

# 《食品安全国家标准 畜禽副产品加工卫生规范》(征求意见稿)

## 编制说明

### 一、标准起草的基本情况

根据《国家卫生计生委办公厅关于印发 2017 年度食品安全国家标准立项计划的通知》(国卫办食品函[2017]1096 号),原国家卫生计生委食品安全标准与监测评估司与中国肉类协会、中国食品土畜进出口商会签订了《食品安全国家标准 畜禽副产品加工卫生规范》委托协议书,项目编号为 spaq-2017-055。

本标准主要起草人有:陈伟、张子平、刘蕾、黄海千、王菁、王绪茂、王伟静。

起草组查阅、收集、比对国内外相关文献资料,对国内外相关法规标准条款进行逐条梳理,召开多次专家研讨会,先后讨论了规范的地位、起草原则、标准框架、基本内容、核心条款等内容,在起草时遵照《食品安全法》及其实施条例等国家相关法律法规的要求进行工作。

### 二、标准的重要内容

《食品安全国家标准 畜禽副产品加工卫生规范》为新制定的食品安全国家标准。主要包含以下内容:

#### 1、范围

本标准规定了畜禽副产品加工整理、卫生检验、无害化处理、包装、贮存与运输、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操作的管理准则。本标准适用范围是食用畜禽副产品加工整理。

#### 2、术语和定义

《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013)与《食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范》(GB 12694-2016)中的术语和定义适用于本标准。

#### 3、选址及厂区环境、厂房和车间、设施与设备等基础条件方面

除要求符合 GB 12694 中相关规定外,本标准在厂房和车间的设计与布局方面,强调应符合《猪屠宰与分割车间设计规范》(GB 50317-2009)、《牛羊屠宰与分割车间设计规范》(GB 51225-2017)和《禽类屠宰与分割车间设计规范》(GB 51219-2017)标准中的相关规定。该部分的基本指导原则是副产品加工整理车间应划分为清洁区和非清洁区。清洁区处理心肝肺,包装间和发货间划分为清洁区;非清洁区处理胃肠、头蹄尾,刺杀放血区划分在非清洁区;两区划分明确,人流物流不得交叉。

#### 4、检疫检验方面

因部分畜禽副产品组织病变有可能隐藏在脏器内部或褶皱中,需要剖开仔细检查。本标准要求在副产品加工车间设置检验岗位,实施补充检验是对同步检验工作效果的有效加强。

#### 5、整理和加工过程的卫生控制方面

除要求符合 GB 12694 中相关规定外,本标准对不同清洁程度的副产品的采集加工处理方式、血液收集、胃肠道内容物清理、病变组织与脓液等处置、工器具清洁消毒、产品的冷却冷冻处理以及加工助剂的使用提出了具体要求。

#### 6、包装、贮存与运输方面

本标准针对畜禽副产品加工整理特点,提出了一些具体的要求,特别是对贮存、运输过程中的温度提出了要求。

#### 7、运行管理方面

运行管理方面的要求直接引用 GB 12694 中相关条款。

### 三、国内外相关标准情况

国外:世界上大部分国家不食用屠宰畜禽的副产品,对这类产品的有关法律、法规和标准极少。

国内:本标准为畜禽副产品加工卫生规范,是新制定标准,与现行的有关法律、法规和其他强制性国

家标准没有冲突，而且填补相关食品安全管理的空白。

标准文本中对于术语和定义、选址及厂区、厂房和车间、设施与设备、无害化处理、包装与贮运、追溯与召回、人员要求、卫生管理、记录和文件管理等的要求直接引用了 GB 14881、GB 12694、GB 50317、GB 51225、GB 51219、《食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范》(GB 20799-2016)等国家标准的有关规定，本标准中不再重复规定。

#### 四、其他需要网上公开说明的事项

无。