康管理与卫生要求应符合GB 14881的有关规定。
- 4.6.2 生产加工、检验人员上岗前应进行相应的动物防疫及食品安全等知识培训。

## 4.7 检疫

应符合农业部《家禽屠宰检疫规程》的有关规定。

## 4.8 屠宰

- 4.8.1 活禽在宰前应禁食12h~24h，并充分供水，宰前3h停止饮水。
- 4.8.2 屠宰操作应按照GB/T 19478中5.1-5.7的规定执行，并应符合以下要求：
  - 4.8.2.1 浸烫水采用流动生产用水或经常换水，浸烫时水量应充足。

4.8.2.2 脱毛后去除禽体残毛、黄皮、脚皮、趾壳等（如使用脱毛剂，应符合相关食品安全要求），并用清水冲洗，确保胴体干净。

4.8.2.3 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和处理。

4.8.2.4 放血和摘除内脏所用的刀具不得接触地面和墙面，且采用有效方法定期进行清洗消毒。

4.8.2.5 摘除内脏后，应用水冲洗胴体腔内、体表、设备以及工具上留有的污物，冲洗用水应有一定的压力，便于快速冲去污物。

4.8.3 待宰、屠宰、整理包装等场所操作后应进行彻底清洗消毒。产品接触面、设备、工器具、操作台等使用后应进行清洗消毒。

#### 4.9 快速冷却

4.9.1 应采用适当的冷却方式使胴体中心温度在屠宰后1h内冷却至7℃以下，并采用探针式食品中心温度计等仪器测定。

4.9.2 采用风冷或水冷却方式的，冷却介质的温度应控制在4℃以下，但在冷却过程中胴体不得发生冻结现象。

4.9.3 冷却用水量应根据胴体大小准确计量，最低用水量应符合GB/T 22469中规定浸泡冷却的用水量，冷却水应保持清洁。

#### 4.10 消毒

4.10.1 屠宰后的禽胴体如需要可采用合适的方式进行消毒。

4.10.2 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。

4.10.3 胴体经消毒后，应采用有一定压力的冷却水进行冲洗并沥干。

#### 4.11 包装和标识

4.11.1 冷鲜禽应采用包装，防止污染。

4.11.2 产品包装应能在正常的贮存、运输、销售条件下最大限度保护冷鲜禽的安全性和品质，并应符合相应的标准和规定。

4.11.3 内包装材料应符合相关食品安全规定，包装材料应设有专用贮存库，内外包材分开存放。

4.11.4 预包装冷鲜禽的标签应符合GB 7718的规定。

4.11.5 非预包装（散装）冷鲜禽外包装的标识至少标明以下内容：

- 1) 产品名称；
- 2) 加工日期及保质期；
- 3) 企业名称、地址及联系方式；
- 4) 运输及贮存方式。

4.11.6 企业应在开展科学试验的基础上提出冷鲜禽保质期限。

#### 4.12 贮存

4.12.1 从活禽宰杀到成品进入冷库的时间应≤120 min，贮存期间产品中心温度应保持在0℃~4℃。

4.12.2 冷库应配备自动温度控制装置，库内温度应保持0℃~4℃（因开启库门等原因升温，短时间内温度不得超过7℃）。

4.12.3 应定期对冷库进行清洗消毒，保持冷库清洁卫生和无异味。

#### 4.13 产品检验

4.13.1 冷鲜禽屠宰加工企业应设立检验室，配备相应检测设备，并建立产品检验制度。

4.13.2 冷鲜禽指标应符合GB 16869规定。

4.13.3 检验合格的产品，应出具检验合格报告。

#### 5 运输环节要求

5.1 运输车辆应密闭、车厢内表面光滑、易于清洗、消毒，配有制冷和控温设施。

5.2 运输过程中温度保持在0℃~4℃。

5.3 前往加工厂运载或正在运载冷鲜禽的运输工具不应驶经任何禽流感或其他疫病管制地区。

5.4 运输工具应保持清洁，不应存有异物和污物或其他有碍食品安全的物品，使用后应清洗消毒；冷藏车制冷装置和温度计应保持良好工作状态。

#### 6 销售环节要求

##### 6.1 场所

6.1.1 应有与冷鲜禽经营规模相适应的固定销售场所，布局合理；应有与产品品种和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。

6.1.2 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。

6.1.3 与冷鲜禽表面接触的设备与用具，应无毒、无害、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。

6.1.4 经营场所应进行定期卫生检查和清洁，冷藏库（柜）应当定期维护保养和清洗，温度指示装置应当定期校验。

##### 6.2 采购与验收

6.2.1 经营冷鲜禽应建立进货查验记录制度。

6.2.2 应索取供应商提供的有效证照和动物产品检疫合格证。

6.2.3 建立进货和验收记录，应如实记录产品名称、规格、数量、生产批号、保质期、供货者名称、联系方式、进货日期等信息。

6.2.4 实行统一配送经营方式的冷鲜禽经营企业，可以由企业总部统一查验供货者的有效证照和动物产品检疫合格证。

6.2.5 货证不符或标识不清楚的应拒收。

##### 6.3 销售

6.3.1 所销售的冷鲜禽应经检验检疫合格，最小销售单元上应有动物产品检疫合格标识和产品标识；非预包装（散装）冷鲜禽最小销售单元的产品标识至少应标明4.11.5的内容。

6.3.2 冷鲜禽应专柜销售，并贮存在0℃~4℃温度条件下，不得在常温下贮存。

6.3.3 超过保质期的冷鲜禽不得销售。

6.3.4 经营活动中产生的废弃物应按照 GB 16548 的规定进行无害化处理。

6.3.5 销售人员应持有健康证明并经相应的食品安全知识培训；应建立销售管理制度，明确销售人员食品安全责任。

## 7 产品召回和追溯

7.1 应建立产品追溯制度，确保能对冷鲜禽的来源、屠宰、运输、贮存和销售各环节进行有效记录和追溯。

7.2 入库前应进行验收，出、入库时应进行登记，作好记录。

7.3 当存在不可接受的风险时，应确保能追溯和召回食品。

7.4 应建立产品召回制度，当产品不符合食品安全标准或发现某一批次（类别）的产品含有或可能含有对消费者健康造成危害的因素时，应立即停止经营，并按照国家相关规定启动产品召回程序，及时向相关部门通告，并做好相关记录。

7.5 实施召回的，应按规定通知相关生产经营者和消费者。被召回的产品，应进行无害化处理或者予以销毁。

## 8 记录和文件管理

8.1 应建立记录管理制度，对采购、运输、验收、加工、贮存、销售等环节详细记录。

8.2 应如实记录发生召回的产品名称、批次、规格和数量，发生召回的原因及后续整改方案等内容。

8.3 各项记录均应由记录和审核人员复核签名，记录内容完整和真实。

8.4 应建立文件的管理制度，对文件进行有效控制，确保各相关场所使用的文件均为有效版本。

8.5 各项记录文件应保存2年。

---