

《食品安全国家标准 食用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

本标准于 2017 年立项（项目编号为 spaq-2017-055），项目承担单位为：中国肉类协会与中国食品土畜进出口商会。2018 年 1 月正式启动，起草组对国际、国内相关标准情况进行了查询和对比分析研究；向食品检验中心、大专院校、科研院所、行业协会、生产加工企业征询本标准制定的意见和建议。2018 年 1 月 25 日召开标准起草工作会议。2018 年 1 月 25 日至 6 月 4 日开展标准起草工作，2018 年 6 月 4 日至 8 月 27 日对行业企业开展调研，2018 年 8 月 28 日召开起草组工作会议，形成《食品安全国家标准 畜禽副产品加工卫生规范》(征求意见稿)，2019 年 7 月-9 月，第一次向社会公开征求意见。2020 年 5 月 13 日-6 月 30 日，起草组根据预审意见及专家讨论会内容对标准文本、编制说明等材料进行完善，形成送审稿。

2020 年 9 月-2021 年 7 月，起草组根据生产经营规范专业委员会第五次会议审查意见修改完善送审稿文本及相关配套材料，并于 2021 年 7 月生产经营规范专业委员会第七次会议审查通过。因调整后的标准文本结构和部分内容与第一次公开征求意见的版本有较大的不同，因此委员会建议重新向社会公开征求意见。

二、标准的主要技术内容

本标准为首次制定的标准。与第一次公开征求意见的版本相比，主要技术内容修改情况如下：

1.标准名称

标准名称立项时为《食品安全国家标准 畜禽副产品加工卫生规范》，后修改为《食品安全国家标准 食用畜禽副产品加工卫生规范》。主要原因为：本标准为食品安全国家标准，因此主要是对可食用的畜禽副产品的加工卫生规范进行要求。本标准内容是对食用畜禽副产品原料的采购、分类、清洗、修整、冷却、检验、包装、贮存、运输等环节的卫生控制管理准则的规定。

2.范围

标准的适用范围为“本标准规定了食用畜禽副产品加工过程中的原料采购、分类、修整、清洗、冷却、检验、包装、贮存与运输、产品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的管理准则。本标准适用于食用畜禽副产品的加工，也包括畜禽血液的收集。”明确本标准适用于包括血液在内的食用畜禽副产品的加工，也明确加工过程包括原料分类、修整、清洗、冷却、检验、包装等过程。

3.选址及厂区环境

此条引用《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》(GB 14881-2013)和《食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范》(GB 12694-2016)中关于厂区的选址和厂区环境的要求，副产品加工无特殊要求。

4.厂房和车间

与第一次公开征求意见的标准文本相比，本次标准要求企业根据食用畜禽副产品的类别、特点、卫生状况划分出不同的车间。规定企业应根据生产工艺需要，设置食用血液贮存间、食用畜禽副产品加工间、冷却间、冻结间、内外包装间、冷却肉储存库、冷冻肉储存库等。明确食用畜类副产品和食用禽类副产品的加工车间略有不同，食用畜类副产品加工间应分别设置心、肝、肺等脏器加工间，脾、胃、肠、膀胱等加工间，头、蹄、尾等加工间。食用禽类副产品加工间应分别设置内脏加工间，头、爪加工间。

5.设施与设备

与第一次公开征求意见的标准文本相比，本次标准除要求符合 GB 14881-2013 和 GB 12694-2016 之外，同时针对副产品加工提出特殊要求，如设置排风设施，由于食用畜禽副产品带有强烈的气味且在处理过程中涉及浸烫等热处理操作过程，生产区域上方会产生蒸汽，设置排风设施可以将气味、蒸汽及时排出，防止形成冷凝水滴落到产品表面，造成交叉污染。

6.卫生管理

与第一次公开征求意见的标准文本相比，增加“卫生管理”章节。提出“宜根据危害分析与关键控制点（HACCP）体系制定畜禽食用副产品安全控制体系”。体系的建立和应用可以将食品安全风险预防、消除或降低到可接受的水平，防止发生危害公众健康的问题。虽然目前我国所有国家标准中，均未将实施 HACCP 计划作为强制性条款，但是建立和实施 HACCP 体系将会有效推动畜禽食用副产品质量安全控制，结合我国当前行业的发展现状和水平，鼓励相关企业建立并实施 HACCP 体系。

7.食品原料、食品添加剂和食品相关产品

与第一次公开征求意见的标准文本相比，增加“食品原料、食品添加剂和食品相关产品”章节。食用畜禽副产品的原料与产品的最终食用安全直接相关，因此必须确保原料安全。部分食用副产品在加工过程中为了便于处理或者改善产品感官质量，会借助某些加工助剂，如猪头、猪蹄在脱毛时使用的松香甘油酯、拔鸭毛用的石蜡，为了保证加工助剂的合理使用以及避免某些不合格助剂可能给食用副产品带来的食品安全风险，因此添加剂的使用需要符合《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）的规定。根据不同食用副产品、不同工艺需要使用不同的生产相关产品，如在清洗胃时，有企业会加盐或碱，也应符合相应的食品安全标准的规定。

8.生产过程的食品安全控制

与第一次公开征求意见的标准文本相比，本标准将食用畜禽副产品加工按照工艺流程的先后顺序以及食用副产品洁净程度分别进行规定，并且针对生物污染、化学污染的控制措施提出要求。

在卫生控制方面，提出“畜类心、肝、肺等脏器加工间和禽类内脏加工间温度宜控制在 12℃ 以下”，规范企业食用畜禽副产品加工车间环境温度的要求，不仅能提高国内副产品加工卫生控制要求，同时能为开展进口肉类企业注册提供充分依据。

新鲜的副产品从屠体取出后到进入冷库的时间会直接影响产品的最终品质以及食品安全，所以宰后的畜禽食用副产品应尽快加工处理，进入冷却间或冻结间，从而抑制微生物的生长和繁殖，延长产品的保质期。要求食用畜禽副产品应在畜禽放血后 2h 内进行冷却处理。

针对食用血液原料收集的微生物污染控制措施：建议畜类宜采用中空采血方式、禽类采用刺杀放血方

式收集血液。收集的血液应在 4h 内降至 8℃ 以下，并在 0℃~4℃ 环境中贮存。血液从收集到加工不应超过 72h。由于屠宰后的血液温度较高，存放时间较长容易造成血液的分层和腐败变质，应对血液进行降温处理。畜禽血液降温时间与血液贮存容器大小、降温方式直接相关。不同的企业降温方式有较大区别，调研发现，多数企业均能在 4 h 降温至 8℃ 以下。企业通常将收集的血液贮存于 0℃~4℃ 密闭罐或将收集容器放入 0℃~4℃ 冷库中贮存。因此，在产业调研和现有国内外标准的基础上规定收集的血液应在 0℃~4℃ 环境中贮存。通过实验室分析，严格控制卫生条件（避免水、毛羽、食糜进入血液）收集的畜禽血液，且血液温度在 4h 内降至 8℃ 以下，在 0℃~4℃ 储藏超过 72 h 后，菌落总数超过 1×10^6 CFU/mL，血液开始腐败。因此，标准起草组在企业调研和实验室分析的基础上规定：血液从收集到加工不应超过 72 h。

9. 检验

与第一次公开征求意见的标准文本相比，增加“检验”章节，此条款要求符合标准 GB 14881-2013 中检验要求。

10. 附录 A

与第一次公开征求意见的标准文本相比，增加“附录 A”。此部分仅做了原则性的规定，规定了环境和过程监控应关注的重点环节，由生产企业依据实验数据或科学资料，根据食用畜禽副产品品种特性及生产实际情况确定微生物监控的指标、频率和方法。

三、国内外相关标准情况

国内：本标准引用了《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》（GB 2760-2014）、《食品安全国家标准 食品接触用塑料树脂》（GB 4806.6-2016）、《食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品》（GB 4806.7-2016）、《生活饮用水卫生标准》（GB 5749-2006）《食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范》（GB 12694-2016）、《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》（GB 14881-2013）、《食品安全国家标准 洗涤剂》（GB 14930.1-2015）、《食品安全国家标准 消毒剂》（GB 14930.2-2012）等标准。本标准是新制定标准，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。

国外：起草组查阅并分析了以下国（境）外相关技术资料：

- 1、CAC/RCP 1-1969 国际推荐操作规范 食品卫生总则 第 4 修订版（2003）
- 2、CAC/RCP 58-2005 肉类卫生操作规范
- 3、CAC/RCP 13 加工肉和禽制品卫生操作规范
- 4、Standard 3.2.2 澳新食品标准法典-食品安全操作规范和通用要求
- 5、Standard 4.2.3 澳新食品标准法典-肉类生产加工标准
- 6、欧洲议会和理事会（EC）852/2004 规章 食品卫生条例
- 7、欧洲议会和理事会（EC）853/2004 号条例 动物源性食品的特殊卫生规定
- 8、FDA 9 CFR 动物及动物制品
- 9、FDA 21 CFR 第 110 部分 食品制造、加工、包装储存的现行良好操作规范
- 10、FDA 21 CFR 第 117 部分 食品现行良好操作规范和危害分析及基于风险的预防控制

11、加拿大：食品安全督促计划手册

12、英国：《肉类工业指南》和《动物副产品种类、现场批准、卫生和处置》

13、韩国：《食品法典》和《畜产品卫生管理法施行令》

其中：欧洲议会和理事会（EC）No 853 /2004 号条例（2004 年 4 月 29 日）制定的关于《动物源性食品的特殊卫生规定》，规定包含了可食用副产品和非可食用副产品。其中附件III第 I 部分第 II 章规定了致晕放血、浸烫脱毛、掏膛及进一步处理、干净内脏处理应在时间或空间上分开进行。第 IV 章规定必须采取各种措施避免消化道内容物在掏空过程中及结束后溢出，而且保证掏空工作在致晕家畜后进行。畜体和动物内脏不能够接触地板、墙壁。如果在进行动物宰后检验之前，几种动物的血和内脏已经被放在同一个容器里，只要其中相关的一个畜体被发现是不适合人类食用的，那么整个容器内的血和内脏都将不适合人类食用。当内脏还需要进一步加工处理时：必须烫洗或清洗家畜的胃；必须对肠进行掏空和清洗；并且必须对头和蹄进行剥皮或烫洗、除毛。美国联邦法规第 9 篇《动物及动物制品》中第 310 部分指出可食用的畜禽副产品种类。第 318 部分指出部分食用畜禽副产品的加工要求。

四、其他需要说明的事项

无。