

国家标准《鲜冻兔肉及副产品》

（征求意见稿）编制说明

一、工作简况

（一）任务来源

我国兔肉产量居世界首位，是兔肉生产大国、又是出口大国，是出口冻兔肉的主要国家之一，年出口量约占世界的60%。近年来，国内肉兔产业正处于发现相对迅速的趋势，国内兔出栏量、兔肉产量以及兔存栏量逐渐增加。据调查，自2007年起国内市场兔肉消费量与价格呈现逐年稳步上涨的趋势。随着肉兔及其副产品市场需求逐年上升，肉兔产业在国内也越来越受关注，兔肉以其高蛋白、低脂肪、易吸收的特点，获得了一部分消费者的青睐，成为人们肉类消费的新选择。目前，全世界约有106个国家（含中国）从事肉兔业生产，年产兔肉100万吨—120万吨，国外兔肉生产水平较高、消费需求量大，在欧美国家兔肉制品种类达上千种，占肉类总量的40%~70%。近几年，随着我国出口量的增加，欧美国家对我国“苛刻条件”、“绿色壁垒”等限制，另一方面，由于我国兔肉相关标准缺失，兔产品种类少，质量等级参差不齐，优劣混杂，很多具备出口资质的肉兔加工企业都过不了质量关，严重制约了我国兔肉相关企业的国外市场竞争力。修订该标准主要是规范鲜冻兔肉及副产品的质量要求、加工技术要求和感官指标、检验方法、检验规则和标签标志、包装储存、运输要求，为保障和提升我国兔肉产品质量提供依据，因此亟需制定鲜冻兔肉及副产品相关标准，规范、统一我国兔肉生产加工行为。

为规范鲜冻兔肉的生产要求，我国曾制定GB/T 17239—2008《鲜冻兔肉》，对规范鲜冻兔肉的生产加工发挥了积极作用，但原标准已执行10年，有些内容和技术参数需要补充和修改。另外，原标准未涵盖兔副产品加工质量和加工技术的相关要求，因此，该标准已不适应当前兔肉产业的现状。为此，山东省肉类协会根据国家标准化管理委员会（国标委发[2020]6号文件）2020年推荐性国家标准计划项目（计划号：20200930-T-326）的要求，承担GB/T 17239-2008《鲜冻兔肉及副产品》的修订工作。

本标准由中华人民共和国农业农村部提出，全国屠宰加工标准化技术委员会（SAC/TC 516）归口，由中国动物疫病预防控制中心（农业农村部屠宰技术中心）等单位负责标准制定工作。

（二）起草单位

本标准起草单位包括：

本标准主要起草人员：

(三) 主要工作过程

1. 起草阶段

(1) 项目启动，成立标准起草小组。接到国家标准化管理委员会2020年推荐性国家标准计划项目（国标委发[2020]6号文件）后，2020年4月24日，山东省肉类协会组织成立标准起草组，制定标准制修订工作计划，明确参加起草单位和人员及其职责分工，研讨标准框架和提纲，确定标准编制工作进度安排及要求。

(2) 收集、查阅资料，编制标准讨论稿。2020年4月—6月，起草组人员收集、整理国内、外鲜冻兔肉及副产品加工相关标准及技术资料，讨论标准关键技术内容，编制标准讨论稿。8月，山东省肉类协会组织起草组召开《鲜冻兔肉及副产品》讨论会议，研讨标准技术要点，修改标准讨论稿。

2. 征求意见阶段

2020年9月，起草组形成《鲜冻兔肉及副产品》（征求意见稿），山东省肉类协会于9月25日发出“关于对国家标准《鲜冻兔肉及副产品》征求意见的函”对外公开征求意见。

2020年9月—10月，共征集到14家单位的49条意见，编制征求意见汇总处理表，其中有5家单位提出了48条意见、有9家单位无意见。

2020年10月23日，召开国家标准《鲜冻兔肉及副产品》征求意见起草单位讨论会议，进一步研讨处理征求意见，共有7家单位参与会议，起草组对征集到的48条意见进行讨论，有26条意见被采纳，3条部分采纳，19条不采纳。

2020年10月28日，组织起草组人员赴临沂东升食品有限公司进行现场调研，主要对兔肉产品规格、兔副产品规格及兔产品市场有关情况进行现场考察座谈交流。

2020年12月17日，召开《鲜冻兔肉及副产品》讨论会议，这次会议全体起草单位和起草人全部到会，对标准文本和编制说明全面进行了讨论、补充和修改，形成了《鲜冻兔肉及副产品》（征求意见稿）。

二、标准编制原则和确定标准主要内容的依据

(一) 编制原则

标准制定过程中，深入分析总结国内外鲜冻兔肉及副产品生产现状和市场情况，密切联系企业生产实际情况，确保标准具有较强的科学性和可操作性，便于实施和推广，进一步促进我国鲜冻兔肉及副产品加工规范化发展。本标准的制定遵循以下原则：

一是科学性原则。参考国内外法规、标准和有关文献资料，结合对企业的调研情况，科学地

确定标准体系框架，并对其进行详细的说明。

二是与国际接轨的原则。参考或借鉴国际组织及国外发达国家相关标准或经验。

三是适用性原则。与我国现行食品法律、法规协调一致的原则。该标准的修订，有利于规范和指导目前国内兔肉生产和市场销售，确保肉品质量，避免因市场上产品质量参差不齐导致的客户投诉，同时有利于改善全国肉品市场运行状态，更好的促进国内兔加工技能的提升和肉品行业的健康发展。

(二) 主要内容的依据

标准名称《鲜冻兔肉及副产品》

制定依据：

根据国家标准化管理委员会 2020 年推荐性国家标准计划项目（国标委发[2020]6 号文件）的要求确定。

条文：

1. 范围

本文件规定了鲜冻兔肉及副产品相关的术语和定义、加工技术要求、产品规格、感官指标、检验方法、检验规则和标签、标志、包装、储存、运输要求。

本文件适用于健康活兔经屠宰、加工的鲜冻兔肉及兔副产品。

修订依据：

GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》规定：“范围应明确界定标准对象和所涉及的各个方面”。

本次《鲜冻兔肉及副产品》进行修改、补充，原标准条文没有涉及兔副产品相关内容。根国内企业实际的加工、生产和市场需求情况情况，本次修改，增加了兔副产品及术语定义，将标准的范围和内容进行细化，从术语、定义、技术要求、质量要求、产品规格、感官指标、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、储存和运输等各个方面对鲜冻兔肉及副产品进行描述和规范，对指导行业发展，促进市场流通、消费提高加工水平，消除因标准差异造成的壁垒，服务国家经济发展，都具有十分重要的意义。

条文：

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。

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/T 191 包装储运图示标志

GB/T 6388 运输包装收发货标志

GB/T 19480 肉与肉制品术语

GB/T 20575 鲜、冻肉生产良好操作规范

NY 467 畜禽屠宰卫生检疫规范

NY/T 3383 畜禽产品包装与标识

NY/T 3470 畜禽屠宰操作规程 兔

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规程

修订依据：

本部分列出了标准正文中引用的相关标准和文件。目前国内关于鲜冻兔肉屠宰和加工、分割方面主要标准法规性文件有 GB/T20575、NY467、NY/T3470 等。畜禽产品属于农产品范畴，畜禽产品的包装和标识应参照《农产品包装和标识管理办法》、NY/T 3383-2018《畜禽产品包装与标识》中相关的规定执行。GB/T 19480-2009《肉与肉制品术语》中的术语和定义适用本标准。

本文件是推荐性国家标准，原标准中强制性国家标准及安全指标不再引用。

条文：

3 术语和定义

GB/T 19480 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

鲜兔肉 fresh rabbit meat

活兔屠宰、加工后，不经过冷冻处理的兔肉，包括热鲜兔肉和冷却兔肉。

修订依据：

GB/T20575-2019《鲜、冻肉良好操作规范》中规定：“鲜、冻肉”是指屠宰畜禽加工后获得的肉品，包括热鲜肉、冷却肉和冷冻肉。

条文：

3.2

冻兔肉 frozen rabbit meat

活兔宰杀、加工后，在低于-28℃环境下，将肉中心温度降低到-15℃以下的肉。

修订依据:

GB/T 19480-2009《肉与肉制品术语》中规定“冷冻肉”是指在低于-23℃环境下，将肉中心温度降低到≤-15℃的肉。综合上述定义中的描述，进一步完善了“冻兔肉”定义。

条文:

3.3

兔副产品 Rabbit byproducts

活兔宰杀、加工后，所得内脏（心、肝、胃、肾）、头等可食用的产品。

修订依据:

增加了“兔副产品”定义，这与本文件《鲜冻兔肉及副产品》相对应，对兔副产品定义进行描述。GB 2707-2016《鲜（冻）畜、禽产品》中规定：“畜、禽副产品”是指活畜猪、牛、羊、兔等）、禽（鸡、鸭、鹅等）宰杀、加工后，所得畜禽内脏、头、颈、尾、翅、脚（爪）等可食用的产品。GB 12694-2016《食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范》中规定“食用副产品”是指畜禽屠宰、加工后，所得内脏、脂、血液、骨、皮、头、蹄（或爪）尾等可食用的产品。

删除内容: 原标准中 3.3 “肉眼可见异物” 定义

修订依据: 肉眼可见异物，鲜冻兔肉及副产品只要有不适合食用的部分，均为异物，故不再对此内容进行定义解释。

条文:

其他术语和定义（略）。

修订依据:

规定了兔分割产品和副产品各类产品的定义。

根据我国市场上流通的兔产品通用的生产加工技术要求和产品各部位规格要求，结合生产加工实际情况进行确定的。

条文:

4 技术要求

4.2 原料

4.2.1 活兔应健康良好，并附有产地动物卫生监督机构出具的《动物检疫合格证明》。

4.2.2 屠宰加工厂应在活兔入厂时查验可追溯信息。

修订依据:

本条规定了鲜冻兔肉及副产品屠宰加工的原料要求。

GB 2707-2016《鲜（冻）畜、禽肉》中规定“原料要求”是指屠宰前的活畜、禽应经动物卫生监督机构检疫、检验合格。

GB 12694-2016《食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范》中“6.2宰前检查：6.2.1供宰畜禽应附有动物检疫证明。6.2.2供宰畜禽应按国家相关法律法规、标准和规程进行宰前检查。应按照国家有关程序，对入场畜禽进行临床健康检查，观察活畜禽的外表，如畜禽的行为、体态、身体状况、体表、排泄物及气味等。对有异常情况的畜禽应隔离观察，测量体温，并做进一步检查。必要时，按照要求抽样进行实验室检测。

NY/T 3470-2019《畜禽屠宰操作规程 兔》中“4 宰前要求：4.1待宰兔应健康良好，并附有产地动物卫生监督机构出具的动物检疫合格证明。”

综合上述以及结合《兔屠宰检疫规程》（农医发〔2018〕9号）中5的相关要求，才能保证入厂动物的健康安全，防止染病动物及动物产品进入人类食物链”之规定修订。

条文：

4.3 屠宰加工

4.3.1 卫生要求

屠宰加工过程中的卫生要求应符合GB/T 20575、NY/T 3470的要求。

修订依据：

本条规定了鲜冻兔肉屠宰加工的卫生要求。

卫生控制是鲜冻兔肉加工企业保证肉品质量安全的重点，贯穿于整个生产过程，涵盖厂房、车间、设施与设备、人员健康与卫生、生物安全、工作服等内容。GB/T 20575-2019《鲜、冻肉生产良好操作规范》对屠宰企业选址及厂区环境、厂房和车间、屠宰和加工的卫生控制以及卫生管理均作了规定。SN/T 3470-2019《畜禽屠宰操作规程 兔》规定了屠宰企业鲜、冻肉生产的各环节良好操作规范。鲜冻兔肉加工企业卫生条件应满足上述标准的要求，按照严格的生产规程和卫生要求进行生产，在此基础上还可通过危害分析和关键控制点分析加强对其加工工序或关键污染环节的卫生控制。

条文：

4.3.2 屠宰

经宰前检查合格的活兔屠宰前应经致昏，屠宰过程应实施同步检验检疫。

修订依据：

NY/T 3470《畜禽屠宰操作规程 兔》中“5 屠宰操作程序和要求：5.1致昏，5.2宰杀放血，5.3去头，5.4剥皮，5.5去内脏，5.6检验检疫。”

条文：

4.3.3 检验检疫

同步检验按照NY 467的要求执行，检疫按照农医发[2018]9号的要求执行。

修订依据：

检验按照NY467-2001《畜禽屠宰卫生检疫规范》的7.1“家畜宰后卫生检验”要求执行，检疫按照农医发【2018】9号的要求执行。”

条文：

4.3.4 预冷

4.3.4.1 兔肉产品

冷却设定温度为0℃~4℃，冷却时间不少于45 min，使肉中心温度降至7℃以下。

修订依据：

GB 12694-2016《食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范》中“4.3车间温度控制：4.3.1应按照产品工艺要求将车间温度控制在规定范围内。预冷设施温度控制在0℃~4℃。”“7屠宰和加工的卫生控制：7.6按照工艺要求，屠宰后胴体和食用副产品需要进行预冷的，应立即预冷。冷却后，畜肉的中心温度应保持在7℃以下。”

GB/T 20575-2019《鲜、冻肉生产良好操作规范》中“9.3.6胴体、分割胴体、分割肉和可食用副产品进行冷却或冷冻时，应遵守以下要求：f)经冷却后，在分割后24h内使畜肉中心温度不高于7℃。”

NY/T 3470-2019《畜禽屠宰操作规程 兔》中“5.12冷却：5.12.1冷却设定温度为0℃~4℃，冷却时间不少于45min。5.12.2冷却后的胴体中心温度应保持在7℃以下。”

条文：

4.3.4.2 兔副产品

按照加工工艺要求，需要进行预冷的应立即预冷。预冷后，内脏产品中心温度应保持在3℃以下。

修订依据：

GB 12694-2016《食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范》中7.6按照工艺要求，屠宰后胴体和食用副产品需要进行预冷的，应立即预冷。内脏产品中心温度应保持在3℃以下。”

GB/T 20575-2019《鲜、冻肉生产良好操作规范》中9.3.6 f)经冷却后，在分割后24h内使畜肉中心温度不高于7℃，可食用副产品中心温度不高于3℃，且所有产品中心温度不低于0℃。NY/T 3470-2019《畜禽屠宰操作规程-兔》中5.12.3冷却后副产品中心温度应保持在3℃以下。

条文：

4.3.5 加工

4.3.5.1加工间环境温度应控制在12℃以下。

4.3.5.2产品加工应符合NY/T 3470 要求。

修订依据：

GB 12694-2016《食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范》中“4.3车间温度控制：4.3.1应按照产品工艺要求将车间温度控制在规定范围内。分割车间温度控制在12℃以下。”

GB/T 20575-2019《鲜、冻肉生产良好操作规范》中9.3.4冷剔骨分割时环境温度不应高于12℃。

NY/T 3470-2019《畜禽屠宰操作规程 兔》中“5.13.2分割车间的温度控制在12℃以下。”

条文：

4.3.6 冻结

冻结间的温度应低于-28℃、相对湿度80%~95%的条件下，在48h内使产品中心温度降至-15℃以下。

修订依据：

GB 12694-2016《食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范》中“4.3车间温度控制：4.3.1应按照产品工艺要求将车间温度控制在规定范围内。冻结间温度控制在-28℃以下。”“7屠宰和加工的卫生控制：7.6按照工艺要求，屠宰后胴体和食用副产品需要进行预冷的，应立即预冷。生产冷冻产品时，应在48 h内使肉的中心温度达到-15℃以下方可进入冷藏储存库。”

GB/T 20575-2019《鲜、冻肉生产良好操作规范》中9.3.6 g)经冻结后，在分割后48h内肉品的中心温度不高于-15℃。

NY/T 3470《畜禽屠宰操作规程 兔》中“5.14冻结：冻结间的温度为-28℃以下，待产品中心温度降至-15℃以下转入冷藏间储存。”

条文：

4.3.7 净含量

净含量以产品标签或外包装标注为准，允许短缺量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

修订依据:

净含量要求未进行修订，继续沿用。

条文:

5. 产品规格

产品规格详见附录A。

修订依据:

根据本文件立项的要求及结合目前市场上已有的鲜冻兔肉及副产品规格进行了规定。

条文:

6 感官指标

鲜冻兔肉及副产品感官指标应符合表1的规定。

表 1 鲜 冻兔肉及副产品感官指标

项目	鲜兔肉及副产品	冻兔肉及副产品（解冻后）
色泽	肌肉呈固有的颜色，有光泽；脂肪呈白色或微黄色；副产品应具有色泽	肌肉呈固有的颜色；脂肪呈乳白色或浅黄色；副产品应具有色泽。
组织状态	有弹性，指压后的凹陷部位可很快恢复；副产品具有产品应有的状态。	肉质紧密，有坚实感；副产品具有产品应有的状态。
气味	具有产品应具有的气味，无异味	具有产品应具有的气味，无异味
肉眼可见异物	无正常视力可见异物	

修订依据:

鲜冻兔肉感官指标没有变化，继续沿用。兔副产品感官指标结合产品实际情况及应符合GB 2707中3.2规定。

条文:

7 检验方法

7.1 组织形态、色泽、气味的测定

将样品置于自然光或相当于自然光的感官评定室，观察组织形态、色泽并注意鉴别气味。

修订依据: 未修订

条文:

7.2 肉眼可见异物的测定

用视觉鉴别，与鉴别组织状态、色泽、气味同时进行。

注：冻兔肉应解冻后检验。

修订依据：未修订

删掉内容：微生物指标、理化指标

修订依据：

GB2707《国家食品安全标准 鲜（冻）禽肉产品》未进行微生物指标进行要求。同时，结合国内外对鲜冻兔肉及副产品要求，故删掉微生物指标。

本文件是推荐性国家国标，不在引用强制性国家标准及安全指标，故删掉理化指标。

条文：

7.3 净含量的测定

按照JJF1070定量包装商品净含量计量检验规程的方法测定。

修订依据：未修订。

条文：

8 检验规则

8.1 组批、抽样

8.1.1 组批

同日生产、同一品种的产品为一批

8.1.2 抽样：

8.1.2.1 抽样数量：从同批产品中随机按表 2 抽取样本。

表 2 抽样规则

批量范围/件（箱）	样本数量/件（箱）
1~25	1
26~100	5
101~250	10
251~500	15
501~1000	17
1000~2500	20

8.1.2.2 检验样品数量

按表 2 的要求抽取每一检验批样本数,每件(箱)抽取样品量不少于 50g,总量应不少于 1000g。

修订依据:

NY/T 3227-2018《屠宰企业畜禽及其产品抽样操作规范》5.2.2.2.1按照批数抽样。

条文:

8.2 检验

8.2.1 出厂检验

8.2.1.1 每批出厂产品应经检验,合格后方可出厂。

8.2.1.2 检验项目为标识、包装、感官、净含量(定量包装商品)。

8.2.2 型式检验

8.2.2.1 每年至少进行一次。有下列情况之一者,应进行型式检验:

- a) 更换设备或长期停产再恢复生产时;
- b) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- c) 国家有关主管部门提出进行型式检验要求时。

8.2.2.2 型式检验按国家有关主管部门确定的项目进行。

修订依据:

鲜冻兔肉出厂检验项目删除了微生物指标、挥发性盐基氮要求,因微生物指标去掉未再做要求,挥发性盐基氮根据企业多年来的检测数据,产品在保质期挥发性盐基氮均在指标要求内,故不在作为出厂检验项目。增加了兔副产品出厂检验项目,兔副产品的检验的项目根据多家屠宰加工企业实际加工生产出厂情况而定。

型式检验内容是根据国家对食品安全要求越来越高越严,国家相关食品安全方面的法规不断更新、扩项,且逐步与国际接轨,因而就不修订到具体检测哪些项目,而应根据法律法规的不断更新而更新。

条文:

8.3 判定

检验项目结果全部符合本文件,判为合格品。若有一项或一项以上指标不符合本部分要求时,可以在同批次产品中加倍抽样进行复验。复验结果合格,则判为合格品;如复验结果中仍有一项或一项以上指标不符合本部分要求,则判该批次为不合格品。

修订依据:

去掉微生物判定的依据,其他内容不变,继续沿用。

条文：

9 标签、标志、包装、储存和运输

9.1 标签、标志

9.1.1 标签与标识应符合《农产品包装和标识管理办法》和NY/T 3383的规定。

9.1.2 运输包装的标志应符合GB/T 191、GB/T 6388的规定。

修订依据：

《农产品包装和标识管理办法》第十条规定“农产品生产企业、农民专业合作社经济组织以及从事农产品收购的单位或者个人包装销售的农产品，应当在包装物上标注或者附加标识标明品名、产地、生产者或者销售者名称、生产日期。有分级标准或者使用添加剂的，还应当标明产品质量等级或者添加剂名称。” NY/T 3383《畜禽产品包装与标识》规定了畜禽产品包装与标识相关包装、标识要求，适用于屠宰加工厂（场）的鲜、冻畜禽产品的包装与标识。GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》适用于直接提供给消费者的预包装食品标签和非直接提供给消费者的预包装食品标签。未预包装产品的标签与标识应符合《农产品包装和标识管理办法》和 NY/T 3383 的规定。

条文：

9.2 包装

9.2.1 包装材料应符合相应卫生标准要求。

9.2.2 包装印刷油墨应无毒，不影响美观无渗漏。

修订依据：该条未修订，继续沿用。

条文：

9.3 储存

产品应储存在清洁卫生的场所，不应与有毒有害、有异味、易挥发的物品同处储存。鲜兔肉及副产品应在0℃~4℃、相对湿度大于90%的条件下储存；冻兔肉及副产品应在-18℃以下、相对湿度大于90%条件下储存。

修订依据：增加了“副产品”，其他内容继续沿用。

条文：

9.4.1 热鲜兔肉及热新鲜食用副产品装运前应冷却到室温，在常温条件下运输时间不应超过 2h。

9.4.2 冷却兔肉及副产品在运输过程中，应采取降温措施或制冷设备，使箱内温度保持在0℃~4℃。使产品中心温度始终保持在4℃以下。

9.4.3 冻兔肉及冻副产品在运输过程中箱体内温度应保持在-15° C 及其以下的温度。

修订依据:

GB/T 20799-2016 《食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范》中第 4 章规定：“鲜肉及新鲜食用副产品装运前应冷却到室温。在常温条件下运输时间不应超过 2h”、“冷却肉及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℃，并做好温度记录”、“冻肉及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”。

附 录 A

(资料性)

项目	规格/g				
	XL(特大)	L(大)	M(中)	S(小)	XS(特小)
整只兔	—	>1500g	1001g~1500g	600g~1000g	<600g
兔后腿	>325g	276g~325g	226g~275g	175g~225g	<175g
兔前腿	—	>130g	70~130g	<70g	—
兔 头	—	>120g	70~120g	<70g	—

修订依据:

根据目前国内、外兔肉产品在市场销售的通用规格要求确定的。

整只兔和兔后腿规格的确定是按照国内、外大多数销售订单中的常用重量要求规定的。

整只兔分为 4 个规格，分别为 L 级（大于 1500g）、M 级（1001g-1500g）、S 级（600g-1000g）、XS 级（小于 600g）；

兔后腿分为 5 个规格，分别为 XL 级（大于 325g）、L 级（276g-325g）、M 级（226g-275g）、S 级（175g-225g）、XS 级（小于 175g）。

兔前腿和兔头规格的确定是按照国内大多数销售订单中的常用重量要求规定的。

兔前腿分为 3 个规格，L 级（大于 130g）、M 级（70g-130g）、S 级（小于 70g）；

兔头分为 3 个规格，L 级（大于 120g）、M 级（70g-120g）、S 级（小于 70g）。

三、主要试验（或验证）的分析、综述报告，技术经济论证，预期的经济效果无。

四、采用国际标准和国外先进标准的程度

本标准的修订还参照了欧盟议会和理事会指令（EC）No853/2004规章《制定关于动物源性食品的特殊卫生规则》第II部分家禽和兔类动物的肉品。以及欧盟指令《关于食品微生物标准2073/2005/EC》的修订条例欧盟共同体委员会条例1441/2007/EC。

五、与现行法律法规和强制性国家标准的关系

目前与畜禽肉加工和分割相关的法规和标准主要有：

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB/T 4789 食品卫生微生物学检验

GB/T 5009 食品卫生检验方法理化标准

GB/T 6388 运输包装收发货标志

GB/T 7718 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 14881 食品生产通用卫生规范

GB/T 19480 肉与肉制品术语

GB/T 20575 鲜、冻肉生产良好操作规范

GB/T 20799 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范

GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

NY 467 畜禽屠宰卫生检疫规范

NY/T 3383 畜禽产品包装与标识

NY/T 3470 畜禽屠宰操作规程 兔

《兔屠宰检疫规程》（农医发[2018]9号）

此标准是在 GB17239-2008《鲜、冻兔肉》基础上结合上述标准进行的修订完善。保证本标准能够与法律法规和相关标准充分衔接。

六、重大分歧意见的处理经过和依据

无。

七、标准作为强制性或推荐性标准的建议

建议本标准作为推荐性国家标准发布实施。

八、贯彻标准的要求和措施建议（包括组织实施、技术措施、过渡办法等）

（一）本标准针对鲜冻兔肉及兔副产品而编制。

我国是一个肉类生产和消费大国，但兔是小物种，肉类加工屠宰企业的集约化、标准化远低于国外同行水平。本次标准的修订，拟通过标准化手段推动鲜冻兔肉及兔副产品质量的提升，将建议各兔屠宰产品加工企业根据自身客观条件实施本标准以保证产品质量。

（二）政府可将其作为鲜冻兔肉及兔副产品的控制标准，以降低决策失误的风险。

（三）认可机构可将其作为认可准则促进国际互认，为更多外国同行所接受和认可，从而在国际互认和国际贸易活动中冲破国外的技术壁垒，树立我国的地位和形象，推动我国食品的出口贸易。

（四）在贯彻标准过程中，有关部门可选派专业技术人员深入企业、车间宣贯、指导标准实施工作。

（五）建议有关部门开通服务咨询热线，便于企业就有关标准技术等问题进行咨询。

（六）为了加快贯彻落实速度，建议标准发布后尽快在网上公布，便于企业从网上下载标准文本学习。

九、废止现行有关标准的建议

无。

十、其他需要说明的事项

无。