



中华人民共和国国家标准

GB XXXX—XXXX

食品安全国家标准 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

畜禽副产品加工卫生规范

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。

本标准适用于食用畜禽副产品加工整理。

2 术语和定义

GB 14881 与 GB 12694 中的术语和定义适用于本标准。

3 选址及厂区环境

应符合 GB 12694 的相关规定。

4 厂房和车间

4.1 一般要求

应符合 GB 12694 的相关规定。

4.2 设计与布局

4.2.1 猪、牛羊和禽类副产品整理加工车间的设计与布局应分别符合 GB 50317、GB 51225 和 GB 51219 中相关规定。

4.2.2 应设置专门区域收集处理畜禽血液。

4.2.3 副产品加工处理后成品与胃肠道内容物等废弃物应分别设置专用出口，废弃物出口应远离成品出口。

5 设施与设备

应符合 GB 12694 的相关规定。

6 检疫检验

6.1 基本要求

应符合 GB 12694 的相关规定。

6.2 副产品检验

6.2.1 畜禽的宰前检查、宰后检查应遵守国家相关法律法规、标准和规程的要求。

6.2.2 副产品加工车间应配备与生产相适宜的检验岗位。

6.2.3 副产品加工车间内应留有足够的空间以便于实施检验。

6.2.4 在副产品的分类、整理、加工过程中，应检查副产品的的外观组织状态。

6.3 无害化处理

应符合 GB 12694 的相关规定。

7 整理和加工过程的卫生控制

7.1 基本要求

应符合 GB 12694 的相关规定。

7.2 卫生控制

7.2.1 副产品收集应按照不同副产品的洁净程度，设置不同加工处理区域。

7.2.2 不应在食用副产品加工区处理非食用副产品。

7.2.3 收集血液时以一定数量的畜禽为一个收集单元，每个收集单元的血液在畜禽检验检疫未结束前以及检验检疫不合格者，须单独存放，禁止混合。屠宰放血刀具在家畜每头、家禽每个收集单元使用后，应使用 82℃ 以上的热水进行消毒。

7.2.4 胃肠道、膀胱内容物应专人、专区、专用工具清理。

7.2.5 被脓液、渗出物、病理组织、体液、胃肠道内容物等污染的副产品，应按有关规定修整、切除或废弃，对使用的刀具、案台等进行清洗、消毒。

7.2.6 加工过程中使用的器具应保持清洁。

7.2.7 当副产品落地时，应采取适当措施消除污染。

7.2.8 按照工艺要求，副产品需要冷却的应立即进行。收集的血液应冷却处理，冷却温度控制在 0℃～4℃ 范围；暂不加工的血液应在 2 小时内将温度冷却至 2℃～8℃，从收集到加工不宜超过 72 小时。内脏产品中心温度应保持在 3℃ 以下，头、蹄（爪）、尾等副产品应保持在 4℃ 以下；加工冷冻产品时，应在 48 小时内使副产品的中心温度达到 -15℃ 以下后方可进入冷库贮存。

7.2.9 在副产品加工车间清洁区内使用的器具、货架、周转箱、推车等不应与非清洁区的混淆。

7.2.10 副产品加工区的非清洁区员工不应进入清洁区，副产品包装间的作业人员不应进入加工整理区域。

7.2.11 使用食品加工助剂加工整理副产品时，应遵守 GB 2760 的相关规定。

8 包装、贮存与运输

8.1 基本要求

应符合 GB 12694 的相关规定。

8.2 包装

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

8.2.2 不同种类的副产品宜分类包装。

8.2.3 经过冷却或冷冻处理的副产品需要加装或更换包装时应在就近区域的包装间尽快完成。

8.3 贮存和运输

8.3.1 冷藏食用副产品贮存场所环境应保持在 0℃～4℃ 的温度，冷冻食用副产品贮存场所环境应保持在 -18℃ 及其以下的温度，并做好温度记录。

8.3.2 冷库的温度显示、区域划分表示应清晰规范。

8.3.3 安排配货出库时应遵守先进先出原则。

8.3.4 冷藏食用副产品装运前应将产品中心温度降低至 0℃～4℃，运输过程中箱体内温度应保持在 0℃～4℃。冷冻食用副产品装运前应将产品中心温度降低至 -15℃ 及其以下的温度，运输过程中箱体内温度应保持在 -15℃ 及其以下的温度。并做好温度记录。

8.3.5 畜禽副产品不宜裸装运输。

8.3.6 运输工具应及时清洗消毒，保持清洁卫生。

9 产品追溯与召回管理

应符合 GB 12694 的相关规定。

10 人员要求

应符合 GB 12694 的相关规定。

11 卫生管理

应符合 GB 12694 的相关规定。

12 记录和文件管理

应符合 GB 12694 的相关规定。