

出口商品技术指南
鲜冻鸡肉产品和熟制鸡肉产品

中华人民共和国商务部

2023年6月

前言

本指南适用于出口鲜冻禽肉（因出口鸭肉和出口鸡肉的技术要求基本一致，为体现本指南的全面性，文中“禽肉”包括鸡肉和鸭肉，下同）产品和熟制禽肉产品。

本指南重点分析了日本、东南亚、中东和中亚、欧盟、美国、俄罗斯、香港地区等10多个我国目前出口禽肉的主要出口目标市场。

本指南主要分析了日本、欧盟、中东地区、韩国、中国香港、马来西亚、美国、俄罗斯等国家和地区的进口鲜冻禽肉产品和熟制禽肉产品的进口通关程序、法律法规、官方机构、产品标准以及进口配额等技术要求，共涉及100多套的法律法规、标准程序要求以及市场准入条件等，并一并分析了我国有关出口禽肉产品的相关法律法规规定和标准要求，内容涉及鲜冻禽肉产品和熟制禽肉产品的农药残留、兽药残留、微生物限量、疫病疫情控制、添加剂管理等方面。

本指南针对我国鲜冻禽肉和熟制禽肉产品出口存在的问题，就如何应对国外技术性贸易壁垒、贸易配额等的挑战提出了建议。

本指南技术资料来源的截止日期为2022年12月。

目录

1. 适用范围	1
1.1 鸡及其产品的含义	1
2. 鸡肉产品出口贸易情况概述	3
2.1 商品名称	3
2.2 近年来出口贸易的发展	3
2.2.1 出口量、总额和产品结构	3
2.2.2 国内出口的主要地区	4
2.3 主要出口市场	5
2.3.1 我国鲜冻鸡肉出口国家/地区情况	5
2.3.2 我国熟制鸡肉出口国家/地区情况	6
2.4 对欧盟（27 国）和英国出口鸡肉配额情况	6
2.5 国际市场情况	8
2.5.1 国际鸡肉生产情况	8
2.5.2 我国肉鸡产业发展情况	9
3. 影响禽肉产品质量安全风险因子分析	10
3.1 家禽传染病病原	10
3.1.1 高致病性禽流感（HPAI）	10
3.1.2 新城疫（ND）	11
3.2 食源性致病菌	12
3.2.1 沙门氏菌（Salmonella）	12
3.2.3 单增李斯特菌（Listeria monocytogenes）	14
3.2.4 其它食源性致病菌	14
3.3 出口禽肉农、兽药物残留	15
3.3.1 进口国对我国出口禽肉药物残留的要求	15
3.3.2 我国控制动物源食品药物残留采取的措施与行动	15
3.3.3 我国出口禽肉被进口国检出违禁药物与许可药物残留超标情况	15
3.3.4 对出口禽肉及制品加强风险管理的关键要素	16

4. 我国出口禽肉产品的安全管理与技术措施.....	
4.1 鲜冻禽产品国家标准	18
4.1.1 技术要求	18
4.2 出口禽肉屠宰企业和出口熟制禽肉加工企业的备案	19
4.2.1 法律法规依据	19
4.2.2 出口企业资质要求	19
4.3 家禽饲养场的备案和管理	20
4.3.1 家禽饲养场建设和饲养管理	21
4.3.2 饲养管理	26
4.3.3 饲料要求	28
4.3.4 兽药和疫苗管理	29
4.3.5 传染病防控	38
4.3.6 家禽饲养及运输过程中动物福利要求	40
4.4 家禽屠宰	42
4.4.1 屠宰加工的基本环节	42
4.4.2 家禽屠宰的动物福利	49
4.5 熟制禽肉加工	50
4.5.1 熟制禽肉加工的基本环节	50
4.5.2 熟制禽肉加工企业的备案	51
4.5.3 熟制禽肉加工允许使用的添加剂	55
4.6 出口禽肉屠宰企业与出口禽肉熟制加工企业的食品安全质量管理体系	59
4.6.1 出口家禽养殖和屠宰加工各阶段管理模式建立的依据 ...	60
4.6.2 我国出口禽肉及其制品企业 GMP 法规	60
4.6.3 出口禽肉及其制品企业标准操作程序 (SSOP)	61
4.6.4 危害分析与关键控制点 (HACCP)	62
4.6.5 出口禽肉屠宰与熟制加工企业的食品防护计划	64
4.7 出口禽肉及制品监控监测的主要项目及标准	66
4.7.1 家禽传染病病原	67
4.7.2 食源性微生物	68
4.7.3 农兽药残留和有毒有害物质	71
5. 主要贸易国家和地区的技术性贸易措施介绍.....	80

5.1 日本	80
5.1.1 日本食品安全监管机构及职责	80
5.1.2 日本食品安全法律法规体系	87
5.1.3 日本农林水产省对我国出口禽肉产品的安全管理	89
5.1.4 日本厚生劳动省对进口熟制禽肉产品的安全管理	85
5.1.5 日本官方对我国肉类卫生控制体系的检查要点	88
5.1.6 日本对进口我国熟制禽肉的安全限量要求	89
5.1.7 目前肉鸡养殖与出口熟制禽肉应关注的残留物项目	91
5.2 欧盟	92
5.2.1 欧盟食品安全管理组织机构	92
5.2.2 食品安全基本法	95
5.2.3 欧盟食品加工卫生法规概述	98
5.2.4 欧盟药物残留监控法规概述	102
5.2.5 欧盟对动物传染病控制法规概述	107
5.2.6 欧盟对微生物控制法规概述	107
5.2.7 欧盟对禽肉食品中残留物限量要求	108
5.2.8 欧盟对禽肉食品微生物量要求	115
5.2.9 欧盟对进口禽肉产品官方卫生证书要求	128
5.2.10 欧盟对进口禽肉产品口岸检查要求	128
5.2.11 欧盟对中国出口禽肉配额管理和我国实施情况	130
5.3 美国	131
5.3.1 美国负责食品安全管理的组织机构	131
5.3.2 美国食品安全特别是肉品安全法律法规	133
5.3.3 美国肉品安全控制与实施	138
5.3.4 美国禁止在食用动物使用的兽药及其它化合物清单	148
5.3.5 海关总署 2019 年第 214 号公告发布中国自产原料熟制禽肉输美要求	149
5.4 中国香港特别行政区	152
5.4.1 香港特别行政区规管方案	152
5.4.2 原国家质检总局 2017 年第 68 号公告发布内地供港冰鲜禽肉、冷冻禽肉检验检疫要求	153
5.5 马来西亚	162
5.5.1 马来西亚进口家禽和鸟类胴体、产品和其分割体法规	162

5.5.2 马来西亚对出口肉类和动物源性产品至马来西亚的国外屠宰厂和加工厂实施注册检查制度.....	164
5.5.3 向马来西亚出口禽肉产品，对药物残留和微生物的控制与管理.....	169
5.6 韩国.....	169
5.7 俄罗斯.....	163
5.7.1 俄罗斯联邦进口禽肉要求.....	171
5.7.2 俄罗斯联邦不准许进口的禽肉.....	172
5.8 中东.....	174
6. 符合进口国法规标准要求的建议.....	176
6.1 正确认识出口食品安全管理体系.....	176
6.1.1 出口禽肉屠宰和熟制加工企业自检自控体系.....	176
6.1.2 官方监控体系.....	176
6.2 我国出口食品安全体系的社会共建.....	176
6.3 加强境内外食品安全法规标准的跟踪研究.....	177
6.4 对出口鲜冻禽肉和熟制禽肉产品安全管理的建议.....	177

1. 适用范围

1.1 鸡及其产品的含义

目前我国出口的主要是两类鸡产品。一类是活鸡，主要供应港澳地区；另一类是加工后的鸡肉，也称白羽鸡肉。

所谓鸡肉主要是指集约化饲养的肉鸡经屠宰加工的肉，又分为以食用为目的的肉鸡经屠宰加工的肉鸡肉和以产蛋为目的的蛋鸡经屠宰加工的鸡肉两种，一般所说的鸡肉是指肉鸡肉。

鸡产品(Broiler Product)是指活鸡屠宰、加工后，可供人类食用的任何部位，包括整只鸡、鸡分割产品、鸡副产品、熟制鸡肉产品（深加工产品）等。

整只鸡又分为净膛鸡、半净膛鸡两个品种。

分割鸡肉分为鸡胸肉（大胸肉、小胸肉）、鸡腿肉、鸡翅（肉）等品种。

鸡副产品分为鸡头、鸡爪、鸡内脏（肝、胗、心等）、鸡翅尖、鸡脖、鸡尾尖、鸡骨架等品种。

冰鲜鸡产品（Chilled Broiler Product）是指活鸡屠宰加工后，仅经预冷处理的冰鲜产品（温度一般保持在 $-2\sim-2^{\circ}\text{C}$ ），不经冻结处理。

冻鸡产品（Frozen Broiler Product）是指活鸡屠宰加工后，经冻结处理，其中心温度在 -15°C 以下的产品。

熟制鸡肉产品主要指鸡肉调理后经蒸煮、油炸、炭烤或电烤等工艺加工而成的产品：

油炸产品：以检验合格的鸡肉为原料，根据进口商工艺，通过符合进口商要求的油、油温、时间的要求等进行处理后的产品。

烧烤产品：是指以检验合格的鸡肉为原料，根据进口商工艺，经电或木炭等烘烤而成的熟肉制品。

蒸煮产品：是指以检验合格的鸡肉为原料，根据进口商工艺，经蒸汽等蒸煮而成的熟肉制品。

其它熟产品：是指以检验合格的鸡肉为原料，根据进口商工艺，经一定工序加工而成的熟肉制品。

1.2 本指南适用范围及覆盖的主要商品

本指南的适用范围是出口的鲜冻鸡肉产品和熟制鸡肉产品，不包括活鸡、本指南适所指的鸡指鸟纲鸡形目雉科雉族原鸡属红原鸡种家鸡亚种，不包含火鸡及制品、珍珠鸡及制品。

具体商品及海关商品编码见表1-1。

表1-1 按海关商品编码分类的出口的鸡肉及其产品

商品编码	商品归类	商品海关编码描述	备注
02071010	鲜冻鸡肉产品	整只的鲜、冷鸡	已作废
02071100	鲜冻鸡肉产品	整只鸡，鲜或冷的	
02071200	鲜冻鸡肉产品	整只鸡，冻的	
02071300	鲜冻鸡肉产品	鸡块及杂碎，鲜或冷的	已作废
02071311	鲜冻鸡肉产品	鲜或冷的带骨鸡块	
02071319	鲜冻鸡肉产品	鲜或冷的其他鸡块	
02071321	鲜冻鸡肉产品	鲜或冷的鸡翼（不包括翼尖）	
02071329	鲜冻鸡肉产品	鲜或冷的其他鸡杂碎	
02071400	鲜冻鸡肉产品	鸡块及杂碎，冻的	已作废
02071411	鲜冻鸡肉产品	带骨的冻鸡块	
02071419	鲜冻鸡肉产品	其他冻鸡块	
02071421	鲜冻鸡肉产品	冻鸡翼（不包括翼尖）	
02071422	鲜冻鸡肉产品	冻鸡爪	
02071429	鲜冻鸡肉产品	其他冻鸡杂碎	
02072100	鲜冻鸡肉产品	整只的冻鸡	
16023290	熟制鸡肉产品	其他制作或保藏的鸡肉及食用杂碎	已作废
16023291	熟制鸡肉产品	其他制作或保藏的鸡胸肉	
16023292	熟制鸡肉产品	其他制作或保藏的鸡腿肉	
16023299	熟制鸡肉产品	其他制作或保藏的鸡肉及食用杂碎	

资料来源：《中华人民共和国进出口税则（2022）》

2. 鸡肉产品出口贸易情况概述

2.1 商品名称

鲜冻鸡肉产品（未经加热）和熟制鸡肉产品

2.2 近年来出口贸易的发展

2.2.1 出口量、总额和产品结构

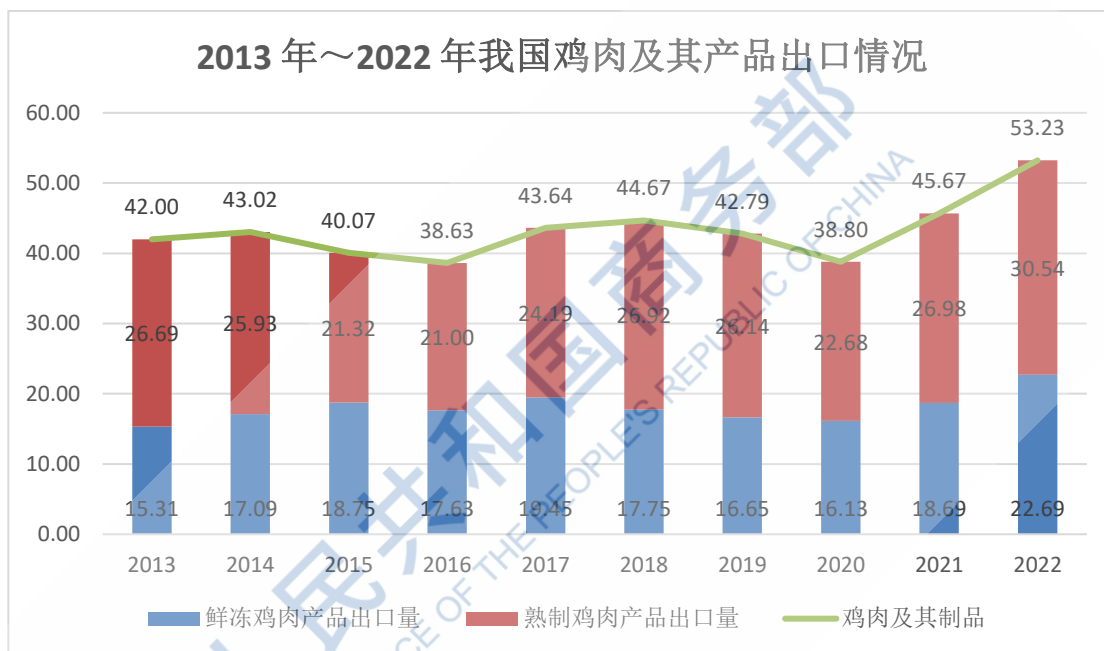


图 2-1 2013 年~2022 年我国鸡肉及其产品出口情况（单位：万吨、亿美元）

20世纪末我国禽肉行业快速发展，鸡肉及其制品的出口量快速增长，1998年鸡肉及制品出口量 32 万吨，2001年年出口量已增长至近 49万吨，此后因禽流感等原因出口出现下降。2004年鸡肉制品下降到最低谷，当年出口仅24万吨，因为禽流感，也倒闭我行业2004年进行产业转型，尤其是对日出口由此前以冷冻鸡肉为主，全部转化为出口鸡肉熟制品。2005年鸡肉及其产品出口恢复到33万吨，2007年恢复到37万吨，而2008年发生的毒饺子和三聚氰胺奶粉事件，对我整个食品行业打击较大，也很大程度上影响我鸡肉出口，导致2008年我鸡肉及其产品出口下降到不足29万吨，经过我行业努力，此后出口逐渐恢复，2010年后出口基本站稳40万吨，尽管2020年新冠疫情来袭，当年出口也超过38万吨，2022年叠加俄乌冲突，导致全球通胀，鸡肉作为相对低价的动物蛋

白来源更受欢迎，出口量大幅跃升到53万吨的历史最高水平。

2004年下半年，我国开始出口熟制鸡肉产品。之后，我国冷冻生鸡肉出口不断下降，而熟制鸡肉产品的出口量不断增长，目前熟制鸡肉产品的出口量约占全年出口鸡肉产品的50%–60%。

2022年，我国鸡肉产品出口量增长明显，共计53.2万吨，同比增长16.5%，其中熟制鸡肉产品30.5万吨，同比增长13.2%，鲜冷鸡肉制品出口量22.7万吨，同比增长21.4%。

表 2-3 2013 年~2022 年我国鸡肉及其产品分品类出口情况

年份	鸡肉及制品		其中：鲜冻鸡肉产品		其中：熟制鸡肉产品	
	出口量	出口额	出口量	出口额	出口量	出口额
2013	42.00	15.73	15.31	3.95	26.69	11.78
2014	43.02	15.86	17.09	4.47	25.93	11.39
2015	40.07	13.71	18.75	4.60	21.32	9.11
2016	38.63	12.84	17.63	4.20	21.00	8.64
2017	43.64	14.54	19.45	4.46	24.19	10.08
2018	44.67	15.76	17.75	4.65	26.92	11.11
2019	42.79	15.51	16.65	4.82	26.14	10.70
2020	38.80	13.53	16.13	4.39	22.68	9.14
2021	45.67	15.92	18.69	5.23	26.98	10.69
2022	53.23	18.35	22.69	5.98	30.54	12.37

资料来源：海关统计 单位：万吨、亿美元

2.2.2 国内出口的主要地区

2022年，我国有 20个省、自治区、直辖市出口鲜冻鸡肉和熟制鸡肉产品，其中山东、广东、辽宁三省出口量即占全国出口总量的80%以上。山东在各省市中排名第一，出口鸡肉23.7万吨，占全国出口量的44.5%，其中熟制鸡肉产品出口17万吨，广东出口鸡肉排名全国第二，出口11.6万吨，占全国出口量的

21.8%，其中鲜冻鸡肉产品8万吨，在各省市中排名第一。

表 2-4 2013 年~2022 年我国鸡肉及其产品分省市出口情况（单位：万吨、亿美元）

	2021年出 口量	2021年出 口额	2022年出 口量	2022年出 口额	出口量 同比	出口额 同比
合计	45.67	15.92	53.23	18.35	16.54%	15.28%
山东	18.54	6.47	23.65	8.26	27.54%	27.77%
广东	11.63	4.37	11.60	4.43	-0.21%	1.34%
辽宁	6.94	2.23	8.04	2.49	15.89%	11.48%
福建	1.93	0.72	2.11	0.80	9.09%	11.61%
河南	1.98	0.59	2.26	0.68	13.87%	15.22%
河北	1.87	0.67	1.87	0.64	-0.37%	-4.35%
上海	0.99	0.27	1.03	0.29	4.56%	6.75%
黑龙江	0.28	0.12	0.46	0.19	64.78%	60.37%
吉林	0.39	0.17	0.32	0.12	-	-
四川	0.30	0.06	0.53	0.11	77.92%	85.22%
其他	0.83	0.25	1.36	0.33	64.10%	32.70%

资料来源：海关统计

2.3主要出口市场

2.3.1 我国鲜冻鸡肉出口国家/地区情况

2013年至2022年，我国鲜冷冻生鸡肉出口55个国家和地区。其中对亚洲国家和地区出口量最大，约占总出口量的90%以上。亚洲国家和地区中，对中国香港地区出口量最大，2022年出口中国香港地区13.1万吨以上，占出口总量的57.7%，其次是马来西亚，2022年出口在2.25万吨，占出口总量的9.9%，对中国

澳门和蒙古出口分别为1.3万吨和1.86万吨，分别占出口总量的5.7%和8.2%，对上述四个地区及国家出口量占总出口量的81.5%，可见鲜冻鸡肉出口目的地还是相对集中的。（见表2-5）

表2-5 我国冷冻生鲜鸡肉出口国家/地区情况（单位：万吨、亿美元）

出口目的地	2020		2021		2022	
	出口量	出口额	出口量	出口额	出口量	出口额
合计	16.13	4.39	18.69	5.23	22.69	5.98
中国香港	11.32	3.31	12.57	3.86	13.09	3.93
马来西亚	1.31	0.32	1.69	0.41	2.25	0.57
中国澳门	1.15	0.39	1.27	0.42	1.31	0.43
蒙古	1.28	0.21	1.38	0.26	1.86	0.35
巴林	0.32	0.06	0.47	0.09	0.69	0.13
格鲁吉亚	0.19	0.03	0.25	0.04	0.58	0.10
阿富汗	0.25	0.04	0.40	0.06	0.69	0.10
柬埔寨	0.24	0.03	0.33	0.05	0.53	0.08
俄罗斯联邦	-	-	0.03	0.01	0.42	0.08
吉尔吉斯斯坦	-	-	0.02	0.00	0.36	0.08
其他	0.08	0.01	0.28	0.03	0.92	0.13

资料来源：海关统计

2.3.2 我国熟制鸡肉出口国家/地区情况

2013年至2022年，我国鲜冷冻熟制鸡肉出口62个国家和地区。中国对其中对亚洲国家和地区出口量一直占比超过总出口量88%以上，2022年因为俄乌冲突，导致欧洲通胀加剧，而鸡肉是相对廉价的动物蛋白来源，尽管受欧盟鸡肉配额限制，我鸡肉出口2022年仍增长较多，使其中对亚洲国家和地区出口量占比下降到84%。亚洲国家和地区中，对日本出口量最大，2022年对日本出口熟制

鸡肉19.3万吨，占出口总量的63.3%；其次，对香港地区出口量也很大，2022年出口3.8万吨，占出口总量的12.5%，2022年对欧盟27国出口2.7万吨，占出口总量的8.9%，对英国出口1.8万吨，占出口总量的6%，2022年中国对上述四个国家和地区合计出口熟制鸡肉27.6万吨，占比90.5%，可见熟制鸡肉出口目的地也非常集中。另外，因欧盟只批准了山东的部分熟制鸡肉生产企业，所以目前只有山东生产的熟制鸡肉可出口欧盟国家和地区。（见表2-6）

表2-6 我国熟制鸡肉出口国家/地区的情况（单位：万吨、亿美元）

出口目的地	2020		2021		2022	
	出口量	出口额	出口量	出口额	出口量	出口额
合计	22.68	9.14	26.98	10.69	30.54	12.37
日本	16.12	6.79	18.01	7.59	19.31	8.30
中国香港	2.97	1.16	3.72	1.48	3.79	1.49
英国	0.61	0.20	0.84	0.27	1.84	0.68
荷兰	1.00	0.33	1.43	0.44	1.84	0.68
菲律宾	0.41	0.11	1.02	0.28	1.10	0.30
韩国	0.46	0.18	0.53	0.20	0.64	0.25
爱尔兰	0.32	0.12	0.46	0.14	0.58	0.21
新加坡	0.11	0.05	0.16	0.06	0.17	0.07
德国	0.09	0.03	0.07	0.03	0.16	0.07
阿拉伯联合酋长国	0.07	0.02	0.09	0.03	0.14	0.04
其他	0.50	0.14	0.66	0.19	0.95	0.27

资料来源：海关统计

2.4 对欧盟（27国）和英国出口鸡肉配额情况

综合欧盟2019/216号法规及食土商会了解的情况来看，脱欧后，欧盟27国给与巴西、泰国及others鸡肉含量57%以上的鸡肉制品配额分别为52665吨，109441吨和10471吨，配额内关税税率8%，配额外关税1024欧元/吨；鸡肉含量

25%—57%的鸡肉制品配额给与巴西、泰国及others分别为59699吨、8019吨和1737.4吨，配额内关税率为10.9%，配额外关税为2765欧元/吨；鸡肉含量小于25%的鸡肉制品配额英国仅给与泰国1162吨，没有给与巴西和others，配额内关税率为10.9%，配额外关税为2765欧元/吨。

综合欧盟2019/216号法规及食土商会了解情况来看，脱欧后，英国给与巴西、泰国及others鸡肉含量57%以上的鸡肉制品配额分别为31518.2吨，50592吨和5972吨，配额内关税率8%，配额外关税856英镑/吨；鸡肉含量25%—57%的鸡肉制品配额给与巴西、泰国及others分别为3206吨、5981吨和1062.6吨，配额内关税率为10.9%，配额外关税为2765欧元/吨；鸡肉含量小于25%的鸡肉制品配额仅给与泰国938吨，没有给与巴西和others，配额内关税率为10.9%，配额外关税为2765欧元/吨。

2.5 国际市场情况

2.5.1 国际鸡肉生产情况

世界鸡肉产量在不断增长，由1998年的5300多万吨增至2003年的6510多万吨，再增至2012年的9343万吨，2021年全年全球鸡肉产量达12157.1万吨，较1998年增长了129.4%，2012年至2021年的十年间年均复合增长率为3%。

我国肉鸡产业在世界肉鸡产业中占有重要地位。2021年我国鸡肉产量占世界总产量的12.7%，仅次于美国而居世界第二（见表2-7）。目前我国鸡肉产量主要受制于市场需求限制。只要不断开拓国内外市场，中国的产量可进一步增长。

表 2-7 2011年~2013 年世界主要国家和地区鸡肉产量情况（单位：万吨）

国家和地区	2019 年 产 量	2020年产量	2021年产量	2021 年 产量占 比
合计	11,757.12	11,995.63	12,157.12	100.00

				%
美国	2,019.71	2,051.49	2,065.30	16.99%
中国	1,446.45	1,529.39	1,542.07	12.68%
巴西	1,351.65	1,378.75	1,463.65	12.04%
俄罗斯	460.64	457.67	461.73	3.80%
印度尼西亚	392.89	364.21	384.43	3.16%
印度	434.37	447.27	367.02	3.02%
墨西哥	347.66	357.87	366.86	3.02%
日本	229.79	233.17	243.60	2.00%
阿根廷	220.34	221.92	229.41	1.89%
土耳其	213.85	213.85	224.58	1.85%
其他	4,639.77	4,740.04	4,808.49	39.55%

资料来源：根据联合国粮农组织网站（www.fao.org）数据库整理。

2.5.2 我国肉鸡产业发展情况

我国肉鸡产业发展迅速，为出口鸡肉贸易发展奠定了重要基础。从20世纪80年代初，在没有国家经济补贴的情况下，肉鸡产业以高效率、低成本的优势在中国立足，并以国际、国内两个市场为目标，已发展成为农牧业领域中产业化程度最高的行业。鸡存栏量由1990年的21亿只增至2021年的51亿只，增长143%；屠宰量由21亿多只猛增到2021年的111亿只，增长381%；鸡肉产量由266万吨猛增至2021年的1470万吨，增长453%，（见表2-8）。

表 2-8 2019-2021年中国肉鸡产量、屠宰和出栏量

	2019	2020	2021
肉鸡产量（亿只）	106.20	108.54	110.92
屠宰量（万吨）	1380.00	1460.00	1470.00
存栏量（亿只）	50.60	50.89	51.18

资料来源：根据联合国粮农组织网站（www.fao.org）数据库整理。

3. 影响禽肉产品质量安全的风险因子分析

3.1 家禽传染病病原

影响我国禽肉贸易健康发展的动物传染病主要是世界动物卫生组织（WOAH）指定的禽传染病

3.1.1 高致病性禽流感（HPAI）

HPAI是WOAH指定的最重要禽传染病，世界各国兽医卫生当局都高度重视对HPAI的控制与监测。禽流感（AI）是由正粘病毒科流感病毒属的A型流感病毒引起的禽类的全身性或呼吸性传染病，鸡、火鸡、鸭等多种禽类都可感染。AI在多种家禽中的流行形式有多种。HPAI呈致死率极高的急性出血性感染，可引起鸡、火鸡的急性死亡，是致死率极高的一种急性传染病。低致病性的禽流感只能引起少量死亡或不死亡，表现为极低的呼吸道感染或隐性感染。

鉴于HPAI的重要性，各进口市场在进口我国禽肉时，要求屠宰家禽所来自的饲养场6个月内未发生禽流感。我国农业部把禽流感作为强制性控制与报告的疫病。1997年底，香港地区发生“禽流感”事件（检出H5N1毒株）后，韩国、新加坡、瑞士、南非、中东等国家与地区曾一度终止了从中国的鸡肉进口。直到1998年上半年，联合国粮农组织（FAO）派兽医专家对我国广东省的兽医防疫体系进行实地考察并确认我国无HPAI发生后，新加坡、瑞士、南非、中东等国家又恢复进口中国禽肉。

2001年韩国农林部从我出口的鸭肉中检出禽流感病毒，尔后日本因此宣布暂停从中国进口禽肉。此后，南非、新加坡、马来西亚、俄罗斯、瑞士、中东等国家和地区先后发表声明，停止从中国进口禽肉产品；后经我国与日韩等国交涉几个月方才解禁。2002年韩国农林部通知我有关部门，从我出口的鸭肉中分离出高致病性禽流感病毒。我国自2001年8月恢复对日本出口禽肉后，又多次被日本检出禽流感病毒；截止2003年12月，日本从中国进口的禽肉中多次检出禽流感病毒。

2003年日本从我一企业进口的鸭肉中检出高致病性禽流感病毒H5N1后，立即宣布停止从中国进口生禽肉，而只允许进口从日本农林水产省批准注册的

加热偶蹄动物肉制品加工厂加工的加热禽肉产品。日本的这一决定对我国肉禽养殖业、饲料加工业与禽肉加工出口企业造成了重大损失，据不完全估计，当时全国约有近50多家出口禽肉屠宰加工企业停产、破产或倒闭。经原国家质检总局等有关部门努力与日本交涉，各地方检验检疫部门采取措施并指导出口禽肉企业积极整改，日本农林水产省派出兽医官员于2003年8月对中国有关地区和企业进行现场检查后，方重新恢复从中国进口禽肉产品。

韩国2003年通报从我国又一企业出口的冻鸡肉中检出禽流感病毒H9N2与强毒力新城疫病毒。

2004年1月我国内地发生高致病性禽流感后，有46个国家和地区暂停进口我国的禽类及其产品。

自此之后，一直到现在，日本、韩国等国家仅允许进口我国的熟制禽肉产品。而马来西亚、香港地区、中东地区等国家和地区仍允许进口中国大陆的冷冻生鲜禽肉。

根据世界动物卫生组织（WOAH）技术要求，加热70℃以上1分钟可以完全可以杀灭禽流感病毒。2009年，我国个别产品因被日本检出其中的部分批次产品加热不彻底而暂停对日本出口。因此，出口熟制禽肉产品能否加热彻底，是影响我国出口熟制禽肉产品安全质量的关键。

3.1.2 新城疫（ND）

ND也是WOAH指定的重要禽传染病。ND由新城疫病毒（NDV）引起。NDV的不同毒株对鸡的致病性差别很大，根据在感染鸡所引起的临床症状将NDV的毒株分5种致病型：嗜内脏的强毒力型（VVND）、嗜神经的强毒力型（NVND）、中等毒力型、温和型或呼吸型（Hitchner型）与无症状的肠型。许多国家将ND看作地方流行病，除少数几个养禽生产高度商品化的国家，其它所有国家都进行预防免疫，我国也进行预防免疫。

由于ND的重要性，各国兽医当局高度重视对ND的检疫。国际动物卫生法典（1999）对“无ND国家”作如下定义：“一个国家至少在过去3年未发生过ND，才可视为无ND国家。疫情发生后采取扑杀政策的国家，不论是否实施免疫接种，在最后一例ND感染病例扑杀后6个月才可视为无ND国家。”大多数进口国在

进口我国禽肉时要求屠宰家禽用饲养场周围50公里范围内3个月内没有新城疫发生。我国农业部将ND划为强制性预防与控制的疫病，必须强制性报告。欧盟94/984/EC决议决定，我国出口到欧盟的禽肉必须随附兽医证书，即要求：对每批鸡在宰前随机抽取60只鸡的泄殖腔棉拭样品进行NDV分离，未分离出ICPI大于0.4的副粘病毒。1996年欧盟兽医委员会以中国的兽医防疫监控体系特别是对ND的防疫监控体系不符合欧盟有关规定为由，通过96/456/EC决议，决定自1996年8月1日起停止进口中国禽肉。

2000年5月，欧盟虽然通过2000/352/EC决议，规定自2000年6月1日起撤消96/456/EC决议恢复进口中国禽肉，且必须随附94/984/EC规定的Model B证书。

我国新城疫发生的情况：由于注射的新城疫疫苗的效果较好，因此我国发生与流行的新城疫多为非典型的新城疫。新城疫I系疫苗最能控制新城疫的流行，主要在蛋鸡中使用；新城疫油佐剂苗与IV系苗的联合使用，也能很好的控制商品肉鸡新城疫的发生与流行，但当新城疫在某鸡群流行后，I系疫苗最能有效控制，因此我国出口的鸡肉被进口国检出的高致病力新城疫病毒可能与注射的I系疫苗有关，所以对出口肉鸡我国规定禁用I系疫苗。

日本从中国进口的禽肉中检出新城疫病毒的情况：根据有关要求，各检验检疫机构虽然加大了对出口肉鸡产品的检验检疫，但2001年我国出口到日本的禽肉仍然被日本多次检出了毒力较强的新城疫病毒。

根据世界动物卫生组织（WOAH）技术要求，加热70℃以上1分钟，可以完全可以杀灭新城疫病毒。2009年，我国个别企业因被日本检出部分批次产品加热不彻底而被暂停对日本出口。因此，再次说明，出口熟制禽肉产品能否加热彻底是影响我国出口熟制禽肉产品安全质量的关键。

3.2 食源性致病菌

3.2.1 沙门氏菌（Salmonella）

3.2.1.1 概述

沙门氏菌是一种重要的人畜共患病的病原体，人可以通过食用污染沙氏菌且未充分加热的肉、禽等食品而致病，表现为恶心呕吐、腹部痉挛、腹泻、发烧、畏寒等。美国每年报道的沙门氏菌病例数为4万—6万，未报道的有3百万，

其中因禽肉污染沙门氏菌而致病的约占60%（1995年）。

3. 2. 1. 2对禽肉沙门氏菌的污染控制措施

我国出入境检验检疫部门严格监控出口禽肉沙门氏菌的污染，1997年制定并发布实施《出口禽肉沙门氏菌污染控制规范》。同时，当时颁布实施的《出口食品厂库卫生要求》以及《出口畜禽肉及其制品加工企业注册卫生规范》对禽肉生产企业的设施设备、生产加工与卫生管理等应建立的质量体系都做出了严格的规定，各出口禽肉加工企业都严格按照我国相关规定，加强加工过程中食品接触面的清洗消毒，加强中产品、成品的卫生检验。许多禽肉企业都参考美国FDA与美国食品安全检验局（FSIS）的有关规定，建立了良好操作规范（GMP）、卫生标准操作规程（SSOP）以及危害分析与关键控制点（HACCP）等管理体系，有效地降低了禽肉沙门氏菌污染的风险。

美国FSIS为控制肉食品中的沙门氏菌污染于1996年7月25日颁布并自1997年1月27日开始执行并实施“病原控制与HACCP体系”。该体系描述了食源性致病菌的重要性，明确了政府与加工企业在控制食源性致病菌污染工作中的分工，即政府制定规章、规定与应达到的标准，而加工企业必须按照政府制定的规章具体地实施有关的监控体系即“病原控制与HACCP体系”，以监控食源性致病菌。FSIS规定大的加工厂（500名员工以上）自1998年1月26日起建立并实施HACCP体系，小的工厂（10-500名员工）自1999年1月25日实施HACCP体系。

3. 2. 1. 3我国出口禽肉沙门氏菌污染案例

我国上世纪出口禽肉曾被进口国检出沙门氏菌的情况：虽然各出口禽肉加工企业都采取了各种措施来控制禽肉沙门氏菌的污染，各检验检疫机构也对出口的禽肉加强取样、严格检测沙门氏菌，但2000年以前，我出口的冷冻生鲜禽肉仍然多次被南非、韩国、新加坡、瑞士、中东等进口国检出沙门氏菌（主要是肠炎沙门氏菌），而遭退货或企业被进口国暂停进口。

但是2004年以来，我国出口的熟制禽肉和冷冻生鲜禽肉尚未有被进口国国家和地区检出沙门氏菌的个例。

3. 2. 2弯曲杆菌（Campylobacter）

美国疾病控制中心的材料显示，弯曲杆菌是人类食源性疾病散发病例中的

第一号病原体，其中主要是空肠或结肠弯曲杆菌（*C. coli/jejuni*），每年约有300万例发生，其中因肉禽产品污染该菌而发病的约占50%。进口国对我国出口的禽肉，弯曲杆菌是重要的检测项目。瑞士1999年从我国出口的禽肉随机进行了20多批的细菌检测，其中沙门氏菌阳性的7批，而未检出弯曲杆菌。瑞士兽医局对此还提出质疑，为什么禽肉能检出沙氏菌而未能检出弯曲杆菌，据分析，原因可能与我国加工禽肉的人工操作程度较高有关，国外机械化操作程度更高。目前尚未见到我出口禽肉污染弯曲杆菌的案例。

3.2.3 单增李斯特菌（*Listeria monocytogenes*）

单增李斯特菌是一种重要的人兽共患病病原体，它以肠道作为侵入点，对孕妇、新生儿、老年人以及免疫系统缺陷的人群都是致命的。美国每年约有1100人因该菌发病，约20%的发病者被致死。1997年某厂出口韩国的鸡肉因检出该菌而退货，其它尚未见有出口鸡肉单增李斯特菌污染的案例。

单增李斯特菌是嗜低温生长的微生物，在0—4℃的环境中仍能生长繁殖。虽然我国出口的熟制禽肉产品暂未有被进口国通报检出单增李斯特菌的情况，但是鉴于国外多次发生单增李斯特菌致病的案例，鉴于我国出口熟制禽肉产品在加工过程中，特别是在经过加热后的半成品仍需经过一定时间的加工处理，因此企业必须加强加工过程的卫生控制。

3.2.4 其它食源性致病菌

除以上食源性致病菌外，金黄色葡萄球菌与致病性大肠杆菌也很重要。

致病性大肠杆菌主要有肠致病性大肠杆菌（EPEC）、产肠毒素性大肠杆菌（ETEC）、肠侵袭性大肠杆菌（EIEC）与肠出血性大肠杆菌（EHEC）；其中主要的是ETEC与EHEC。EHEC中常见的主要是大肠杆菌O157：H7，该血清型目前被认为是引起食源性疾病的主要病源，美国、日本、英国等都有因O157：H7感染而致的集体食物中毒报道。我国出口禽肉产品从未发生O157：H7污染的情况，但在国内家禽饲养场中有分离出O157型大肠杆菌的报道。因此应加强出口禽肉EHECO157：H7污染的监控。

2009年以来，我国出口到日本的熟制禽肉产品有被日本通报检出大肠菌群超标的情况。

美国每年约有500万例人的金黄色葡萄球菌病例，但因肉、禽污染该菌而发生的病例则较少。我国出口禽肉中尚未有污染该菌超标的情况。

3.3 出口禽肉农、兽药物残留

3.3.1 进口国对我国出口禽肉药物残留的要求

日本自1990年以来一直对我国出口的禽肉严密监测包括克球酚、磺胺喹恶啉在内的11种农、兽药物残留。日本厚生省1992年规定进口的鸡肉中的克球酚残留不得超过0.01ppm。1992年某厂出口到日本的鸡肉中检出克球酚超标，日本厚生省停止了该省的鸡肉进口。随后，我国要求出口鸡肉加工厂必须建立“五统一”管理体系，之后我国出口日本鸡肉中的克球酚得到有效控制。

欧盟96/22/EEC与96/23/EEC指令规定，欧盟各成员国或欲向欧盟出口动物源食品的第三国必须建立并实施药物残留监控计划。我国于1999年3月，制定了第一部“药残监控计划”，提交欧盟后即得到欧盟委员会的认可。

新加坡、瑞士、韩国等国都根据其本国的药物残留监控计划，对我国出口的禽肉进行农、兽药物残留监控与检测，曾检出我国出口鸡肉中的有机氯农药残留（但未超标）。2002年12月以来，中东、东南亚与东欧等进口国也要求从我国进口的禽肉须声明不含氯霉素与硝基呋喃类代谢物残留。

3.3.2 我国控制动物源食品药物残留采取的措施与行动

我国1999年3月原国家出入境检验检疫局与农业部联合制定了我国第一部“出口动物源性食品药物残留监控计划”，该计划规定了须对我国的禽肉、兔肉、猪肉、肠衣、蜂蜜等动物源食品的近50多类药物残留进行监控，其中禽肉对四十多种药物残留进行监控。该计划首先从1999年6月开始实施，农业部门与原检验检疫部门分别对商品鸡饲养、饲料与饮水、出口肉鸡加工厂进行了药物残留监控。

3.3.3 我国出口禽肉被进口国检出违禁药物与许可药物残留超标情况

上世纪90年代，由于各进口国对我国出口禽肉中的药物残留控制严格，因此各出口禽肉屠宰场为控制禽肉中农兽药物残留，都建立了以屠宰场为龙头的

“五统一”、“一体化”管理体系，各出入境检验检疫机构也抽样对出口禽肉中的药物残留进行了检测，对检出药物残留的禽肉禁止放行出口，但我出口的禽肉仍多次被进口国检出违禁药物与许可药物残留超标；表明当时我国出口肉禽在养殖过程中仍存在使用违禁药物与滥用许可药物的情况。

瑞士于2002年宣布从我国进口的禽肉中检出氯霉素残留，以及土霉素与恩诺沙星残留超标，并暂停从问题检出工厂进口禽肉产品。

日本2001年连续多次从我国多家加工厂出口的禽肉中检出磺胺喹恶啉与克球酚残留。日本厚生劳动省2001年12月建议原中国暂停这些加工厂向日本出口禽肉。

欧盟2002年1月30日通过2002/69/EC决议宣布：欧盟因“中国动物及动物源食品中残留物监控计划”不符合欧盟的要求而决定自2002年2月1日暂停进口中国所有动物源食品。

瑞士于2002年底到2003年上半年，从中国多家禽肉企业进口的禽肉产品中检出硝基呋喃类代谢物，有数家禽肉企业被暂停向瑞士出口禽肉产品。当时，全国获得瑞士注册的绝大部分禽肉屠宰加工企业也自觉停止了对瑞士出口禽肉产品。

2008年我国出口到日本的熟制禽肉产品多次被日本检出硝基呋喃类代谢物残留。2009年仍有几批次的禽肉产品被检出硝基呋喃类代谢物残留。

3.3.4对出口禽肉及制品加强风险管理的关键要素

纵上分析可见，对严重影响我国出口禽肉贸易的关键风险因素必须加强管理和监控：

1、家禽重要传染病病原，如高致病性禽流感病毒，中、强毒力的新城疫病毒。因此，要加强对禽养殖和屠宰过程的管理，确保禽健康是关键控制因素。对出口的熟制禽肉产品，要在保障屠宰活禽健康的前提下，确保加热过程的有效性，严格按照中外双方确定的加热要求进行生产加工。

2、禽肉中的药物残留，主要是兽药残留，如硝基呋喃类代谢物、磺胺喹恶啉与克球酚、氯霉素等。因此，要严格按照国家有关规定，在肉禽养殖过程依法依规用药，包括：只使用允许使用的药物并按照规定停药期停用药物，并

在养殖和屠宰过程加强药物残留监控，切实保障出口禽肉产品不发生药物残留问题。

3、禽肉中的致病微生物，如沙门氏菌、单增李斯特氏菌与弯曲杆菌等，以及熟制禽肉产品的大肠菌群、大肠杆菌。生产加工企业要严格按照国家规定建立完善的质量安全控制体系，严格执行GMP、HACCP计划要求，确保生产过程安全卫生。

4、除以上因素外，还需要加强食品安全防护计划的落实，杜绝非传统食品安全问题的发生，杜绝恶意添加、恶意投毒等人为因素发生的食品安全问题。

中华人民共和国商务部
MINISTRY OF COMMERCE OF THE PEOPLE'S REPUBLIC OF CHINA

4. 我国出口禽肉产品的安全管理与技术措施

4.1 鲜冻禽产品国家标准

2005年3月23日我国发布《鲜、冻禽产品国家标准》（GB16869-2005），代替《鲜、冻禽产品国家标准》（GB16869-2000），自2006年1月1日实施。该标准规定了鲜、冻禽产品的技术要求、检验方法、检验规则和标签、标志、包装、储存的要求等。

2016年12月23日，我国发布《食品安全国家标准鲜（冻）畜、禽产品》（GB2707-2016），替代GB16869—2005《鲜、冻禽产品》中的部分指标，2017年6月23日实施。该标准增加了术语和定义，修改了原料要求、感官要求和理化指标。主要内容概述如下：

4.1.1 技术要求

原料：屠宰前的活禽应经动物卫生监督机构检疫、检验合格。

加工：屠宰后的禽体应经检疫、检验合格后，再进行加工；

整修：应修除或割除各部位的外伤、血点、血污、羽毛根等；

分割：分割禽体时应先预冷后分割，从放血到包装、入冷库时间不得超过2小时；

冻结：需冻结的产品，其中心温度应在12小时内达到-18℃，或-18℃以下。

表4-1 感官性状

项目	要求	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽和状态,闻其气味
气味	具有产品应有的气味,无异味	
状态	具有产品应有的状态,无正常视力可见外来异物	

表4-2 理化指标

项目	指标	检验方法
挥发性盐基氮/(mg/100g) ≤	15	GB5009. 228

表4-2 微生物指标

项目	指标	
	鲜禽产品	冻禽产品
菌落总数/(cfu/g) ≤	1x10 ⁵	5x10 ⁵
大肠菌群/(MPN/100g) ≤	1x10 ⁴	5x10 ³
沙门氏菌	0/25g*	
出血性大肠埃希氏菌 (O157:H7)	0/25g*	
*取样个数为5		

4. 2 出口禽肉屠宰企业和出口熟制禽肉加工企业的备案

4. 2. 1 法律法规依据

《中华人民共和国食品安全法》2009年6月1日起实行；2015年4月修订后，从2015年10月1日施行；后分别于2018年12月29日、2021年4月29日修正。

《中华人民共和国进出口食品安全管理办法》（海关总署第249号令）。

《出口食品生产企业申请境外注册管理办法》（海关总署公告2021年第87号）。

《关于开展“证照分离”改革全覆盖试点的公告》（海关总署公告2019年第182号）。

《出口食品生产企业危害分析与关键控制点（HACCP）管理体系认证管理规定》国家认证认可监督管理委员会第3号公告（2002年）。

4. 2. 2 出口企业资质要求

出口禽肉及其制品生产企业应为中国境内的合法企业，承诺已依法取得国

内市场监管部门的食品生产许可，且符合出口食品生产企业备案条件，已建立和实施以危害分析和预防控制措施为核心的食品安全卫生控制体系，该体系还应当包括食品防护计划。出口禽肉及其制品生产企业应当保证食品安全卫生控制体系有效运行，确保出口食品生产、加工、储存过程持续符合我国相关法律法规和出口食品生产企业安全卫生要求，以及进口国（地区）相关法律法规要求。输入国家或者地区对中国出口肉类产品生产企业有注册要求的，还应按照《出口食品生产企业申请境外注册管理办法》的要求取得国外注册资格。

出口禽肉及其制品生产企业必须按照国际食品法典委员会《危害分析和关键控制点（HACCP）体系及其应用准则》的要求建立和实施HACCP体系，制定和实施涵盖每个产品的书面的HACCP计划。

出口禽肉屠宰企业应具有海关备案的肉禽养殖场。

4. 3家禽饲养场的备案和管理

2001年以来，我国出口的冷冻禽肉先后被国外检出克球酚、磺胺喹噁啉残留、新城疫和禽流感病毒。通过对整个出口肉类产品的生产链条如养殖、屠宰、加工、储运等环节进行风险评估，认为供屠宰动物的养殖环节缺乏规范性操作是以上食品安全事故发生的根本原因。为此，原国家质检总局逐步对供出口肉类原料的养殖场实行规模化和规范化管理，对养殖场提出备案要求，实现区域性的环境净化。2011年原国家质检总局发布的《进出境肉类产品检验检疫管理办法》（136号令）中明确提出“供屠宰动物应当来自经过检验检疫机构备案的饲养场”的要求。2003年原国家质检总局下发了212号文件《出口禽肉及其制品检验检疫要求（试行）》，进一步明确了对禽类养殖基地的备案管理，提出了禽类养殖场备案的基本要求，统一了备案程序。通过配备驻厂兽医、聘用辅助兽医、实行严格的“五统一”管理，确保动物养殖用药、动物健康、疫病疫情控制等关键环节严格按照规范要求进行，有效地促进了我国出口禽肉及制品质量安全水平的提高。2015年10月1日起施行的《中华人民共和国食品安全法》第六十八条明确规定：出口食品生产企业和出口食品原料种植、养殖场应当向国家出入境检验检疫部门备案。2022年1月1日起实施的《中华人民共和国进出口食品安全管理办法》（海关总署第249号令）第四十条规定：出口食品原

料种植、养殖场应当向所在地海关备案。

4.3.1 家禽饲养场建设和饲养管理

家禽的规模化和标准化饲养可有效降低家禽传染病发病率和病原微生物的危害，从而减少兽药使用量，杜绝违禁兽药的使用，保证肉禽产品的质量安全。

4.3.1.1 饲养场的选址

根据家禽饲养场经营方式、生产特点、管理形式以及生产的集约化程度等特点，对自然环境条件和社会环境条件，结合饲养场动物防疫条件等方面进行全面考虑。

(1) 自然环境

自然环境包括地势地形、水源水质、地质土壤、气候因素等方面。如山岭、河流、道路、草地、树林、居民等的相对平面位置状况。家禽饲养场应选在地势较高燥、平坦、排水良好和背风向阳的地方。若在低洼地带，场区易积水而潮湿、泥泞，夏季通风不良，空气闷热，有利于病原微生物的生长繁殖，特别是寄生虫如疥癣、球虫的孳生。

平原地区地势平坦、开阔，场址应注意选在地势高燥、地下水位应在2米以下的地方；靠近河流、湖泊的地区，场地应比当地水文资料中最高水位高1—2米，以防汛期涨水时被水淹没；山区建场应选在平缓的坡上，避开坡底和长形谷地以及风口，以免空气产生涡流，遭受山洪和暴风雪的袭击，坡面向阳，建筑区地面坡度以不超过3%为宜，场区总坡度以不超过25%为宜；

场区地形要开阔、整齐和紧凑，不宜过于狭长和边角太多。以便于合理布置场区建筑物和各种设施，缩短道路和管线长度，节约投资和利于管理。要充分利用自然地形地物，如利用原有林带树木、山岭、河川、沟渠等作为场界的天然屏障。

(2) 水源水质

家禽的生产过程中，需要大量的水，如家禽的饮水、饲料的调制与粪尿的冲刷、用具及笼舍的消毒和洗涤及生活用水等。水源水质关系着生产和生活用水，因此，家禽饲养场选址必须具有可靠的水源。作为家禽饲养场的水源应符

合下列要求：

水量要充足：能够满足场内人、禽饮用和其它生产、生活用水、同时应考虑防火和未来发展的需要。

水质要好：不经处理即能符合GB5749要求的水质为理想。此外在选择时要调查当地是否因水质不良而出现某些地方性疾病以及是否存在介水传染的可能等。

取用方便：处理技术简单易行，设备投资少。处理技术简单的，地下水丰富的地区可有限考虑使用地下水源。

便于防护：以保证水源水质经常保持良好状态，不受周围环境条件的污染。

（3）地质土壤

家禽饲养场土壤情况如土壤的物理、化学和生物学特性，不仅直接、间接影响场区的空气、水质和植被的化学成分及生长状态，还可影响建筑物、土壤的净化作用。因此，适于建立家禽饲养场的土壤应是透气、透水性强，毛细管作用弱，吸湿性和导热性小，质地均匀，抗压性强和自净能力强。从建筑学和畜禽环境卫生等观点来看，砂壤土是建造家禽饲养场的理想土壤。但是在一定地区内，由于受到某些客观条件的限制，选择最理想的土壤是不容易的。这就要求在家禽饲养场禽舍的设计、施工、使用和其它日常管理上，尽量设法弥补当地土壤的缺陷和不足，以选择较理想的土壤。

（4）社会环境

社会条件是指家禽饲养场与其周围环境的联系，如居民区、交通道路、电力供应及排污等。出口肉禽饲养场周围1000米范围内不得有种禽、蛋禽饲养场、集贸市场、家禽屠宰场。

交通。大型家禽饲养场要求交通便利，特别是集约化程度较高的家禽饲养场，饲料、产品、粪污废弃物运输量大，与外界的联系密切，所以要保证交通方便。但为了防疫卫生，防止疫病传播，在选择场址时既要考虑到交通方便，又要使家禽饲养场与交通干线保持一定的距离。距离城镇居民区、文化教育科研等人口集中区域及公路、铁路等主要交通干线500米以上。

排污。家禽饲养场场址的选择要充分考虑在生产过程中，产生大量的粪尿、污水以及其它废弃物的排放，不致造成对周围社会环境的污染，同时也要注意场区免受周围环境的污染。因此，场区应建在居民区的下风处，地势低于居民区，但应远离居民区污水排放口，避开化工厂、屠宰场、畜产品加工厂、制革厂等，易造成环境污染企业的附近或下风处。

电力。机械化程度较高的家禽饲养场对电的依赖性较大，如供暖、机械通风、自动供料、自动清粪、照明、饲料的加工以及生活用电等都要求有可靠的供电条件。因此，要了解供电电源的位置与场区的距离，最大供电允许量，是否供电正常，有无可能双路供电等。如果供电无保证，则需自备发电机，以保证场内供电的稳定性和可靠性。

4.3.1.2 家禽饲养场的布局

场址选定后，根据地形、地势以及当地的主导风向，确定不同建筑功能区的位置。家禽饲养场的功能分区是否合理、各区建筑物布局是否得当，不仅直接关系到经营管理、基础投资、生产组织、劳动生产率和经济效益，而且影响到场区小气候环境和兽医卫生情况。合理的布局可以节省土地面积、建场投资，给管理工作带来方便条件。因此，要综合分析，研究各种因素，予以科学合理的安排，是建立良好的家禽饲养场环境和组织高效率生产的前提和可靠保证。

(1) 分区规划的原则。应从人和家禽保健以及有利于防疫、有利于组织安全生产出发，便于建立最佳生产联系和卫生防疫条件。应根据地势高低、水流方向、主导风向，合理安排不同功能区的建筑物。家禽饲养场分区规划应注意的原则是：人、禽、污，以人为本，排污为后的排列顺序；风与水，则以风为主的排列顺序。

(2) 各种建筑物的分区规划。应按照家禽饲养场分区规划的原则通常分为：生活办公区、生产区和兽医粪便处理区等三个功能区。

生活办公区；主要包括与经营管理有关的建筑房舍、饲料加工房舍、饲料库、维修间、配电室、供水设施等。因该区的经营管理活动与社会经常发生极其密切的联系，造成疫病传播的危险比较大。在规划时，该区要单独成为一个

小区，应与生产区加以隔离，外来人员只能在管理区活动，不得进入生产区。

生产区：建筑房舍主要是禽舍。生产区是家禽饲养场的核心，对生产区的规划，应给予全面的考虑。生产区应建在管理区的下风和地势较低处，但应高于兽医治疗室隔离舍，并在其上风处；置于防疫比较安全的位置，必要时要加强与外界隔离措施，以减少外界的疫情对生产区传播的机会；禽舍之间应有一定的卫生距离，如生产区内各禽舍之间距离在5米以上或有隔离设施。与饲料有关的建筑物，如饲料库、饲料塔应配置在地势高处，并应保证兽医卫生安全。

兽医和粪污处理区：包括兽医诊疗室、粪污处理设施用房等。该区是病禽污物集中之地，是卫生防疫和环境保护工作的重点，为了防止疫病传播、蔓延，应设在全场下风和地势最低处，并设隔离屏障如界沟、栅栏、林带和围墙等。

兽医诊疗室应与禽舍保持300米的卫生距离，处理病死禽的尸坑、焚尸炉等设施与禽舍保持300~500米的间距。粪污处理区应与禽舍保持100米的卫生间距，若有围墙，可缩小至50米，但粪便贮存池深度以不受地下水的浸渍为宜，底部应不渗水。

（3）建筑物的合理布局

家禽饲养场房舍规划的任务是合理设计各种房舍建筑物及其设施的排列方式和次序，在已确定的功能区内，房舍布局合理是否，对场区的环境条件、卫生防疫条件、生产组织及劳动生产率等都有直接的影响。

根据生产环节确定房舍之间的最佳生产联系：在确定每栋禽舍设施的位置时，应主要考虑它们彼此之间的功能关系，即建立最佳的生产联系和卫生防疫要求，将相互有关的、联系密切的建筑物和设施相互靠近，做到既有利于生产的联系又有利于卫生防疫。为有利于减轻劳动强度，便于实现生产过程机械化，提高劳动效率，建筑物之间的功能联系，尽量做到紧凑地配置，以保证最短的运输、供电、供水线路。饲料库、饲料加工厂调制间等，应尽量靠近或集中在一个或几个建筑内，以便于组织流水作业和实现生产过程的机械化。家禽饲养场的生产过程包括的环节大致如下：家禽生产群的饲养管理、饲料的加工、调制与分类，粪污的清除与处理，疫病的防治。

场区道路：场区道路的设置是总体布置的一个组成部分，是场区建筑物之间、建筑物与建筑设施、场内外之间联系的纽带，不仅关系到场内运输、组织生产活动的正常进行，而且对卫生防疫、提高工作效率都具有重要的作用。因此，要求道路直而线路短，以保证场内各生产环节保持最方便的联系。生产区的道路应区分为运送饲料、产品和用于生产联系的净道，以及运送粪污的污道，净道和污道不得交叉或混用，以有利于防疫。为了保证净道不受污染，道路末端只到禽舍，不再延伸，更不可与污道贯通。净道和污道以草坪、沟渠、池塘或者矮小灌木林带相隔。场前区的道路和隔离区的道路应分别设与场外相通的道路，决不能直接与生产区的道路相连。家禽饲养场道路的宽度要考虑场内和车辆的流量，主要着重于主干道即行车道。主干道因与场外运输线路相连接，其宽度要保证顺利错车以5.5~6.0米为宜，拐弯半径不小于8米。支干道与饲料库、禽舍、兽医治疗室、贮粪场等连接，此类道路一般不行驶载重车，其宽度一般为1.5~3.0米。但应考虑火警等特殊情况下车辆进入生产区时，对路、回车和转弯半径的需要。场内道路应坚实，路面断面应具有一定的坡度，如向一侧倾斜或由路中心向两侧倾斜，其坡度一般为1%~3%为宜，以利于排水。

厂区绿化：家禽饲养场的绿化越来越受到人们的重视，绿化不仅可美化环境，改善场区的自然面貌，而且可起到防火、防疫等良好的作用。在场内规划时必须规划出绿化带，绿化目的性要明确，发挥各种林木的功能作用。

4.3.1.3 家禽饲养场禽舍类型

(1) 开放式禽舍（普通禽舍）：此类禽舍多采用自然通风换气和自然光照与补充人工光照相结合。其优点：在禽舍的设计、建材、施工工艺和内部设施等方面要求较为简单、造价低、投资少、施工周期短；可以充分利用空气、自然光照等自然资源，运行成本低，减少能源消耗；其缺点：舍内环境受外界环境影响较大，舍内环境不稳定，家禽的生产性能会受影响。多见的是下面两种形式开放舍。

(2) 封闭式禽舍：禽舍无窗或留有小的应急窗（一般是密封的），舍内的小气候环境通过各种设施进行控制和调节。人工光照，机械通风。夏季通过通

风和降温系统（如湿帘）可以保证舍内温度适宜。冬季依靠通风炉、地炉来维持禽舍内比较适宜的温度。其优点是：为禽群提供最适宜的环境条件，保证家禽生产性能充分发挥，可以减少禽舍之间距离，适当提高饲养密度，节省占地面积。如果加强隔离卫生和进入舍内空气的过滤消毒，基本可以阻断由媒介传入疾病的途径。其缺点是建筑标准要求高。附属设施和设备要配套。基建和设备投入大，对电子依赖性强，设施和设备的运行成本高、管理要求高。目前出口家禽饲养场多采用封闭式禽舍。

4.3.1.4 家禽饲养场的设施

家禽饲养场周围建有围墙或围栏。场区出入口处设置与门同宽、长4米、深0.3米以上的消毒池，同时配有车辆消毒设备，有人员专用通道及消毒、更衣设施。生产区有防鸟、防鼠设施，禽舍内有良好的采光、通风、升温设施设备。禽舍地面和墙壁选用适宜材料，以便清洗消毒。配备疫苗冷冻（冷藏）设备、消毒和诊疗等防疫设备的兽医室，或者有兽医机构为其提供相应服务。有与生产规模相适应的无害化处理、污水污物处理设施设备。有供水和备用供电系统。视情况配备饲养员居室和饲料存放区。

4.3.2 饲养管理

4.3.2.1 饲养前准备

鸡苗应来自健康而高产的种鸡，孵化厂应严格卫生和技术管理。

接雏前作好育雏室消毒及所需设备、用品的准备工作。网养鸡舍应仔细检查棚架接缝处、断裂处，去掉尖锐物、毛刺。雏鸡出壳后应在24小时内运抵育雏室。运输途中注意防寒、防暑、防压，保持恒温和适当的空气流通。

4.3.2.2 饲喂

准确称取饲料，采用连续或定时加料方式，保证鸡只自由采食。正确放置饲喂器，以鸡只在3米内吃到饲料为准。

4.3.2.3 饮水

饮水设备选择要合理，出口饲养场一般采用真空饮水器、杯式、乳头式饮水器和供水系统。饮水要求：每天更换新鲜或选择消毒饮水，清洗、消毒饮水器。水槽高度随鸡只日龄增大不断调整，饮水器以高出鸡背2厘米为宜。饮水消

毒：进鸡后，10日龄前最好饮用凉开水、水中不加消毒剂，10日龄以后直到出栏可在水中加入消毒剂，以杀死水中的病原微生物，应注意消毒剂浓度，防止中毒。消毒剂应交替使用。

4.3.2.4 饲养密度

饲养密度是指一平方米有效饲养面积所养鸡的只数，通常以出栏时每平方米载鸡数量来计算。一般夏季饲养密度应低一些，冬季饲养密度可高些。

4.3.2.5 鸡舍环境控制

(1) 温度。温度适宜是饲养好肉鸡最基本的条件之一。适宜的温度，雏鸡体质健壮，长的快，饲料利用率高，成活率高。温度要求：第1-2日龄33-35℃，以后每天降低0.5℃。28日龄以后维持在18-21℃即可，每日内温度上下波动在1-2℃范围内，可刺激鸡只多采食。测定温度时应把温度计挂在与鸡背等高处，以此高度温度为准。

(2) 湿度。环境湿度通过直接和间接的方式影响鸡只正常的生长发育。育雏期最初10天重点要防止雏鸡脱水，相对湿度应控制在60-65%最适宜，必要时可少量洒水或在炉上添置水盆。以后相对湿度应小些，保持在50-60%即可。

通风换气。鸡舍注意通风换气，保持空气新鲜，是养好鸡的最重要的问题之一，通风可以排除多余的热量和湿度，提供充足的氧气同时排除有害气体，减少舍内尘埃，提高空气质量，增加鸡舍的利用率，延长设备使用寿命。

光照。光照的目的是延长采食时间，促进生长。光线不可过强，以使其走动、吃到饲料和饮到水为宜。若光照太强易引起啄毛，应注意。

4.3.2.6 饲养方式

肉鸡的饲养方式常见的有垫料平养、网上平养和笼养三种。

4.3.2.7 捕捉与装运

宰前12小时内停料、3小时内停止饮水；饲养场抓鸡时最好是早上3、4点钟。抓鸡时不得抓鸡翅和腿，应双手将鸡抱起装入笼中。若在白天最好将鸡舍门窗挡起来，使鸡舍光线暗一些，用网将鸡部分围起来，轻抓轻放，防止鸡翅、腿部造成内外伤。途中运输平稳，以防挤压和碰伤。

4.3.3 饲料要求

4.3.3.1 备案饲养场所用的饲料应来自所属企业“五统一”管理下的饲料生产厂,其生产加工能力应满足饲养需要。

4.3.3.2 饲料加工厂应参照HACCP原理建立质量管理体系。

4.3.3.3 饲料厂所采购的原料应来自非疫区,进厂前应分批次/车次抽样进行品质检验,检验合格后方可使用,并按照原料采购区域,结合原料来源的环境污染情况及农药使用情况对所收购原料中农药残留物质、重金属及环境污染物等实施监测,确保所使用的原料安全。

4.3.3.4 饲料添加剂及微量元素应符合农业部《饲料和饲料添加剂管理条例》等有关规定,严禁使用违禁药品及有毒有害物质。

4.3.3.5 饲料中添加的动植物原料成分应符合输入国或地区的有关规定,不得添加动物性蛋白成分(进口国没有规定的除外)。

4.3.3.6 饲料的生产、加工及运输过程应避免交叉污染,饲料生产过程中严格执行清洁消毒制度,饲料外包装必须清洁、卫生,保证一次性使用,印刷内容要包含:饲料品种、营养指标含量、生产日期及批次、生产厂家名称、地址、联系方式或在外包装附有产品生产标签,注明以上内容。

4.3.3.7 饲料加工厂应对原、辅料、添加剂及饲料进行标识,如实记录每批饲料原辅料来源、品质检测结果,应建立完善的领、用料制度,按“先进先出”原则严格做好使用记录。同时,饲料加工厂要对饲料出场后的去向、数量等,按照“先进先出”的原则,做好出入库记录,建立可追溯系统,严禁将过期、变质的饲料发放使用。

4.3.3.8 饲料的贮存应防霉、防潮、防鼠、防鸟、防虫,通风良好,设有防鼠、防鸟设施;检测不合格的饲料应做好标识,设立专门区域单独存放,不得发放、使用,并按要求进行处理。

4.3.3.9 饲料运输过程中严禁与有毒、有害物品混装,运输车辆应经过消

毒，具有防雨、防潮、防污染设施。

4.3.3.10 饲料厂应具备基本的品质检验设备、设施和相应的实验室及检验人员。饲料成品应进行感观检查、常规营养指标检验，经检验合格方可出厂。并定期对饲料中农、兽药残留进行检测。

4.3.4 兽药和疫苗管理

出口屠宰加工企业应建立兽医防疫体系，设立专门的部门负责动物保健、防疫及所用兽药与疫苗的采购、储存、分发等工作。要提高实验室监测能力，加强对监测技术人员的培训，卫生防疫应符合《中华人民共和国动物防疫法》。

4.3.4.1 兽药和疫苗管理

饲养场所用药品应符合农业农村部印发的《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》（农业部2019年第250号公告）（见表4-1）、原国家质检总局发布的《禁用药物、限用药物名录》（原国家质检总局2002年第37号公告）（见附件1、表4-2）的规定。

表4-4 农业农村部2019年第250号公告

食用动物中禁止使用的药品及其他化合物清单

序号	药品及其他化合物名称
1	酒石酸锑钾（Antimonypotassiumtartrate）
2	β -兴奋剂（ β -agonists）类及其盐、酯
3	汞制剂：氯化亚汞（甘汞）（Calomel）、醋酸汞（Mercurousacetate）、硝酸亚汞（Mercurousnitrate）、吡啶基醋酸汞（Pyridylmercurousacetate）
4	毒杀芬（氯化烯）（Camahechlor）
5	卡巴氧（Carbadox）及其盐、酯
6	呋喃丹（克百威）（Carbofuran）
7	氯霉素（Chloramphenicol）及其盐、酯

8	杀虫脒（克死螨）（Chlordimeform）
9	氨苯砒（Dapsone）
10	硝基呋喃类：呋喃西林（Furacilinum）、呋喃妥因（Furadantin）、呋喃它酮（Furaltadone）、呋喃唑酮（Furazolidone）、呋喃苯烯酸钠（Nifurstyrenatesodium）
11	林丹（Lindane）
12	孔雀石绿（Malachitegreen）
13	类固醇激素：醋酸美仑孕酮（MelengestrolAcetate）、甲基睾丸酮（Methyltestosterone）、群勃龙（去甲雄三烯醇酮）（Trenbolone）、玉米赤霉醇（Zeranal）
14	安眠酮（Methaqualone）
15	硝呋烯腙（Nitrovin）
16	五氯酚酸钠（Pentachlorophenolsodium）
17	硝基咪唑类：洛硝达唑（Ronidazole）、替硝唑（Tinidazole）
18	硝基酚钠（Sodiumnitrophenolate）
19	己二烯雌酚（Dienoestrol）、己烯雌酚（Diethylstilbestrol）、己烷雌酚（Hexoestrol）及其盐、酯
20	锥虫砷胺（Tryparsamile）
21	万古霉素（Vancomycin）及其盐、酯

原国家质检总局2002年第37号公告

附件1禁用药物名单

A、兽药类：

a. 己烯雌酚及其衍生物，二苯乙烯类：如己烯雌酚

Stilbenesanditsderivatives:Diethylstibestuol

b. 甲状腺抑制剂类：如甲巯咪唑

Antithyroidagents:Thiamazole

c. 类固醇激素类：如雌二醇、睾酮、孕激素

Steroids: Oestrol, Testosterone, Progesterone

d. 二羟基苯甲酸内酯类：如玉米赤霉醇

Resorcyclic acid lactones: Zeranol

e. β -肾上腺激动剂：如克伦特罗、沙丁胺醇、喜马特罗、特布他林、拉克多巴胺

β -

agonists: Clenbuterol, Salbutamol, Cimeterol, Terbutaline, Ractopamine

f. 氨基甲酸酯类：如甲萘威

Carbamates: Carbaryl

g. 抗菌素类：二甲硝咪唑，呋喃唑酮，甲硝唑，洛硝哒唑，氯霉素，泰乐菌素，杆菌肽

Antibiotics:

Dimetridazole, Furazolidone, Metronidazole, Ronidazole, Chloramphenicol, Tylosin, Bacitracin

h. 其他类：氯丙嗪，秋水仙碱，氨苯砜，磺胺喹恶啉，二氯二甲吡啶酚（氯羟吡啶）

Others: Chlorpromazine, Colchicine, Dapsone, Sulfaquinoxaline, Anticoccidials (Clopidol)

B、农药类：

a. 有机氯类：六六六、滴滴涕、六氯苯、多氯联苯

Ocs: BHC, DDT, Hexachlorobenzene, PCBs

b. 有机磷类：二嗪农、皮蝇磷、毒死蜱、敌敌畏、敌百虫、蝇毒磷

Ops: Diazinon, Fenchlorphos, Chlorpyrifos, Dichlorvos, Trichlorfon, Coumaphos

表4-5原国家质检总局2002年第37号公告附件2 允许使用药物名录

药物名称	用药剂量和方法	停药期 (天)	最大残留限量	其它
Name	DoseandMethod	DateofWithdrawal	MRLs, ug/kg	Others
青霉素Penicilim	5000国际单位/羽, 2-4次/日, 饮水	14	ND	忌与氯丙嗪盐、四环素类、磺胺类药物合用
庆大霉素Gentamycinum	肌注5000单位 / 羽 / 次; 饮水2-4万单位 / 升水	14	肌肉: 100 肝: 300	
卡那霉素Kanamycinum	拌料15-30PPM; 肌注10-30mg/Kg体重; 饮水30-120PPM, 2-3次 / 日	7 14 (注射)	肌肉: 100 肝: 300	
丁胺卡那霉素 Amikacinsulfate	饮水10-15mg/kg体重, 2-3次/日	14	肌肉: 100 肝: 300	
新霉素 Neomycin	饮水15-20mg/kg体重, 2-3次/日	14	肌肉/ 肝: 250	

药物名称	用药剂量和方法	停药期 (天)	最大残留限量	其它
Name	DoseandMethod	DateofWithdrawal	MRLs, ug/kg	Others
土霉素 Oxytetracycline	拌料100—140PPM	30	肌肉: 100 肝: 300 肾: 600	
金霉素 Chlortetracycline	拌料20—50PPM	30	肌肉: 100 肝: 300 肾: 600	
四环素 Tetracycline	拌料100—500PPM	30	肌肉: 100 肝: 300 肾: 600	
盐霉素 Salinomycinum	拌料60—70PPM	7	肌肉: 600 肝: 1800	禁与泰 妙菌 素、竹 桃霉素 并用

药物名称	用药剂量和方法	停药期 (天)	最大残留限量	其它
Name	DoseandMethod	DateofWithdrawal	MRLs, ug/kg	Others
莫能菌素 Monensin	拌料90—110PPM	7	可食用 组织: 50	
粘杆菌素 Colistin	拌料2—20PPM	14	肌肉 / 肝 / 肾: 150	
阿莫西林 Amoxicillin	5000国际单位 / 羽, 2—4次 / 日, 饮水	14	肌肉 / 肝 / 肾: 50	
氨苄西林 Ampicillin	5000国际单位 / 羽, 2—4次 / 日, 饮水	14	肌肉 / 肝 / 肾: 50	
诺氟沙星 (氟哌酸) Norfloxacin	15—20mg / kg体重 / 日, 饮水	10	肌肉: 100 肝: 200 肾: 300	

药物名称	用药剂量和方法	停药期 (天)	最大残留限量	其它
Name	DoseandMethod	DateofWithdrawal	MRLs, ug/kg	Others
恩诺沙星 Enrofloxacin	饮水500—1000PPM, 2—3次 / 日	10	肌肉: 100 肝: 200 肾: 300	
红霉素 Erythromycin	饮水150—250PPM, 2—3次 / 日	7	肌肉: 125	
氢溴酸常山酮 Halofuginone	拌料3PPM	5	肌肉: 100	
拉沙洛菌素 Lasalocid	拌料75—125PPM	5	皮+ 脂: 300	
林可霉素 Lincomycin	饮水15—20PPM, 2—3次 / 日; 拌料 2. 2—4. 4PPM	7	肌肉: 100 肝: 500 肾: 1500	
壮观霉素 Spectinomycin	饮水130PPM, 2—3次 / 日	7	可食用 组织: 100	
安普霉素Apramycin	饮水250—500PPM, 2—3次 / 日	7	未定	

药物名称	用药剂量和方法	停药期 (天)	最大残留限量	其它
Name	DoseandMethod	DateofWithdrawal	MRLs, ug/kg	Others
达氟沙星 Danoqloxacin	饮水500— 1000PPM, 2—3次 / 日	10	肌肉: 200 肝 / 肾: 400	
越霉素 ADestomycinA	拌料5—10PPM	5	可食用 组织: 2000	
脱氧土霉素 (强力霉素) Doxycycline	饮水10—20mg / kg 体重次 / 日,	7	肌肉: 100 肝: 300 肾: 600	
乙氧酰胺苯甲酯 Ethopabate	拌料8PPM	7	肌肉: 500 肝 / 肾: 1500	
潮霉素B (效高素) HygromycinB	拌料8—12PPM	7	可食用 组织ND	

药物名称	用药剂量和方法	停药期 (天)	最大残留限量	其它
Name	DoseandMethod	DateofWithdrawal	MRLs, ug/kg	Others
马杜霉素 Maduramicin	拌料5PPM	7	肌肉: 240 肝: 720	饲料添加6PPM以上会引起中毒
新生霉素Novobiocin	拌料200-350PPM	14	可食用组织: 1000	
赛杜霉素钠 (禽旺) Semduramicin	拌料25PPM	7	肌肉: 369 肝: 1108	
复方磺胺嘧啶 (磺胺嘧啶和甲氧苄啶) CompoundSulfadiazine	拌料 SD200PPM+DVD40PPM	21	肌肉/ 肝/ 肾: 50	
磺胺二甲嘧啶 Sulfadimidine (SM)	拌料200PPM	21	肌肉/ 肝/ 肾: 100	
磺胺-2, 6二甲氧嘧啶 Sulfadimethoxinum(SDM)	拌料125PPM	21	肌肉/ 肝/ 肾: 100	

4.3.4.2 兽药和疫苗应从有兽药或疫苗生产许可证等合法的兽药厂或生物制品厂购进，并有国家主管部门的合法批准文号，严禁购进禁用和没有批号的药物。

4.3.4.3 兽药与疫苗购进后应按规定专门存放，专人负责，并建立出、入库记录。

4.3.4.4 实行兽医处方制。兽药、疫苗应凭出口加工企业兽医开的处方发放、使用。驻场兽医负责药品的使用和登记管理。严禁使用禁用药物，不得使用过期、变质的药品。巡回兽医负责对用药情况进行监督检查。

4.3.4.5 兽医至少2-3天到各场进行饲养管理和疫病防治的指导，必要时出具用药处方。建议逐步推广使用生物制剂，减少兽药的使用量。

4.3.5 传染病防控

家禽饲养场只有做好饲养场卫生管理、生物安全控制、水质安全以及防疫等方面的工作，饲养场传染病才能够有效控制。

4.3.5.1 卫生管理

(1) 场区卫生管理

饲养场入口设运输车辆消毒池，消毒液为3%火碱水，每周更换两次以上；场区内无杂草、垃圾或其它杂物，每月用3%的热火碱水消毒场区地面三次以上；生活区各个区域要整洁卫生，每月消毒两次以上；场区内净、污道分开，禽苗车和饲料车走净道，家禽运输车辆、出粪车走污道；场区道路应硬化，两旁设排水沟，沟底硬化，有一定坡度，排水方向从清洁区流向污染区；禁止携带与家禽饲养无关的物品入场区，与生产无关的人员严禁入场；除护卫犬外，禁止饲养其它动物。

(2) 舍内卫生管理

新建禽场接雏前，要求舍内干燥后，对屋顶、地面用消毒剂消毒，饮水器、料桶等充分清洗消毒；使用过的禽场接雏前，彻底清除一切物品，然后用高压水枪由上到下，由内向外冲洗。要求无禽毛、禽粪和灰尘。待禽舍干燥后，再用消毒剂从上到下对整个禽舍喷雾消毒；撤出的设备如饮水器、料桶等用消毒液浸泡30分钟，然后用清水冲洗，阳光暴晒后搬入禽舍；接雏前6天，封闭门

窗，用福尔马林（每立方米用高锰酸钾21g，福尔马林42ml）熏蒸1-3天（温度200C-250C，湿度80%），通风2天；舍门口设脚踏消毒池或消毒盆，消毒剂每天更换一次。工作人员进入禽舍前应洗手，脚踏消毒剂，穿工作服、工作鞋。工作服不能穿出禽舍，饲养期间每周至少清洗消毒一次；禽舍坚持每周带禽喷雾消毒三次（除免疫前、中、后3天外），禽舍工作间每天清扫一次，每周消毒一次，准确计算单位面积或空间的消毒用药量，有条件的饲养场应检测消毒效果；饲养人员不得互相串舍。禽舍内工具固定，不得互相串用，进入禽舍的所有用具必须消毒。及时检出死禽、病禽、残禽、弱禽，死禽装袋后焚烧或高温后深埋；常灭鼠，但注意不让鼠药污染饲料和饮水；饲养员实行相对封闭管理，不得随意与外界人员、物体接触。

4.3.5.2生物安全

（1）采取“全进全出”的饲养模式；

（2）家禽出栏后，要用水喷湿整个屋顶和墙面。清除旧垫料在场内或就近发酵处理。用高压冲洗机冲洗并消毒禽舍、禽舍内部料（仓）库及所有的设备；

（3）禽舍整理后，空舍时间不低于15天。严格执行空舍期消毒和日常消毒规定；

（4）大门口应设有车辆消毒池、人员鞋底消毒垫，所有进入饲养场的人员必须更换水靴并更换干净的衣帽，每个禽舍门前要设置消毒鞋盆和清洗刷；

（5）进入饲养场的所有人员、车辆、设备等都要消毒并记录；

（6）驻场兽医应每天进行临床检查，察看禽群时，应坚持“先小后大、先清洁后污染”的原则，先走访日龄最小的禽群、成年禽群，最后走访有问题的禽群；

（7）每天清理死淘禽，并用焚烧炉焚烧或高温后深埋，粪便、垫料及污水等废弃物应进行无害化处理，保持整个场区内干净卫生；

（8）场内应禁止混养其他动物，并禁止食用与禽类有关的动物食品；饲养场应设有防鼠、防鸟、防蝇设施，并定期灭鼠、灭蝇。

4.3.5.3饮水质量。饮用水应符合GB5749要求。

4.3.5.4免疫。动物疫苗须来自国家批准的专业厂家。严格按照各屠宰企业主管兽医制定的免疫程序进行统一免疫。应使用灭活苗和弱毒疫苗免疫。使用球虫疫苗要确保饲料中不添加任何抗球虫药。

4.3.6家禽饲养及运输过程中动物福利要求

目前欧美等国家均提出动物福利要求并制定了相应的规范和标准，已成为技术性贸易壁垒的一部分。参照欧盟法规和《良好农业规范》畜禽部分内容，简要介绍家禽在饲养过程及运输过程中的动物福利要求。

4.3.6.1饲养过程中动物福利

(1) 不受饥渴的自由：给家禽提供足够的水和营养全面的饲料。饮水器的位置与维护状态应能尽量减少水的溢出；应持续喂食或一餐一餐的喂食，宰杀前停食时间不应超过12小时。

(2) 生活舒适的自由：给家禽创造舒适的庇护和休息场所。饲养场要有良好的通风条件以避免过热，必要时可使用联合散热系统进行除湿，控制有害气体NH₃和CO₂的浓度，禽头部水平高度测量的NH₃的浓度不超过20ppm、CO₂的浓度不超过3000ppm；保证充足的光照；家禽的活动场所要足够大，如家禽最大不得超过33kg/m²（欧盟标准），并能够让动物互相交流。

(3) 不受痛苦的自由：给家禽配备具有专业知识和技能驻场兽医及饲养人员进行照料，进行疾病预防和快速治疗。对于家禽的疼痛不能给以有效抑制的话，可以采取适当的方式立即宰杀；在宰杀动物时，不能使动物受到不必要的疼痛和应激。

(4) 生物无恐惧感和悲伤感的自由：饲养条件和治疗手段不能对家禽造成精神上的伤害；所有设备尽量减小噪音分贝，排风扇、喂料机器及其他设备的组建、放置、操作及维持应能最大限度地减少噪音的分贝，避免应激。

(5) 表达天性的自由：要给家禽提供足够的空间和适当的设施，以便其自由的表达正常的行为。如不能以笼养方式进行饲养，提倡地面养殖而不是网上架养。

4.3.6.2运输过程中动物福利

(1) 运输者要求：在运输家禽尤其是长途运输时，运输者必须考虑运输是

否给动物带来不必要的痛苦和不安。对负责运输的人员进行一定的培训，在运输过程中要对动物进行照料和检查。驾驶人员应谨慎，保持车的平稳，避免急刹车和突然停顿，转弯的时候要尽可能的慢。

(2) 运输工具的要求：运输工具安装必要的温度、湿度和通风设备；运输途中必须保持运输车辆的整洁，对运输工具要及时进行消毒，动物在同一运输工具内分层运输时要保证上层动物的排泄物不能污染到下一层动物。

(3) 运输时间的要求：选择适当的运输时间，高温天气容易造成家禽在运输途中的高死亡率，必须通过适当的方式进行降温。家禽到达屠宰厂应尽快卸车，如果暂不能卸车，待卸家禽应避免遭受恶劣天气的影响，且应提供良好的通风。在途时间要尽可能的短，运输时间不应超过8小时，超过8小时就要休息24小时。

(4) 捕捉禽只要求：采取正确的方式抓提家禽，捕捉时应调整灯光亮度并保持安静，降低家禽的应激反应。

4.3.6.3其他方面

动物福利的主要责任在于动物的所有人及饲养者。饲养场应规定与动物福利相关的操作指南，至少包括饲养方式、饲养密度。驻场兽医和饲养员应该进行有关动物福利方面要求的专门培训。驻场兽医对家禽的健康状况必须每天早上和晚上各检查一次。有关动物福利的执行情况应建立规范的饲养记录进行记录。

4.3.7饲养场备案要求

4.3.7.1必须是由出口加工备案企业直接管理下，并达到“五统一”（即由出口肉禽生产加工备案企业统一供应禽苗、统一防疫消毒、统一供应饲料、统一供应药物、统一屠宰加工）要求的饲养场。

4.3.7.2出口肉禽饲养场周围1000米范围内不得有种禽、蛋禽饲养场、集贸市场、家禽屠宰场；并有与外界隔离的设施。

4.3.7.3过去3个月内，饲养场及周围半径50公里范围内未爆发禽流感、新城疫。

4.3.7.4场区大门口设有隔离、消毒设施；人员专用通道设有消毒液喷淋装

置和鞋底消毒池，饲料、疫苗、兽药、垫料等的运输通道应与垃圾处理运输通道、粪污道严格分开。

4.3.7.5场区卫生整洁，布局合理；饲养区和办公生活区严格分开。饲养区设有饲养员居住室，饲料存放室和病禽隔离饲养区、兽医工作室等。

4.3.7.6进出饲养区应分别设有车辆消毒液喷淋装置、车轮消毒池和人员更衣、消毒通道；每栋禽舍门口设有消毒池或消毒垫。消毒设施、消毒液必须保证其有效性。

4.3.7.7设有防鸟防鼠设施；不得饲养其它禽类动物。

4.3.7.8水源充足、卫生，保证肉禽饮用水符合国家饮用水卫生标准。

4.3.7.9具备与生产能力相适应的粪便、污水集中处理设施。

4.3.7.10能按照有关法律法规要求有效实施卫生防疫管理制度（日常卫生管理、消毒程序、免疫程序、人员和车辆进出控制、病死禽处理、粪便垫料处理、疫情报告等）、饲养用药管理制度（饲料、水和药物使用），同时做好饲料、免疫、用药、消毒、人员及车辆进出、死亡和淘汰等情况的有关记录。

4.3.7.11配备至少1名兽医专业毕业（中专以上）的技术人员负责肉禽的饲养、卫生防疫管理，并需具备经官方机构有效培训的资格，持证上岗。

4.3.7.12与肉禽饲养有关的人员每年应进行一次健康检查，取得健康证（参照食品加工人员）后方可上岗工作。

4.4 家禽屠宰

4.4.1 屠宰加工的基本环节

家禽屠宰加工的基本环节参照GB/T19478-2004《肉鸡屠宰操作规程》包括挂鸡、麻电、宰杀放血、浸烫、脱毛、摘取内脏、冷却、分割加工等基本环节。

4.4.1.1 产品描述

冰鲜分割鸡：经分割冷却后的禽肉，在 $-2^{\circ}\text{C}\sim 2^{\circ}\text{C}$ 的冰鲜库中贮存、肉品的中心温度在 $-1^{\circ}\text{C}\sim 1^{\circ}\text{C}$ 时即装运的产品。保质期 $0\sim 4^{\circ}\text{C}$ 保存7天。

冻分割鸡：经分割包装后在 -28°C 以下速冻，产品中心温度达到 -15°C 以下而转入冷冻库的产品（冷冻库的温度保持在 -18°C 以下）。保质期 -18°C 以下，

储存2年。

4.4.1.2主要加工步骤介绍

(1) 活禽接收:

原料禽必须来自官方机构备案的养殖场，入厂时必须持有官方出具的“动物检疫合格证明”等和动物饲养日志，由宰前兽医查看动物饲养日志，检查停药时间是否达到14天，所用药是否全部为允许使用药品，合格后出具《准宰通知单》。无官方证明和动物饲养日志或未按要求喂药和未按规定停药的拒收。

(2) 宰前检验:

兽医检验人员对卸车前和卸车后挂禽前禽笼内的禽只进行群体检查，对挂入流水线的禽只逐只进行感官检查，目测禽只整体状况，包括头部、眼睛、腿和身体等是否有肿块或其他异常情况，发现头部眼睛浮肿、打喷嚏、粪便颜色异常、痢疾、禽体损伤、跛足、脖子扭曲关节肿大等情况的可能有疾病的禽只立即隔离，并立即报官方兽医进行处理，发现运输途中死亡禽只立即放入密闭桶后由专人处理，避免进入下道工序。进口国家要求官方兽医进行宰前检验的，进行相应加工时按照进口国家要求实施。

(3) 挂禽:

将禽只从车上轻轻搬下，放在传送带上，挂禽时手拿禽腿部把禽爪挂进流水线挂钩，注意要轻抓轻挂且不要碰撞，避免对禽造成伤害。死禽、病弱、瘦小禽只不得挂上线。

(4) 电麻:

电麻电压、电流和时间执行进口国要求。若进口国无具体要求，一般使用65-70V的电压，电流0.2-0.3A，电麻池中先配好0.3%盐水（也可不使用盐水），再将0.3%的盐水溶液随时滴入电麻池中，电麻池水的深度能保证很好地接触到禽只的头部，电麻时随时观察电麻禽只的爪和眼睛，确保电麻效果。

(5) 放血、沥血:

人工放血，沥血时间鸡3-5分钟，鸭5-7分钟，使禽体内血液充分放净。需清真屠宰的，由阿訇一刀切断禽的颈动、静脉、气管、食管，不可把头切掉，在禽只进浸烫池前由专人对禽只进行检查，确保禽只死亡并沥血干净后进入下

道工序。

(6) 浸烫：

沥血完毕后，家禽进入浸烫池，浸烫水温一般以57-63℃为宜，浸烫时间100秒左右。浸烫过程中通过分水电机分水，使禽只浸烫全面均匀，浸烫池水每天至少更换两次，加工过程中不断向浸烫池里添加新水，添加新水在禽只出浸烫池处，使浸烫水逆向流动以便于羽毛等漂浮污物随水溢出。

(7) 脱毛：

禽只出浸烫池后，先后经打毛机粗打和精打，生产加工过程中，脱毛机内配有充足的冲洗水，冲洗去脱下的羽毛，同时设专人负责看管脱毛机，根据禽只脱毛情况，随时调整脱毛机的打毛胶棒的松紧度，既确保打毛效果，又保证禽只不被打破皮。

(8) 一次挂蜡（鸡无此工序）：

所用蜡为食品级蜡，由合格供方提供，蜡温在65-75℃，挂蜡时禽只头部通过导头器，防止禽头浸入蜡中，蜡锅安装数显温度计，温度计每天经专人校准，确保挂蜡效果。

(9) 冷却（鸡无此工序）：

挂蜡后禽只通过装有氨管的预冷池预冷，确保预冷效果。

(10) 一次脱蜡（鸡无此工序）：

禽只预冷好后，通过脱蜡机将蜡脱净，生产过程中由专人调节脱蜡机，既保证脱蜡干净，又防止禽只破皮。

(11) 二次挂蜡（鸡无此工序）：

蜡温在65-75℃，挂蜡时禽只头部通过导头器，防止禽头浸入蜡中，蜡锅按装数显温度计，温度计每天经专人校准，确保挂蜡效果。

(12) 冷却（鸡无此工序）：

二次挂蜡后，再次通过装有氨管的预冷池预冷，确保预冷效果。

(13) 二次脱蜡（鸡无此工序）：

禽只预冷好后，通过脱蜡机将蜡脱净，生产过程中由专人调节脱蜡机，既保证脱蜡干净，又防止禽只破皮。

(14) 宰后体表检验:

对脱毛后禽只进行体表检验,对禽背腹两面同时进行体表检验,检验光照度要达到540LUX以上,主要检验禽只有无关节肿大发炎、体表其他部位有无肿块或炎症、有无放血不良或过度烫伤的禽只、有无体表机械损伤、有无断翅、断腿、破皮等,发现小面积损伤立即进行修割,发现异常禽胴体,立即下线并放入密闭桶中单独处理。进口国家要求官方兽医进行宰后检验的,应按照进口国家要求实施。

(15) 摘小毛(鸡无此工序):

禽只过磅后,进行人工拔小毛,拔毛工人都经卫生部门健康查体并出具健康证,拔毛工人入车间前由质检员检查合格后方可进入车间,拔毛池使用常流水保持池水清洁度,拔毛工人将禽放在水中用镊子把小毛拔净不能有拔破皮现象,禽舌在拔毛间收集后送副产品车间加工。质检员每天班前班后检查车间卫生并做好记录。

(16) 换挂:

禽只拔净毛后由专人检验合格,挂入掏脏链条,传送到掏脏间。

(17) 开肛掏脏:

禽只由专人开肛掏脏,开肛掏脏时不能割破肠子、破胆等以免污染禽只和刀具,同时掏出的内脏要与胴体连在一起,便于下道工序检查。污染的刀具要及时更换,每掏一只禽冲洗一次刀具及手,每15分钟更换一次刀具,备用刀具放置在82℃以上热水中消毒。

(18) 宰后内脏检验:

掏脏后由专人进行宰后检验。宰后检验人员负责检验禽只有无断肠、破胆,粪污,检查肝脏、脾脏、腺胃、肌胃、肠道等色泽是否正常是否有出血点、结节、坏死等,发现异常禽只,挑出放入密闭桶,按官方兽医要求处理,同时检验人员要对体表炎症及污染进行检查。检验人员每检验一只禽冲洗一次手,检验处光照度达到540LUX以上。进口国家要求官方兽医进行宰后检验的,应按照进口国家要求实施。

(19) 修整:

检验及修整人员主要检验是否有粪便胆汁污染禽只，对局部污染的可在线进行修割，污染严重的下线进行修割或降级处理，另外检验腹部的水泡，滑动膜等，必须在线或摘下修整去除，检查淤伤、混合性骨折、翅尖混合性骨折、没有修整的短跗关节、可见的疤痕、外部损伤等，发现上述问题的禽必须在线或摘下修整，避免进入下道工序。

(20) 内脏分离：

内脏检验后专人用刀具将禽泄殖腔割下，使内脏与胴体分离，每操作一次冲洗一次手及刀具。

(21) 宰后体腔检验：

腹腔检验人员必须是培训合格的兽医，借助扩张器打开腹腔检查禽只有无内脏残留，肾脏色泽是否正常，有无出血、肿大等病变，发现异常禽只摘离生产线放入密闭桶，单独处理。进口国家要求官方兽医进行宰后检验的，应按照进口国家要求实施。

(22) 冲洗：

先进行人工冲洗，将腹腔内血水冲洗干净，后采用自动喷淋冲洗，将禽体表残留物冲洗干净。

(23) 去头：

由禽头颅骨与脖子相连的关节处专人将禽头割下。此工序在不同的工厂可能不同的位置。

(24) 预冷前检验：

冲洗干净的禽必须经体表体腔检验人员逐只检查合格后方进入下一道工序，预冷前体腔体表检验人员主要检查肉眼可见的污染异物（胆污、粪污）、淤血、毛发、羽毛或绒毛、长胫骨等，检验区域光照至少应达到540Lux。纠偏措施：如发现不合格禽只，立即摘离生产线，修整合格后重新挂入生产线，并通知前道体表及体腔检验人员加强检查和修整，必要时放慢流水线速度，以确保不合格禽只不进入下道工序。进预冷前每小时从流水线上随机抽10只禽挂在检验架上进行体表体腔检查验证。

(25) 切爪：

禽只进预冷池前由自动切爪机自膝关节处切爪。

(26) 预冷:

切爪后的禽只进入预冷池进行预冷，预冷水温度控制在4℃以下，预冷时间一般达到45分钟以上，预冷后胴体温度在4℃以下。预冷池连续注入清洁的预冷水，预冷池水每天更换二次，并随时供给预冷水，预冷池水温通过冰片和预冷贮水池预冷水控制，每小时质检员检测预冷池水温。纠偏措施：发现预冷池水温度达不到要求时，加大预冷池投冰量并放慢宰杀速度并不断检测，直至回到关键限值内，同时隔离该批产品进行评估；发现预冷时间达不到要求时，立即调整预冷池转速，延长预冷时间，同时隔离该批产品进行评估。

(27) 挂禽:

将出预冷池的禽只由专人按先出先挂的原则挂在链条上，传入分割车间。

(28) 预冷后检验（视情况设置该工序）:

预冷后检验人员首先将上班后最先出预冷池的10只禽挂在检验架上进行检查，之后工作过程中每两小时抽10只禽挂在检验架上进行体表体腔检查验证，主要检查肉眼可见异物。发现不合格禽体立即下线处理干净，同时进行在线逐只检查，确保无不合格禽体进入下道工序，同时检查预冷池水的清洁状况，加大预冷池水循环必要时更换预冷池水，并通知预冷前检验人员加强在线检查，避免不合格禽只再进入预冷池中。验证检查发现问题较多或严重时，可采取停止生产进行返工等纠正和纠正措施。

(29) 分割:

进入分割车间前的禽只，先通过冲洗后根据品种不同、加工方法不同进行划线（西装禽除外），划线工人在禽只胸骨突两侧划两道线，在禽背部划一道，胸部二道由禽锁骨处划至掏脏开口处，背部划一道划至禽尾尖处，禽只经链条转到割腿工人手中，工人用刀割至髌关节时用力使关节脱臼后，用刀沿背划线割下。割胸工人从脖皮1/3处下刀，割至锁骨处，再用刀沿胸前划线处与背部划线处割开，割完胸腿后由专人剔除小胸。加工西装禽时，只是去掉脖和二节翅即可进行修剪和分级称重。分割时必须将同一个饲养场的禽全部分割完入速冻库后，才能进行下一个饲养场禽的分割。

(30) 修剪:

按照产品加工要求。

(31) 分级称重:

产品经修剪合格后,由专人称重分级,并写上标签。标签内容包括:品名、规格、重量、追溯号。

(32) 包装:

将分级后的产品按标签注明的规格分别装入相应规格的包装袋中,然后连同标签一起运送至包装机前,对装袋后的肉吸真空后封口,封口时要印上产品追溯编号。包装物料由合格供方提供,经臭氧消毒后方可应用。

(33) 速冻(冰鲜产品为冷却):

冷冻分割禽产品应在温度 -28°C 以下的速冻库中速冻。速冻库入库人员按照加工顺序将产品整齐放入速冻库,不同饲养场的产品要分开速冻。速冻库每周一次除霜。冰鲜分割禽产品经过一段时间的冷却处理达到肉品中心温度 $-1^{\circ}\text{C}\sim 1^{\circ}\text{C}$;或在温度 $-2^{\circ}\text{C}\sim 2^{\circ}\text{C}$ 的冰鲜库中冷却,冰鲜库入库人员按照加工顺序将产品整齐放入冰鲜库,不同饲养场的产品要分别冷却。

(34) 出库:

由质检员抽查速冻后产品的中心温度,产品中心温度达到 -15°C 以下方可出库,出库人员要按产品追溯标识及先进先出的原则出库;由质检员抽查预冷后冰鲜产品的中心温度,产品中心温度达到 $-1^{\circ}\text{C}\sim 1^{\circ}\text{C}$ 时方可出库,出库人员要按产品追溯标识及先进先出的原则出库。

(35) 金属探测:

出库后产品先经过金属探测器进行探测(测试灵敏度可有不同要求,如 $\text{Fe } \phi \geq 1.5\text{mm}$, $\text{Sus } \phi \geq 3.0\text{mm}$),金属探测器由专人进行班前、班后校准,并且生产过程中每小时校准一次,对经探测出现问题产品,剔除金属后重新检测,并查找金属碎片来源,采取相应的预防措施,避免以后再出现此类情况。若金属探测器失灵,则修复金属探测器后重新探测自金探失灵前最后一次校准以后通过金探的产品。

(36) 包装:

冷库换装间温度要求控制在10℃以下，金属探测后，按产品规格包装。包装用纸箱上要印上产品的品名、规格、重量、生产日期及追溯编号，或按照进口国的要求标示。包装物料由合格供方提供，经质检员检验合格后方可使用。

(37) 冷藏：

冷冻产品换装后将产品放入-18℃以下的冷藏库保存，冰鲜产品换装后将产品放入-2℃—2℃的冰鲜库保存。产品放在垫板上，储藏时作好标识，确保实现追溯；冷藏库每月除霜二次，每季度消毒一次，冰鲜库每月清洗消毒一次。

(38) 调运：

装车前对车辆用0.3%的过氧乙酸等消毒药品对车辆进行全面的喷雾消毒。装车前冻品中心温度保持在-15℃以下（冰鲜品中心温度-1~1℃），按要求的品种、规格、数量进行装车，由官方机构认可的监装员对整个装车过程进行监督检查。

4.4.2 家禽屠宰的动物福利

屠宰厂的家禽动物福利要求主要参考欧盟法规的相关要求，重点是动物停食、饮水时间、运输过程、挂禽至屠宰、麻电的动物福利以及官方对动物福利的检查。

4.4.2.1 运输过程福利

运输前准备：运输前车辆和笼具必须进行清洗消毒。

装车前动物的检查：装车前对禽群健康状况进行检查，确定禽群健康后方可装车。

运输车辆和运输计划：禽只运至屠宰场时尽快卸车，如果暂不能卸车，应停在待宰棚内，避免遭受恶劣天气的影响，并提供良好的通风。

禁食和围栏处理：肉禽饲喂实行持续喂食，宰杀前停食时间不超过12个小时，并且连续饮水至宰前3小时。

装卸车：装运动物的笼子必须小心装卸，不能扔抛或碰撞翻倒，尽可能的水平地卸下。

运输空间：用有孔和底面有弹性的笼子装运禽只，应避免禽只受到伤害，笼中盛放禽只的数量不应拥挤或家禽活动不便；卸下时必须特别小心，禽只必

须从笼子中一个一个地卸下。

对运输过程实施检查。

运输人员要求：身体健康,取得驾驶证,并能熟练驾驶车辆,每年不定期进行动物福利有关知识的培训。

4.4.2.2 屠宰福利

卸车及待宰：待宰禽只卸车时应轻搬轻放,尽可能避免对禽体造成疼痛、痛苦、震惊、伤害或撞伤,笼子中装运的禽只必须尽快宰杀,如果到达屠宰厂12小时内不能宰杀,必须提供充足的饮水,并定期饲喂。

击晕设施：击晕设施能够保证在禽只在非常放松的状态下被击晕,并且不限制禽只运动或促使禽只运动;击晕设施电极横跨大脑,使电流通过整个大脑,并采取适当的措施保证电极接触良好。

击晕方式：通过湿润皮肤的方法,电麻设备能够清楚地显示电流和电压,电麻池水的深度能保证很好地接触到动物的头部,禽只在水中应保持足够的电压以产生足够强度的电流,保证每个家禽都能击晕。

放血：对已击晕的动物必须尽快放血,以保证放血快速、充分和彻底,在任何情况下,放血必须在动物恢复知觉之前进行;所有已击晕的禽只必须至少切断一条颈动脉而放血,在切断血管之后,放血结束之前不能给予禽只进一步的修剪,也不能给予禽只任何电刺激。

4.5 熟制禽肉加工

4.5.1 熟制禽肉加工的基本环节

4.5.1.1 熟制禽肉的概念

熟制禽肉产品指选用符合出口标准的禽类动物肉为原料,经加热前加工(调味、滚揉、成型等)、加热(蒸煮、油炸、烟熏、烤制等)、加热后加工(炭烤、油炸、烟熏等)、冷却、二次加热(必要时)、速冻、包装而成的熟制禽肉制品。不包括罐头制品。

4.5.1.2 熟制禽肉加工基本工艺流程

原辅料验收→解冻→检查→腌制/滚揉→加工成型→油炸/烟熏/炭烤(根据工艺需要)→加热(蒸煮/油炸/水浴/熏蒸/烤制)→二次加工(根据工艺需

要) →二次杀菌及冷却(根据工艺需要) →速冻→装袋→金属探测→包装→入库贮存→出库运输

4.5.1.3 熟制禽肉加工主要工艺描述

(1) 腌制cure: 用食盐或以食盐为主并添加香辛料和食品添加剂等辅料对原料肉进行腌渍的过程。

(2) 滚揉tumbling: 利用滚揉机将肉胚进行翻滚和揉搓, 使加入的腌制剂、调味料等辅料迅速均匀地扩散到肌肉纤维组织的过程。

(3) 斩拌chopping: 用斩拌机对肉(含各种辅料)进行细切和乳化的过程。

(4) 油炸fried: 将肉或肉制品置于较高温度的油脂中, 使其快速熟化的过程。

(5) 烧烤roast: 将肉或肉制品置于木炭或电加热装置中烤制的过程。

(6) 熏制smoking: 利用木材、木屑、茶叶、糖等材料不完全燃烧而产生的熏烟和热量使肉制品增添特有的熏烟风味的一种方法。

(7) 蒸steaming: 用蒸汽进行加热处理的方法。

(8) 煮boiling: 用水或水浴进行加热处理的方法。

(9) 二次杀菌furtherdisinfection: 在低于100℃水温或蒸汽条件下杀死有害菌的过程。

4.5.2 熟制禽肉加工企业的备案

4.5.2.1 熟制禽肉加工企业备案程序

(1) 出口备案: 作为出口企业备案, 熟制禽肉加工企业与家禽屠宰加工企业要求一致。

(1) 进口国注册: 我国出口熟制禽肉企业应按进口国的要求获得进口国家的注册。进口国家对加工企业有注册要求的, 需按照《出口食品生产企业申请境外注册管理办法》(海关总署公告2021年第87号)有关要求办理。对熟制禽肉出口企业, 国外一般要求实施官方推荐注册, 而且多数是同时现场考察屠宰和熟制加工企业。注册的方式有现场考察, 或认可中国禽肉官方控制体系后审核海关总署推荐的企业名单等后获得注册。

4.5.2.2熟制禽肉加工企业的备案条件

(1) 备案依据:

《中华人民共和国进出口食品安全管理办法》（海关总署第249号令）

《关于开展“证照分离”改革全覆盖试点的公告》（海关总署公告2019年第182号）

《出口食品生产企业安全卫生要求》

《食品安全国家标准食品生产通用卫生规范》（GB14881-2013）

《食品卫生总则》CXC1-1969

申请国外注册的还应符合进口国家和地区相关法律法规要求，见本指南《第五章主要贸易国家和地区的技术性贸易措施介绍》。

(2) 备案依据相互关系

《出口食品生产企业安全卫生要求》明确规定：申请备案的出口食品生产企业，应当识别食品生产、加工和运输过程中可能存在的危害并采取相应的风险控制措施，以此为核心建立实施食品安全卫生控制体系。出口食品生产企业安全卫生要求包括下列基本内容：

企业责任；基本原则；生产和管理人员的要求；环境卫生的要求；车间及设施的要求；水的要求；原辅料、食品添加剂、食品相关产品的要求；加工的要求；包装、储存、运输的要求；化学品的要求；检测的要求；食品安全卫生控制体系组成及运行的要求。

同时，作为禽肉及制品加工属于列入《备案需验证HACCP体系的产品目录》的产品，出口生产企业必须按照国际食品法典委员会《危害分析和关键控制点（HACCP）体系及其应用准则》的要求建立和实施HACCP体系。

4.5.2.3熟制禽肉加工企业的备案要求

(1) 生、熟加工区应严格隔离，防止交叉污染。特别注意人流、物流不交叉，生熟区严格分离，气流、水流、污水排放等从清洁区流向非清洁区，不倒流或交叉污染。进口国有特殊要求的，应符合进口国的规定。

(2) 对热加工等关键环节制定控制程序，加热设施应符合热加工工艺要求，密闭加热设施还应有热分布图和温度显示装置，配置符合要求的温度计、

压力表，并按规定定期实施计量检定和校准。按照进口国的要求（见表4-3）制定加热温度和加热时间，并严格执行。

中华人民共和国商务部
MINISTRY OF COMMERCE OF THE PEOPLE'S REPUBLIC OF CHINA

表4-6主要进口国对熟制产品的加热温度和加热时间要求

国别	加热温度和加热时间要求	备注
日本	1、经水煮、蒸或油炸使禽肉及其产品的中心温度达70℃或更高并保持1分钟或以上；或 2、除第1点所规定的方式以外的任何方式使禽肉及其产品的中心温度达70℃或更高并保持30分钟或以上。	禽肉
韩国	出口禽产品热处理，必须是中心部位温度70℃时，最少持续30分钟；中心部位温度75℃时，最少持续5分钟，中心部位温度80℃时，最少持续1分钟	禽肉
智利	产品中心温度保持70℃时，最少持续30分钟	禽肉
智利	热加工肉制品或者热加工香肠是指产品中心温度达68℃且不低于30分钟加热后的产品	肉制品应该是猪肉、禽肉或者牛肉以及它们的混合肉或者是允许人类食用的肉类。
欧盟	热处理至产品中心温度不低于70℃	2008/638/EC
新加坡	熟制产品中心温度及保持时间要求如下：60℃，507秒；65℃，42秒；70℃，3.5秒；73.9℃，0.51秒。根据输新加坡熟制禽肉兽医卫生证书要求，执行73.9℃至少1分钟以上的规定。	禽肉
马来西亚	产品中心温度80℃以上，保持1分钟以上。	禽肉
美国	热处理至产品中心温度在74℃以上。	禽肉

资料来源：《出口禽肉质量控制与安全管理》，毕克新等主编，中国农业科技出版社，2011年10月第一版

(3) 原料控制：应制定原料验收标准，原料来自非疫区，出口熟制加工企业的原料禽肉应来自出口备案屠宰场，出口屠宰用活禽应来自海关备案饲养场，并有相应的记录且可追溯。

(4) 辅料和食品添加剂控制：应制定辅料验收标准，制定食品添加剂使用标准，具有辅料的出厂合格证明，不得含有违禁添加剂，在保质期内使用。检查企业对辅料的验收情况，包括检查辅料合格证明、核对辅料是否在保质期内、是否含有违禁添加剂，不符合要求的不允许使用。

(5) 检查企业现场应多关注企业现场生产工艺流程是否合理、设备设施清洗消毒程序和效果、有无冷凝水等交叉污染现象、设备设施有无焊缝或卷边等不易清洗的情况、热加工后卫生控制、虫害控制等。

(6) 检查企业HACCP体系建立是否全面，HACCP小组识别的工艺流程图是否与加工现场一致，各步骤和原辅料的危害分析是否全面并提出预防和控制措施，各个步骤及设定的限值是否合理，制定的文件与现场实施与记录是否一致。

4.5.3 熟制禽肉加工允许使用的添加剂

不同国家或地区对食品中允许添加使用的食品添加剂有不同的要求。出口熟制禽肉生产企业应严格按照进口国家或地区的要求使用食品添加剂。不同国家或地区禁用和限用的添加剂及限量要求见表4-4。

表4-7不同国家/地区禁用和限用的添加剂及限量要求

添加剂名称	国家/地区	用于产品	禁用和限量情况	备注
亚硝酸钠 Sodiumnitrite	澳大利亚 和新西兰	干腊肉、腌肉	125mg/kg	
		香肠和香肠中的肉	不得添加	
	韩国	肉类和家禽产品，包括	0.07g/kg	

		野味和鲸鱼 肉产品		
		鱼肉香肠和 火腿	0.05g/kg	
	美国	家庭腌肉和 肉制品（包 括禽肉和野 味）	200mg/kg	
	南非	干肉、罐装 分割肉、罐 装盐腌牛 肉、凉的、 熏制制作的 香肠、煮熟 的腌制火 腿、煮熟的 腌制午餐肉	160mg/kg	
	欧盟	肉类罐头	100mg/kg	残留量
		未经加热处 理腌腊肉制 品	50mg/kg	
		腌熏肉	175mg/kg	
	日本	肉制品	0.070g/kg	
	新加坡	无论是否经 过烹饪的、 罐装的、盐 腌制的、盐 渍的或烟熏	125mg/kg	

		的肉类、香肠或做香肠用的肉		
		熏鱼和腌干鱼	10mg/kg	
	中国台湾	肉制品及鱼 肉制品	0.07g/kg	
	中国香港	火腿、腊肠、腊肉、未经烹煮的腌制肉类、熏肉、已烹煮的腌制肉类	200mg/kg	
山梨酸钠 Sodium sorbate	CAC	果露、果汁、浓缩果汁、浓缩水果饮料	1000mg/kg	
	澳大利亚、新西兰	低热量酸辣酱、低热量涂抹食品、辣椒酱	1000mg/kg	
	中国台湾	果酱、辣椒酱、	以山梨酸计 0.5g/kg	
		肉制品	以山梨酸计 2.0g/kg	
	中国香港	酱油、辣椒酱、蚝油、	1000mg/kg	

		果酱		
亚铁氰化钾 Potassiumferrocyanide	CAC	调味品	20mg/kg	
		盐	14mg/kg	
	澳大利亚 和新西兰	所有食品	0.1mg/kg	
		盐	50mg/kg	氰亚铁 酸钾
		香肠和香肠 中的肉	不得添加	
	韩国	食品，不包 括食用盐	不允许使用	
		食用盐	0.010g/kg	
	南非	盐	20mg/kg	
	欧盟	盐及盐替代 品	20mg/kg	
	新加坡	盐	10mg/kg	
溴酸钾 Potassiumbromate	澳大利亚 和新西兰	所有食品 (包括水)	0.1mg/kg	
	韩国	未规定具体 食品	允许使用	
	美国	大麦麦芽制 作	25mg/kg	
	日本	面包	0.030g/kg	
苯甲酸钠 Sodiumbenzoate	CAC	半腌制的鱼 和鱼制品	2000mg/kg	
		焙烤产品	1000mg/kg	
		调味品、 酒、醋	1000mg/kg	
	澳大利亚	半腌制的鱼	2500mg/kg	

	和新西兰	和鱼制品		
		辣椒酱	3000mg/kg	
		香肠和香肠中的肉	不得添加	
	韩国	酱油	0.6g/kg	
	欧盟	调味料、果酱	1500mg/kg	
	日本	酱油	0.6g/kg	以苯甲酸计
	中国台湾	肉制品	1.0g/kg	以苯甲酸计
环己基氨基磺酸钠 Sodiumcycamate	南非	即食食品	1000mg/kg	
	中国台湾	碳酸饮料	0.2g/kg	
红曲色素 Monascuscolour	韩国	红辣椒粉、辣椒粉、天然食品（肉类、海鲜、蔬菜、水果等）	不允许使用	
	日本	未规定具体食品	准许使用	

资料来源：《出口禽肉质量控制与安全管理》，毕克新等主编，中国农业科技出版社，2011年10月第一版

4.6 出口禽肉屠宰企业与出口禽肉熟制加工企业的食品安全质量管理体系

出口企业必须建立相应的食品安全质量管理体系以加强生产加工过程的产品质量安全控制。海关总署颁布的《中华人民共和国进出口食品安全管理办

法》（海关总署令第249号）和《食品生产企业危害分析与关键控制点

（HACCP）管理体系认证管理规定》（国家认证认可监督管理委员会2002年第3号公告），均对企业建立卫生质量保证体系提出明确要求。核心部分是在实施GAP、GMP、SSOP的基础上建立HACCP计划，通过危害分析确定关键控制点，实现在生产过程中尽量防止、消除或降低产品中的生物性、化学性、物理性危害的目的。

4.6.1 出口家禽养殖和屠宰加工各阶段管理模式建立的依据

4.6.1.1 养殖环节：良好农业规范GAP

GB/T20014.6良好农业规范第6部分 畜禽基础控制点与符合性规范

GB/T20014.10良好农业规范第10部分 家禽控制点与符合性规范

GB/T20014.11良好农业规范第11部分 畜禽公路运输控制点与符合性规范

4.6.1.2 屠宰和加工

GB/T20551-2022 畜禽屠宰HACCP应用规范 《畜禽屠宰HACCP应用规范》

GB/T20809-2006 《肉制品生产HACCP应用规范》

CXC1-1969 《食品卫生总则》

《出口食品生产企业安全卫生要求》

《食品生产企业危害分析与关键控制点（HACCP）管理体系认证管理规定》，国家认证认可监督管理委员会2002年第3号公告

4.6.1.3 GB/T22000:2006/ISO22000:2005 《食品安全管理体系—食品链中各类组织的要求》

4.6.1.4 GB/T27320-2010 《食品防护计划及其应用指南 食品生产企业》

4.6.2 我国出口禽肉及其制品企业GMP法规

2002年，原国家质检总局发布了《出口食品生产企业卫生注册登记管理规定》（简称20号令），同时修订发布了新的《出口食品生产企业卫生要求》

（2002版），其对企业的卫生质量体系从以下十一个方面作出了规定：卫生质量方针和目标；组织机构及其职责；生产、质量管理人员的要求；环境卫生的要求；车间及设施卫生的要求；原料、辅料卫生的要求；生产、加工卫生的要求；包装、储存、运输卫生的要求；有毒有害物品的控制；检验的要求；保证

卫生质量体系有效运行的要求。这是出口食品生产企业的通用GMP要求。

2011年10月1日起，为了加强出口食品生产企业食品安全卫生管理，规范出口食品生产企业备案管理工作，依据《中华人民共和国食品安全法》等规定，国家认监委发布了新的《出口食品生产企业安全卫生要求》（国家认监委公告2011年第3号）。

4.6.3 出口禽肉及其制品企业标准操作程序（SSOP）

国家认证认可监督管理委员会在2002年第3号公告中发布的《食品生产企业危害分析和关键控制点（HACCP）管理体系认证管理规定》中要求，企业必须建立和实施卫生标准操作程序（SSOP）。SSOP的有效实施是HACCP体系有效运行的基础。在建立HACCP体系的初期，将与卫生相关的危害通过SSOP计划来控制，从而可以减少HACCP计划中的关键控制点的数量。SSOP计划一旦失控或未能有效运行，将导致HACCP体系失去控制而导致产生不安全的食品。

SSOP应至少包含八个方面的内容：

a与食品接触或与食品接触物表面接触的水（冰）的安全：规定了与食品或与食品接触面接触的水和用于制冰的水的来源和处理。对饮用水与非饮用水之间的交叉问题，水的储存，废水排放，水的监测及纠偏等问题进行了要求。

b与食品接触的表面（包括设备、手套、工作服）的清洁度：对食品接触面的设计、制作工艺、材料和维护进行了要求，要求对这些接触面进行有计划的日常清洁和消毒，包括加工中与食品接触的手套和外衣。加工设备必须设计成易于清洗和维持卫生状态，并且要经得起使用环境和清洁剂和消毒剂的反应，还对食品接触面清洁状况的检查和监测进行了规定。

c防止交叉污染：交叉污染是指通过生的食品、食品加工人员和食品加工环境把生物的或化学的污染物转移到食品上去的过程。本部分规定防止交叉污染应从以下几个方面着手：1. 防止因工厂选址、设计和布局不合理造成的污染；2. 生的和即食食品的隔离；3. 内、外包装材料存放的隔离以及外包装与内包装间的隔离；4. 防止员工操作造成的产品污染。

d手的清洗与消毒，厕所设施的维护与卫生的保持：主要规定了手的清洗、洗手消毒和卫生间设施的设置和维护等要求，也讲到适当的污水处理。手的清

洗设施必须设立在要求员工清洗双手保持良好卫生操作规范的所有加工区域，卫生间设施不能对生产造成交叉污染。

e防止食品被污染物污染：主要对防止食品、食品包装物和食品接触面被各种微生物的、化学的和物理的（如润滑剂、燃料、清洁剂、消毒剂、冷凝水、地面飞溅污物、金属异物、玻璃、塑料）物质污染进行了规定。

f有毒化学物质的标记、贮存和使用：主要规定了有毒化合物的标记、储存和使用。有毒化合物不正确的使用是导致产品的外部污染的一个常见原因。大多数食品加工厂使用的有毒化学物质包括清洁剂、消毒剂、空气清新剂、杀虫剂、灭鼠药、机械润滑剂、食品添加剂和化学实验室试剂等。

g员工的健康和卫生控制：食品企业的生产人员（包括检验人员）是直接接触食品的人，其身体健康卫生状况直接影响食品卫生质量，本部分主要对从事食品加工人员的健康和卫生要求进行了规定，同时包括所有与食品有接触的人员。

h虫害的防治（清除和预防鼠害、虫害）：啮齿类、鸟类和昆虫等害虫携带各种各样的人类疾病介质，这些可能被引入生产环境或产品。上述虫害的防治对食品加工厂是至关重要的，本部分规定了对虫害的控制、防治措施及虫害灭除药物的管理。

4.6.4危害分析与关键控制点（HACCP）

4.6.4.12011年，国家认监委发布了新的《出口食品生产企业备案需验证HACCP体系的产品目录》，出口禽肉及其制品生产企业是实施强制性的HACCP体系官方验证的范围。HACCP的7个基本原理：

a原理1进行危害分析

危害分析是HACCP体系的基础，其目的是为了识别食品在原料和加工过程中存在的潜在危害，确定潜在危害的显著性。

b原理2确定关键控制点

在原理1危害分析中确定的每一个显著危害，均必须有一个或多个关键控制点对其进行控制，关键控制点是HACCP计划中列明的、需要加以重点控制的点、步骤或过程。

c原理3建立关键限值

关键限值：在关键控制点上用于控制危害的生物的、化学的或物理的参数。是一个或一组最大值或最小值。这些值能够保证把发现的食品安全危害预防、消除或降低到可接受水平。

d原理4关键控制点的监控

为了确保加工始终符合关键限值，对CCP实行监控是必需的。

监控：实施一个有计划的观察和测量程序，以评估一个CCP是否受控，并且为将来验证时使用做出准确的记录。

e原理5建立纠偏行动

纠偏行动：当发生偏离或不符合关键限值时而采取的步骤。纠偏行动是当监控结果显示关键限值有偏离时才被实施的，因此，有效的纠正措施在很大程度上依赖于完善的监控程序。

f原理6建立验证程序

验证：用监控以外的方法、程序、测试和评估来确认HACCP计划和体系的适宜性、有效性和符合性。验证程序的正确指定和执行是HACCP计划成功实施的基础。“验证才足以置信”，验证提供了置信水平，即：HACCP计划是建立在严谨的、科学的原理基础之上，它足以控制产品和工艺过程中出现的危害，而且这种控制正被贯彻执行着。

g原理7建立记录保持程序

建立有效的记录保持程序是一个成功的HACCP计划的重要组成部分。记录可以提供关键限值得到满足或者当关键限值发生偏离时采取了相应的纠正措施的书面证据。同样，由于记录也提供了一种监控手段，由此引起的加工调整可以预防失控的发生。

4.6.4.2 “HACCP计划”是指在HACCP原理基础上制订的列出了操作程序的书面文件。制定HACCP计划的十二步骤包括：

a组成一个HACCP小组

b产品描述

c确定产品预期用途

d绘制生产流程图

e现场验证生产流程图

f列出所有潜在危害，进行危害分析，确定控制措施

g确定CCP

h确定每个CCP中的关键限值

i确定每个CCP的监控程序

j确定每个CCP可能产生的偏离的纠正措施

k确定验证程序

l建立记录保持程序

其中前5个步骤属于预备步骤。

4.6.5 出口禽肉屠宰与熟制加工企业的食品防护计划

4.6.5.1 食品防护计划（fooddefenseplan）的定义

为确保食品生产和供应过程的安全，通过进行食品防护评估、实施食品防护措施等，最大限度降低食品受到生物、化学、物理等因素故意污染或蓄意破坏风险的方法和程序。

4.6.5.2 食品防护与食品安全

食品防护（fooddefense）和食品安全不同。“食品防护（fooddefense）”着重于保护食品生产和供应过程，防止产品遭受到化学、生物制剂或其它有毒有害物质的蓄意污染。这些蓄意的污染能够对消费者造成伤害，包括一些天然的或非天然存在的物质或者是一些被食品生产者易忽视或常规不检测的物质。攻击者的目标可能是杀人或者是扰乱经济。这种蓄意的行动通常是不合常理的而且是很难预测的。

食品防护有8个原则：评估原则、预防性原则、保密性原则、整合性原则、沟通原则、应急反映原则、灵活性原则和动态原则。

4.6.5.3 食品防护计划的建立

食品防护计划通过对食品链各个环节进行风险评估，找出薄弱环节，从而制定成本有效的预防性操作计划，以防止食品链遭到蓄意的攻击和破坏。食品防护计划应包括但不限于以下内容：

(1) 食品防护评估

对企业各个环节受到故意污染和蓄意破坏的可能性进行食品防护评估。食品防护评估内容应包括，但不限于以下方面：

1) 外部：厂区外围、照明、人员和车辆进出控制、厂区各种出入口、生产场所的出入口、窗户和通风口等；

2) 内部：生产场所的设计布局、内部设施（如：应急灯、视频监控系统、紧急预警系统等）、存放个人用品的区域等；

3) 加工：原辅料的添加、混合加工区域、区域的标识、产品传送和传递的监控、产品的标识与包装、生产过程中发生的故意污染等；

4) 储藏：储藏库的设计、人员进出、出入库控制和管理、有毒有害化合物的储藏等；

5) 供应链：原辅料、包装材料等供应组织食品防护能力的评估；合格供应商评估；原辅料、包装材料生产和供应发生的故意污染；运输公司食品防护能力的评估；运输工具的管理、出入货物的完整性、文件、货物的装卸和核对、退运货物的防护等；

6) 水/冰：水源地、中间储水设施、水处理设施、制冰、供水系统的保护和维修等；

7) 人员：工作人员的背景调查、身份识别、培训、沟通等；

8) 信息：食品防护计划信息控制、与相关方的联系方式、国内外食品安全动态信息、故意污染信息的采集和报告、计算机信息安全等；

9) 实验室：实验室的布局、人员进入、试剂和药品的保管与使用、样品和活菌株的控制和管理等。

通过食品防护评估，确定企业的薄弱环节。

(2) 制定食品防护措施

通过食品防护评估，制定经济有效的食品防护措施，并注意与企业已有管理体系进行整合。食品防护措施可以是企业新增加的控制措施，也可以是企业其他食品安全卫生管理体系中已有的控制措施。特别在确定企业的薄弱环节后，应制定针对性的食品防护措施进行重点防护。

(3) 制定检查程序

应制定食品防护措施的检查程序，及时发现食品防护措施实施不当或失效情况。

(4) 制定纠正程序

应制定食品防护措施的纠正程序，发现食品防护措施实施不当或失效时，评估事件的后果并采取相应措施，同时改进或重新制订食品防护措施。

(5) 制定验证程序

应制定食品防护计划的验证程序。验证包括确认、薄弱环节验证和全面验证。验证程序应包括验证的方法和频率。

(6) 制定应急预案

企业应识别可能发生的食品防护紧急事件并制定应急预案。应急预案包括但不限于以下方面：

- 1) 应急预案执行者的职责和权限；
- 2) 应急措施及疏散；
- 3) 防止受污染或可能产生危害的产品进入销售环节；
- 4) 对已进入销售环节的受污染或可能产生危害的产品实施召回；
- 5) 受污染产品的安全处置；
- 6) 在紧急事件发生时，允许授权人员进入企业的规定；
- 7) 应建立应急联系清单，发生食品防护威胁或者产品受到污染时，应及时通知相关方。应急联系清单应包括相关政府机构、企业责任人、供应商、运输商、销售商等的联系方式；联系信息应定期验证并及时更新；
- 8) 企业应定期演练和评估应急预案。特别是食品防护紧急事件发生后，应对应急预案的实施效果进行评估。必要时，对应急预案进行修订。

(7) 制定记录保持程序

食品防护计划的有关活动应有记录，制定并执行记录的标记、收集、编目、归档、存储、保管和处理等管理规定。所有记录应真实、准确、规范并具有可追溯性，保存期不少于2年。

4.7 出口禽肉及制品监控监测的主要项目及标准

根据我国要求、进口国要求和近几年出口肉类检出情况及国外预警通报情况，出口禽肉及制品应关注和监控监测的主要项目分为传染病病原、致病微生物和有毒有害物质残留三大类。

4.7.1 家禽传染病病原

出口禽肉传染病监测项目主要是新城疫和高致病性禽流感，他们被国际动物卫生组织（WOAH）列为A类传染病，也被中国列为一类动物疫病。

4.7.1.1 新城疫（Newcastle Disease, ND）

又称鸡瘟、亚洲鸡瘟、假性鸡瘟，是由新城疫病毒（NDV）引起的一种急性、热性、败血性和高度接触性传染病，其特征是呼吸困难，下痢和神经症状。死亡率极高，一旦受强毒力毒株感染，发病率达100%，造成疾病的毁灭性流行。主要侵袭鸡和火鸡，也能感染许多其他家禽和野鸟，人类也可受到病毒感染。

(1) 病毒分离方法

常规的病毒分离方法是采用SPF鸡胚尿囊腔接种病料至少盲传两代，用血凝试验（HA）、血凝抑制试验（HI）等鉴定病毒。必要时通过致病性试验，鉴别毒株毒力的强弱，如1日龄鸡的脑内接种致病指数（ICPI）、6周龄鸡的静脉接种致病指数（IVPI）、鸡胚平均死亡时间（MDT）等。

(2) 血清学试验

一般用HI试验和琼脂扩散试验来检测新城疫或禽流感的血清抗体。企业应自行制定抗体监测程序，作为免疫实施的依据和免疫效果的评价。

(3) RT-PCR试验

可应用荧光RT-PCR或多重RT-PCR检测新城疫病毒。

(4) 检验标准

GB/T16550-2008新城疫诊断技术

SN/T1686-2005新城疫病毒中强毒株检测方法荧光RT-PCR法

SN/T1110-2002新城疫病毒分离及鉴定方法

4.7.1.2 高致病型禽流感（Highly Pathogenic Avian Influenza, HPAI）

历史上被称为鸡瘟（fowl plague），又称真性鸡瘟，是由A型流感病毒引起

的禽鸟类动物的一种从呼吸系统到严重全身性败血症等多种症状的综合征，鸡、火鸡、鸭和鹌鹑等家禽及野鸟、水禽、海鸟等均可感染。

(1) 病毒分离和鉴定

常规的病毒分离方法是采用SPS鸡胚尿囊腔接种至少两代，用HA、HI试验鉴定病毒。必要时须通过致病性试验，鉴别毒株毒力强弱，如鸡胚平均死亡时间（MDT）、1日龄鸡大脑致病指数（ICPI）、6周龄鸡静脉致病指数（IVPI）等。

WOAH采用IVPI方法对高致病力的禽流感病毒进行鉴定。

(2) 血清学试验

血清学试验包括HA或HI、中和试验和ELISA。

一般用HI试验和琼脂扩散试验来检测禽流感的血清抗体。企业应自行制定抗体监测程序，作为免疫实施的依据和免疫效果的评价。

(3) RT-PCR试验

可应用荧光RT-PCR或多重RT-PCR检测新城疫病毒、禽流感病毒。

(4) 检验标准

GB/T19438.1-2004 禽流感病毒通用荧光RT-PCR检测方法 致病性禽流感

GB/T19438.2-2004 禽流感病毒H5亚型荧光RT-PCR检测方法

GB/T19438.3-2004 禽流感病毒H7亚型荧光RT-PCR检测方法

GB/T19438.4-2004 禽流感病毒H9亚型荧光RT-PCR检测方法

SN/T1182-2010 禽流感检疫技术规范

4.7.2 食源性微生物

细菌是污染食品 and 引起食品腐败变质的主要食源性微生物。食品中细菌来自内源和外源的污染，而食品中存活的细菌只是自然界细菌中的一部分。出口禽肉主要关注的细菌检测项目有以下几种：细菌总数、大肠菌群、粪大肠菌群、大肠杆菌、大肠杆菌O157:H7、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、空肠弯曲菌。

4.7.2.1 菌落总数

是指食品检样经过处理，在一定条件下培养后，所得1g或1mL或1cm²表面积检样中所含细菌菌落的总数。菌落总数主要作为判定食品被污染程度的标志，

也可以应用这一方法观察细菌在食品中繁殖的动态，以便对被检样品进行卫生学评价时提供依据。

常用检测技术:平板计数法、Petrifilm™测试片法

检测标准:

GB4789.2-2010食品安全国家标准食品微生物学检验菌落总数测定

SN/T1897-2007食品中菌落总数的测定Petrifilm™测试片法

SN0168-1992出口食品平板菌落计数

4.7.2.2 大肠菌群

大肠菌群并非细菌学分类命名，而是卫生细菌领域的用语，它不代表某一个或某一属细菌，而指的是具有某些特性的一组与粪便污染有关的细菌，这些细菌在生化及血清学方面并非完全一致，其定义为：在一定培养条件下能分解乳糖产酸、产气、需氧和兼性厌氧的革兰氏阴性无芽胞杆菌。一般认为该菌群细菌可包括大肠埃希氏菌、柠檬酸杆菌、产气克雷白氏菌和阴沟肠杆菌等。

大肠菌群数的高低，表明了粪便污染的程度，也反映了对人体健康危害性的大小。食品中有粪便污染，则可以推测该食品中存在着肠道致病菌污染的可能性，潜伏着食物中毒和流行病的威胁，必须看作对人体健康具有潜在的危险性。

常用检测技术：MPN（最大可能值）法、Petrifilm™测试片法、平板计数法

检测标准：GB4789.3-2010食品安全国家标准食品微生物学检验大肠菌群计数

SN/T1896-2007食品中大肠菌群和大肠杆菌快速计数法Petrifilm™测试片法

SN/T0169-2010进出口食品中大肠菌群、粪大肠菌群和大肠杆菌检测方法

4.7.2.3 粪大肠菌群

粪大肠菌群也称作耐热大肠菌群，与大肠菌群相比，在人和动物粪便中所占的比例较大，由于在自然界容易死亡等原因，粪大肠菌群的存在可认为食品直接或间接地受到了比较近期的粪便污染。粪大肠菌群的检出说明食品受到了

更为不清洁的加工，食物中存在肠道致病菌和毒菌的可能性更大。粪大肠菌群比大肠菌群更能贴切地反映食品受到人和动物粪便污染的程度。

常用检测技术：MPN（最大可能值）法

检测标准：

SN/T0169-2010进出口食品中大肠菌群、粪大肠菌群和大肠杆菌检测方法

GB/T4789.39-2008食品卫生微生物学检验粪大肠菌群计数

4.7.2.4大肠杆菌(E. coli)

大肠杆菌即大肠埃希氏菌，革兰氏阴性短杆菌，广泛存在于人和温血动物的肠道中，能够在44.5℃发酵乳糖产酸产气，IMViC(靛基质、甲基红、VP试验、柠檬酸盐)生化试验为+++或-+-。大肠杆菌作为粪便污染指标来评价食品的卫生状况，推断食品中肠道致病菌污染的可能性。

常用检测技术：MPN（最大可能值）法、Petrifilm™测试片法、平板计数法

检测标准：

GB/T4789.38-2008食品卫生微生物学检验大肠杆菌计数

SN/T1896-2007食品中大肠菌群和大肠杆菌快速计数法Petrifilm™测试片法

SN/T0169-2010进出口食品中大肠菌群、粪大肠菌群和大肠杆菌检测方法

4.7.2.5大肠杆菌0157:H7

大肠杆菌0157:H7属于肠杆菌科(Enterobacteriaceae)、埃希氏菌属(Escherichia)。大肠杆菌0157:H7血清型属于肠出血性大肠杆菌(Enterohemorrhagic E. coli, EHEC)，它的生化特征与大肠杆菌相类似。革兰氏染色阴性短杆菌，有鞭毛，有动力，周身有菌毛，无芽孢；兼性厌氧。大肠杆菌0157:H7引起肠出血性腹泻，约2%~7%的病人会发展成溶血性尿毒综合症，儿童与老人最容易出现后一种情况。致病性大肠杆菌通过污染饮水、食品、娱乐水体引起疾病暴发流行，病情严重者，可危及生命，而且及少量即可引起发病。

检测标准：

GB/T4789.36-2008食品卫生微生物学检验大肠埃希氏菌O157：H7NM检验

SN/T0973-2010进出口肉、肉制品及其它食品中肠出血性大肠杆菌O157：H7
检测方法

4.7.2.6金黄色葡萄球菌

金黄色葡萄球菌（*Staphylococcus aureus*）属于葡萄球菌属，典型的金黄色葡萄球菌为球型，直径0.8 μ m左右，显微镜下排列成葡萄串状。金黄色葡萄球菌无芽孢、鞭毛，大多数无荚膜，革兰氏染色阳性。金黄色葡萄球菌营养要求不高，在普通培养基上生长良好，需氧或兼性厌氧，最适生长温度37 $^{\circ}$ C，最适生长pH7.4。金黄色葡萄球菌有高度的耐盐性，可在10%~15%NaCl肉汤中生长。金黄色葡萄球菌在自然界中无处不在，空气、水、灰尘及人和动物的排泄物中都能找到。因而，食品受其污染的机会很多。金黄色葡萄球菌是人类化脓感染中最常见的病原菌。

常用检测技术：MPN（最大可能值）法、平板计数法、PetrifilmTM测试片法

检测标准：

GB4789.10-2010食品安全国家标准食品微生物学检验金黄色葡萄球菌检验

SN/T0172-2010进出口食品中金黄色葡萄球菌检验方法

SN/T1895-2007食品中金黄色葡萄球菌的快速计数法PetrifilmTM测试片法

4.7.2.7沙门氏菌

沙门氏菌属（*Salmonella*）是一大群寄生于人类和动物肠道内生化反应和抗原构造相似的革兰氏阴性杆菌。Salmon(1850-1914)首次从病猪中分离出猪霍乱沙门氏菌。目前至少有67种O抗原和2000个以上血清型，所致疾病称沙门菌病。沙门氏菌病常在动物中广泛传播，人的沙门氏菌感染和带菌也非常普遍。由于动物的生前感染或食品受到污染，均可使人发生食物中毒。世界各地的食物中毒中，沙门氏菌食物中毒常占首位或第二位。沙门氏菌常作为进出口食品和其他食品的致病菌指标。沙门氏菌不分解乳糖（亚利桑那菌除外），分解葡萄糖产酸产气（伤寒沙门菌产酸不产气），多数产生H₂S，不产生靛基质，不液化明胶，不分解尿素，不产生乙酰甲基甲醇，多数能利用枸橼酸盐，能还原硝

酸盐为亚硝酸盐，在氰化钾培养基上不生长。

常用检测技术：生化鉴定法、荧光PCR法

检测标准：

GB4789.4-2010食品安全国家标准食品微生物学检验沙门氏菌检验

SN0170-1992出口食品沙门氏菌属(包括亚利桑那菌)检验方法

ISO6579-2002食品和动物饲料的微生物学沙门氏菌水平位置的检测法

4.7.2.8单核细胞增生李斯特氏菌

单核细胞增生李斯特氏菌(*Listeria monocytogenes*)属于李斯特氏菌属，为革兰氏阳性短小杆菌。该菌为兼性厌氧菌，不产生芽孢，一般不形成荚膜，对营养要求不高，在普通培养基上能生长，但在含血液、血清的培养基上生长更好。该菌在4° C的环境中仍可生长繁殖，是冷藏食品威胁人类健康的主要病原菌之一，因此，有嗜冷菌一称。因此禽肉熟制品及加热后加工环境应特别关注该菌的检测。感染该菌健康成人个体出现轻微类似流感症状，新生儿、孕妇、免疫缺陷患者表现为呼吸急促、呕吐、出血性皮肤病、化脓性结膜炎、发热、抽搐、昏迷、自然流产、脑膜炎、败血症直至死亡。

常用检测技术：生化鉴定法、酶联免疫法、荧光定量PCR

检测标准：

GBT4789.30-2010食品安全国家标准食品微生物学检验单核细胞增生李斯特氏菌检验

SN/T0184.1-2005进出口食品中单核细胞增生李斯特氏菌检测方法

4.7.2.9空肠弯曲菌

空肠弯曲菌(*Campylobacter jejuni*)为螺旋菌科、弯曲杆菌属的一个种，该属还包括大肠弯曲菌(*C. coli*)、胎儿弯曲菌(*C. fetus*)等其它12个种；其中空肠弯曲菌又有空肠亚种(*C. jejuni subsp. jejuni*)和多氏亚种(*C. jejuni subsp. doylei*)。最佳微需氧条件是5%氧气、10%二氧化碳和85%氮气，多氧或无氧环境均不生长。培养最适温度为41.5° C~43° C，37° C培养24h菌落微小，难以鉴别，需培养3天。此菌营养要求较特殊，除营养物质外，还需加入适量羊血、马血以及选择性抗菌物质，如万古霉素、多粘霉素以及硫代乙醇

酸钠等。感染患者临床表现发热、腹泻、呕吐和肌肉痛，造成空场、回肠和大肠组织损伤，通过肠粘膜侵入血液。

常用检测技术：生化鉴定法、酶联免疫法、荧光定量PCR

检测标准：

GBT4789.9-2008食品卫生微生物学检验空肠弯曲菌检验

SN/T0175-2010进出口食品中弯曲菌的检测方法

4.7.3 农兽药残留和有毒有害物质

禽肉中的农药残留主要来自动物饲料。饲料原料如玉米，在生长过程中使用农药，动物食用后在体内积蓄。目前，农残关注的主要项目为六六六、DDT、六氯苯。禽肉中的兽药残留主要来自家禽生长过程中为预防和治疗疫病在饲料中添加的或经动物口服、注射使用的药物在动物体内的残留。目前，出口禽肉主要关注的兽药残留为：硝基呋喃代谢物、氯霉素类、磺胺类、喹诺酮类等；环境污染物如：铅、镉、汞、砷，主要来自饲料、土壤及水质的污染。

4.7.3.1 硝基呋喃类

硝基呋喃类（Nitrofurans）药物是一类合成的抗菌药物，它们作用于微生物酶系统，抑制乙酰辅酶A，干扰微生物糖类的代谢，从而起到抑菌作用。由于硝基呋喃类药物及其代谢物对人体有致癌、致畸胎副作用，1995年起欧盟禁止硝基呋喃类药物在畜禽及水产动物食品中使用，并严格执行对肉类、水产中硝基呋喃的残留检测，2002年美国亦随之制定相应法规，现在世界上许多国家（包括我国）都不允许使用该类药物。但因该类药物价格低廉且效果好，常被违规用于畜禽养殖业，以治疗由大肠杆菌或沙门氏菌所引起的肠炎、溃疡病等。

硝基呋喃类原型药在生物体内代谢迅速，无法检测。但其代谢产物因和蛋白质结合而相当稳定，故利用代谢物的检测可反应硝基呋喃类药物的残留状况。硝基呋喃类（Nitrofurans）药物常见有以下四种：呋喃唑酮

（Furazolidone）、呋喃唑酮(Furaltadone)、呋喃妥因(Nitrofurantoin)、呋喃西林(Nitrofurazone)，代谢产物分别为AOZ、AMAZ、AHD、SEM。

常用检测技术：硝基呋喃类代谢物的检测方法主要有ELISA、LC、LC-MS以及LC-MS/MS。由于硝基呋喃类在畜禽动物中属于禁用药物，其代谢物检测低限

要求较高，一般采用LC-MS/MS检测居多。

检验标准：

SN/T1627-2005进出口动物源食品中硝基呋喃类代谢物残留量测定方法高效液相色谱串联质谱法；

GB/T21311-2007动物源性食品中硝基呋喃类药物代谢物残留量检测方法高效液相色谱/串联质谱法；

GB/T20752-2006猪肉、牛肉、鸡肉、猪肝和水产品中硝基呋喃类代谢物残留量的测定液相色谱串联质谱法。

农业部1025号公告-17-2008动物源性食品中呋喃唑酮残留标示物残留检测酶联免疫吸附法

4.7.3.2 氯霉素

氯霉素类（Chloramphenicols, CAPs）属于酰胺醇类广谱抗生素，主要包括氯霉素（chloramphenicol）、甲矾霉素（Thiamphenicol）、氟苯尼考（Florfenicol）和氟苯尼考胺（Florfenicol-amine）。氯霉素药物在动物中具有较高的治疗指数，曾是兽医临床常用的抗生素。但是由于该类药物具有抑制造血功能、发生不可逆转的再生障碍性贫血等副作用，而且人和幼龄动物对该类药物均非常敏感，欧盟、中国以及其他许多国家将氯霉素类药物列为食用动物禁用兽药，在动物性食品中规定该类物质不得检出。

常用检测技术：氯霉素药物残留的检测技术主要有ELISA、LC-MS、GC-MS以及LC-MS/MS。ELISA为氯霉素类药物残留检测的主要筛选方法，而HPLC-MS/MS则成为其主要的确证分析方法。

检验标准：

SN/T1604-2005进出口动物源性食品中氯霉素残留量的检验方法-酶联免疫法；

GB/T20756-2006可食动物肌肉、肝脏和水产品中氯霉素、甲矾霉素和氟苯尼考残留量的测定液相色谱-串联质谱法

GB/T9695.32-2009肉与肉制品氯霉素含量的测定；

GB/T22338-2008动物源性食品中氯霉素类药物残留量测定。

4.7.3.3 磺胺类

磺胺类药物是兽医上较常用的一类合成抗感染药物，具有抗病原体范围广、化学性质稳定、使用方便、易于生产等优点。磺胺药种类繁多，常用的磺胺类药物主要有磺胺嘧啶（Sulfadiazine）、磺胺吡啶（Sulfapyridine）、氨基磺胺（Sulfanilamide）、磺胺甲基嘧啶（Sulfamerazine）、磺胺二甲基嘧啶（Sulfamethazine）等二十几种。磺胺药单独使用，病原体易产生耐药性，与抗菌增效剂如TMP（甲氧苄啶）等联用，抗菌范围扩大，疗效明显加强，用来治疗畜禽肠道感染、乳腺炎、肺炎等疾病。同时也被广泛的用作饲料添加剂，用来增肥。但这种药物可以残留在动物的体内，人食用后对人体产生耐药性等副作用，尤其是致癌物质磺胺二甲嘧啶，能引起人的再生障碍性贫血，粒细胞缺乏症等疾病。磺胺喹噁琳日本要求不得在禽肉中检出。

常用检测技术：磺胺类药物残留的检测方法主要有LC、LC-MS、GC-MS、LC-MS/MS。

检验标准：

GB/T20759-2006 畜禽肉中十六种磺胺类药物残留量的测定液相色谱-串联质谱法；

SN/T1960-2007 进出口动物源性食品中磺胺类药物残留量的检测方法酶联免疫吸附法；

GB/T21316-2007 动物源性食品中磺胺类药物残留量的测定高效液相色谱-质谱/质谱法

4.7.3.4 喹诺酮类

喹诺酮类（Quinolones, QNs）药物是20世纪60年代以来开发的一类较新的合成抗菌药，具有抗菌谱广、抗菌作用强等优点。其代表物质主要有：环丙沙星（Ciprofloxacin）、恩诺沙星（Enrofloxacin）、诺氟沙星

（Norfloxacin）、恶喹酸（Oxolinic acid）、氟甲喹（Flumequine）等十几种。

QNs抗菌机制是抑制脱氧核糖核酸（DNA）螺旋酶，阻碍细菌DNA复制，从而导致细菌死亡。因QNs系化学合成药物，价格低廉，故在医学和兽医学中很快取

得广泛应用。目前，QNs已成为兽医临床最重要的抗感染药物之一，被大量用于治疗、预防和促生长。由于致病菌产生耐药性，某些QNs还具有一定的致突变和胚胎毒作用以及潜在的致癌性，其残留问题已引起广泛关注。

常用检测技术：喹诺酮类药物残留的检测方法主要有LC、LC-MS、LC-MS/MS。

检验标准：

GB/T20366-2006动物源产品中喹诺酮类残留量的测定液相色谱-串联质谱法
SN/T1751.2-2007进出口动物源食品中喹诺酮类药物残留量检测方法第2部分：液相色谱-质谱/质谱法

GB/T21312-2007动物源性食品中14种喹诺酮类药物残留检测方法液相色谱-质谱/质谱法

农业部1025号公告-25-2008动物源食品中恩诺沙星残留检测酶联免疫吸附法；

农业部1025号公告-14-2008动物性食品中氟喹诺酮类药物残留检测高效液相色谱法

4.7.3.5有机氯农药（六六六、DDT、六氯苯）

六六六，可以写作666，成分是六氯环己烷，英文简称BHC，对昆虫有触杀、熏杀作用。DDT又名滴滴涕，化学名为双对氯苯基三氯乙烷，可制成乳剂，是有效的杀虫剂。六氯苯英文名称为hexachlorobenzene，纯品为无色细针状或小片状晶体。此类物质为20世纪上半叶防止农业病虫害，减轻疟疾伤寒等蚊蝇传播的疾病危害起到了不小的作用。但其对环境有严重危害，对水体可造成污染，对人的毒性作用为中枢神经及实质脏器，特别是肝脏与肾脏的严重损害，目前很多国家和地区已经禁止使用。

常用检测技术：有机氯类农药残留的检测方法主要是GC、GC-MS。

检验标准：

GB/T9695.10-2008肉与肉制品六六六、滴滴涕残留量测定；

GB/T5009.162-2008动物性食品中有机氯农药和拟除虫菊酯农药多组分残留量的测定；

GB/T2795-2008冻兔肉中有机氯及拟除虫菊酯类农药残留的测定方法气相色谱质谱法；

SN0126-1992出口肉及肉制品中六六六、滴滴涕残留量检测方法。

4.7.3.6 砷（以无机砷计）

砷是一种剧毒物质，砷化合物在饲料中的添加备受重视，砷对动物的心脏、呼吸、生殖和免疫系统均有损伤，低含量的砷可在动物体内蓄积引起中毒。此外砷还可残留于动物体内，难以彻底排出，当人食用动物肌肉制品的食品后会影响到人的身体与生命安全。砷的化合物在人体内蓄积到一定量时，将严重损害人体健康，甚至通过胎盘进入胎儿体内，危害下一代。

常用检测技术：主要有原子荧光光谱法（AFS）、原子吸收光谱法（AAS）和等离子体质谱法（ICP-MS）。

检验标准：

GB/T5009.11-2003食品中总砷及无机砷的测定

SN/T0448-95出口食品中汞和砷的测定

4.7.3.7 铅

铅(Pb)是地壳中发现的含量最丰富的重金属元素。铅的半衰期很长，因此一旦排放到自然界中，就可长期存在并富集。铅是一种具有蓄积性的有害元素，对人体神经、造血、消化、免疫等系统都有损害。人体吸收的铅大部分以不溶性磷酸铅的形式沉积在骨骼中，少部分储留于肝、肾、肌肉和中枢神经。铅可与其他有毒重金属在体内联合起作用，发生更为复杂的生化反应。铅、镉、砷是FAO / WHO公布的对人体毒性最强的3种重金属，它们都对人的免疫系统产生破坏性的影响。其中铅和镉广泛分布且存于自然界中，易造成食品的双重污染。为了控制人体铅的摄入量，在食品监督领域中列为重要检测项目。

常用检测技术：检测铅的方法主要有原子吸收光谱法（AAS）和等离子体质谱法（ICP-MS）；

检验标准为：

GB5009.12-2010食品中铅的测定；

DB53/T288-2009食品中铅、砷、铁、钙、锌、铝、钠、镁、硼、锰、铜、

钡、钛、锶、锡、镉、铬、钒含量的测定电感耦合等离子体原子发射光谱（ICP-AES）法

4.7.3.8 镉

镉（Cd）不是人体的必需元素，属重金属元素，对大多数生物都是有害的，镉在生物体中的积累会引起疼痛病、心力衰竭、动脉硬化等多种疾病。镉的安全摄入量问题已受到世界各国的关注，因此测定肉制品中微量镉有着重要意义。

常用检测技术：检测镉的方法主要有原子吸收光谱法（AAS）和等离子体质谱法（ICP-MS）；

检验标准为：

GB/T5009.15-2003食品中镉的测定

DB53/T288-2009食品中铅、砷、铁、钙、锌、铝、钠、镁、硼、锰、铜、钡、钛、锶、锡、镉、铬、钒含量的测定电感耦合等离子体原子发射光谱（ICP-AES）法

4.7.3.9 汞

汞（Hg），通称“水银”，是一种有毒的液体金属，游离存在于自然界，存在于辰砂、甘汞及其他几种矿中，它主要用于科学仪器（电学仪器、控制设备、温度计、气压计）及汞锅炉、汞泵及汞气灯中。

汞是有害的重金属，以各种形态排入环境，污染空气、水质和土壤，导致对食品的污染。食品一旦被汞污染难以彻底清除，无论使用任何不同的烹调方法都无济于事。汞的毒性与汞的化学存在形式、汞的化合物的吸收有很大关系。无机汞不易被吸收，毒性小，而有机汞特别是烷基汞、甲基汞容易被吸收，毒性大，属于蓄积性有毒物质，在体内达到一定量时，将危害人体健康。因此，检验和控制食品中汞的含量是十分必要的。

汞溶液在储存过程中，极易产生器皿内壁吸附，且浓度越低越易被吸附。溶液的酸度、温度和储存时间也有明显的影响，消化后的样品溶液，不宜存放时间太长。

常用检测技术：检测汞的方法主要有原子荧光光谱法（AFS）、原子吸收光

谱法（AAS）和等离子体质谱法（ICP-MS）；

检验标准：

GB/T5009.17-2003食品中汞的测定；

SN/T0448-95出口食品中汞和砷的测定。

中华人民共和国商务部
MINISTRY OF COMMERCE OF THE PEOPLE'S REPUBLIC OF CHINA

5. 主要贸易国家和地区的技术性贸易措施介绍

我国禽肉主要出口日本、东南亚、中东和中亚、欧盟、英国、美国、韩国、中国香港特别行政区、中国澳门特别行政区等国家和地区。考虑到不同国家和地区对进口禽肉的安全卫生要求各异，如日本、欧盟、美国卫生要求最严格、最苛刻，而有的国家和地区禽肉安全卫生要求与我国的标准基本一致，因此本章详细介绍日本、欧盟、美国以及香港特别行政区对禽肉的安全卫生要求，包括其管理机构、法律法规、动物传染病控制、食源性微生物监控和药物残留监控、进口通关程序等；简要介绍马来西亚、韩国、俄罗斯、中东等其他国家和地区的安全卫生要求。英国作为前欧盟成员国，其2020年脱欧后，英国的食品安全管理要求基本等同于欧盟，本指南不再介绍。

5.1 日本

日本是我国熟制禽肉产品的主要出口市场。日本建立了比较严格、规范的进口食品安全管理体系。

5.1.1 日本食品安全监管机构及职责

食品安全委员会2003年7月1日成立，由政府内阁直接领导，由7名食品安全专家组成，全部为民间专家，经国会批准，由首相任命，每届任期3年。下设事務局（负责日常工作）和“专业委员会”。“专业委员会”负责专项案件的检查评估，下设化学物质评估组、生物评估组、新食品评估组3个评估专家组。

主要职能：负责实施食品安全风险评估。对风险管理部门（厚生劳动省和农林水产省）进行政策指导与监督。负责风险信息的交流。以食品安全委员会为核心，建立由政府、消费者、生产者等广泛参与的风险信息沟通机制，并对所有风险交流情况实施综合管理。

厚生劳动省主要职能：负责实施食品安全风险评估。对风险管理部门（厚生劳动省和农林水产省）进行政策指导与监督。负责风险信息的交流。以食品安全委员会为核心，建立由政府、消费者、生产者等广泛参与的风险信息沟通机制，并对所有风险交流情况实施综合管理。食品安全部下设基准审查课、企划情报课和监视安全课三个部门。其中，基准审查课负责制定有关食品、食品添

加剂等的各种标准；其他两个部门则通过地方政府和地方检验机构，对食品生产和贸易过程中与食品卫生安全有关的事务进行管理、监督和指导。

另外，厚生劳动省通过其分布在全国的31所检疫所、7个地方厚生局以及与47个都道府县、分布在80个不同地区的517所保健所合作，对日本境内生产或销售的食品（包括进口食品）进行安全风险管理的。

农林水产省也是进行食品安全风险管理的政府部门。农林水产省中与食品安全有关的部门主要是消费安全局。消费安全局下设消费安全政策、农产安全管理、卫生管理、植物防疫、标识规格、总务等6个课，以及1名消费者信息官。农林水产省还新设立食品安全危机管理小组，负责应对重大食品安全问题。消费者厅和消费者委员会于2009年9月1日成立。消费者厅负责统一承担原先由各相关省厅分别管辖的有关消费者权益保护的各种行政事务，包括产品事故的原因调查以及防止同样问题再次发生等。消费者委员会是由民间人士组成的消费者厅的监督机构，设在内阁府内，负责独立调查审议与消费者权益保护有关的各种事务，有权对首相和相关大臣提出建议。农林水产省通过设在各主要口岸的动物检疫所对进口食品进行检疫管理。

5.1.2 日本食品安全法律法规体系

主要分为四个层次，依次为：法律（法）、政令（施行令）、省令（施行规则）、省发出的告示等。分别相当于我国法律法规体系中的法律（法）、法规（条例）、部门规章（实施规则）、和规范性文件（办法）。

食品安全法律主要包括：《食品安全基本法》、《食品卫生法》。此外还有《农林产品标准化和正确标识法》（简称《JAS法》）、《健康增进法》、《食品制造过程管理高度化临时措施法》、《粮食、农业、农村基本法》等十多部法律法规。这些法律法规绝大多数都出台了配套的施行令和施行规则，根据法律规定的管辖范围，主要分别由厚生劳动省和农林水产省制定和实施，运用于食品安全不同领域的管理中。如厚生劳动省依据相关法规制定了《日本以外使用的农业化学品最大残留限量设立和修订申请指南》、《重组DNA技术用于食品及食品添加剂的安全性审查手续》等规定，农林水产省依据相关法规制定了《农林水产省食品安全紧急对应基本方针》、《制造加工/流通销售阶段食品

安全紧急对应实施方针》等规定。

《食品安全基本法》于2003年5月23日获得日本国会通过，自同年7月1日起施行，并于2003年、2006年、2007年多次修订。《食品安全基本法》是日本食品安全管理体系的最基本法律，整个食品安全管理体系围绕《食品安全基本法》规定的各项基本原则运行。《食品安全基本法》为保障食品安全规定了若干措施，主要包括以下四个方面：第一，风险评估。《食品安全基本法》要求，在制定食品安全政策时，应对食品本身含有或加入到食品中影响人身健康的生物学、化学、物理上的因素和状态，进行影响人身健康的评估。需紧急防止、抑制对人身健康产生不良影响而不能事前进行食品影响健康评价的，也应在事后及时进行食品影响健康评估，不得延误。第二，风险管理。为了防止、抑制摄取食品对人身健康产生不良影响，应考虑国民饮食生活状况等因素，并根据风险评估的结果，制定食品安全政策。第三，风险信息沟通。为了反映国民对制定政策的意见，并确保其制定过程的公正性和透明性，政府在制定食品安全政策时，应采取必要措施，向国民提供相关政策信息，为其提供陈述意见的机会，并促进相关单位、人员相互之间交换信息和意见。第四，建立食品安全委员会。日本并不是没有食品安全方面的管理机构，其主要的管理机构是农林水产省和厚生劳动省。《食品安全基本法》所设立的食品安全委员会下辖于内阁，但并不是要取代上述两个机构的职权，其职责主要是实施食品安全风险评估、实施必要的科学调查研究、对风险管理部门(厚生劳动省、农林水产省等)进行政策指导和监督、促进相关行政机关之间交流信息和意见。

《食品卫生法》是日本食品安全管理体系的基本法，制定于1947年，1948年1月1日起施行，并经过多次修订，仅1995年以来就修改了10多次。其中2005年6月第6次修改，引入《食品中残留农业化学品肯定列表制度》。“肯定列表制度”于2006年5月29日起实施。日本对农业化学品的残留限量要求就可分为以下5种类型：一是正式标准，该标准即肯定列表制度实施前日本厚生劳动省执行的限量标准；二是暂定标准；三是豁免物质；四是一律标准；五是不得检出物质。在这几类标准中，仅正式标准经过了厚生劳动省严格的科学评估。在日本执行的限量标准中，暂定标准、一律标准及豁免物质均是参考其他相关标准确

定的，而未经过严格的风险评估。基于此，在肯定列表制度实施后，日本食品安全委员会将对以上标准逐步展开安全性评估（大约每5年审定一次），并据此修订以上标准。评估完成后，暂定标准将转化为正式标准。

5.1.3 日本农林水产省对我国出口禽肉产品的安全管理

2004年中国发生高致病性禽流感之后，日本农林水产省公布法令，全面停止从中国进口冷冻生禽肉。后中国相关部门与日本农林水产省磋商制定《中华人民共和国向日本出口热加工禽肉及其产品的卫生要求》，日本农林水产省允许进口中国热加工禽肉产品，并对申请出口日本的加工企业逐一检查合格后注册。后经中国官方努力，日本自2007年准许已注册偶蹄肉产品和禽肉产品企业申请增加禽肉产品或偶蹄肉产品注册。按照卫生要求规定上述注册企业两年复查一次。

《中华人民共和国向日本出口热加工禽肉及其产品动物卫生要求》内容如下：

5.1.3.1 热处理的过程

(1) 经水煮、蒸或油炸使禽肉及其产品的中心温度达70℃或更高并保持1分钟或以上；或

(2) 除第1点所规定的方式以外的任何方式使禽肉及其产品的中心温度达70℃或更高并保持30分钟或以上。

5.1.3.2 出口家禽的定义

(1) 家禽是指鸡、鸭、火鸡、鹌鹑、鹅。

(2) 禽肉及其产品是指禽肉、脂肪、筋腱、内脏及其产品（不包括肉粉和肉骨粉）。

5.1.3.3 工厂的资质

(1) 用于屠宰对日出口的热加工禽肉及其产品的屠宰场（以下称“批准屠宰场”）应经过出口国官方批准。

(2) 用于加工对日出口的热加工禽肉及其产品的加工厂（以下简称“批准加工厂”）应经过出口国官方批准。

(3) 由出口国动物卫生当局申请，日方动物卫生当局指定符合标准的企业

可以生产对日出口的热加工禽肉及其产品，每次指定有效期两年。

5.1.3.4注册批准

(1) 日方动物卫生当局将对指定的热加工企业进行现场考察，以确认这些企业是否符合指定标准的要求，费用由出口国承担。

(2) 如果指定的加工厂（以下简称指定加工厂）需要改造、扩建和（或）改变工厂的结构，出口国动物卫生当局应事先向日本动物卫生当局申请并获得批准。

(3) 当指定热加工企业更改企业名称或地址时，出口国动物卫生当局应立即通报日方动物卫生当局。

5.1.3.5记录的保存

(1) 指定加工厂的监督员应至少每月检查一次以确认热处理工序中的卫生危害得到了预防，质量得到保证，此检查结果至少保留两年；

(2) 指定加工厂的监督员应做好下列记录并存档至少两年：

- 1) 热加工日期；
- 2) 每一产品品种的热加工禽肉及其产品的数量和加热记录；
- 3) 向目的国运输的日期和数量。

5.1.3.6成为日本农林水产省指定企业的标准

(1) 指定的加工厂要有专门处理原材料的加热前处理区和专门处理热加工产品的加热后处理区，并分别配备必要设备。

(2) 加热前处理区应当与加热后处理区完全隔离，以下情况除外：——热加工设备的窗户，传送原材料时打开，其它时候关闭，或——热加工设备的出入口，装有设施阻止加热前处理区空气向加热后处理区流通。

(3) 加热前处理区应当有存储、处理和检测设施。

(4) 指定加工厂的热加工设施应当装备有如温度记录仪等检测设备。

(5) 加热后处理区应当置隔离墙与外界完全隔离并配有热加工后检测、冷却、存储、包装等设备或工具。

(6) 为了避免交叉污染，加热前处理区和加热后处理区应当为各自员工配有独立的设施，如员工的入口和出口、更衣室、洗手间等。

(7) 地面、墙面天花板应当平滑并容易清洗；地面应当使用防水材料，地面坡度适宜排水、方便消毒。

(8) 指定加工厂应当配有排污设施和水供给设施，以保证供水充足方便清洗。

(9) 必须备有整个加工程序中包括加热前处理过程、热加工过程以及加热后处理过程预防卫生危害和确保产品质量的操作手册。

(10) 要有人员监督保证遵循第9条的操作手册的要求。

5.1.4 日本厚生劳动省对进口熟制禽肉产品的安全管理

农林水产省和厚生劳动省在职能上既有分工,也有合作,各有侧重。农林水产省主要负责生鲜农产品及其粗加工产品的安全性,侧重在这些农产品的生产和加工阶段,重点关注动物传染病的控制,即动物传染病能否通过熟制禽肉带入到日本。厚生劳动省负责其他食品及进口食品的安全性,侧重在这些食品的进口和流通阶段,重点关注食品中食源性微生物和农兽药残留等情况。农药、兽药残留限量标准则由两个部门共同制定。日本对进口食品的检验检疫非常严格。所有进口禽肉食品必须首先通过日本农林水产省的动物检疫所检疫合格,然后通过厚生劳动省的食品检疫所的检查,之后再通过海关手续之后才能够进入日本国内市场流通。重点介绍日本厚生劳动省对进口食品的安全管理。

进入日本市场的进口食品和相关产品(包括食品添加剂、食品设备、食品容器或食品包装物)必须根据日本《食品卫生法》的规定,进行进口申报。日本厚生劳动省的检疫所负责进口食品和相关产品的进口申报工作。进口食品和相关产品的进口申报表应递交给厚生劳动省检疫所,检疫所的检查员对递交的文件进行检查,确定进口食品和相关产品是否符合食品卫生法。

5.1.4.1 进口申报程序

填写“进口食品申报表”,并提供申报程序要求的所有相关信息,包括进口食品的种类、出口国当地政府颁发的“卫生/健康证”。

向检疫所提交信息完整的申报表,申报表的递交可通过书面递交,也可通过网上在线递交。

检疫所对递交的进口申报表进行检查。在检查申报文件过程中,若发现进

口货物在过去存在很多违法记录，则确定货物需要进行检查，通过对货物进行检查来确定货物是否符合相关法律。如果发现货物符合规定，当初递交申报文件的检疫所将对进口商颁发“Certificate of Notification”；如果发现货物不符合规定，检疫所将通知进口商，货物将不得进口。

5.1.4.2 进口食品查验

日本官方对进口食品的查验主要有监控检查和命令检查两种形式。厚生劳动省下属检疫所将对首次进口食品以及运输过程中发生事故食品进行额外检查。

(1) 监控检查

主要是针对违反食品卫生法概率较低的食品，其目的是在收集进口日本的各种不同种类的食品的卫生状况信息，以便快速顺利地办理进口手续。厚生劳动省检疫所在对进口食品进行监控检查时，不妨碍食品的进口通关，仍可继续办理通关手续，进入日本国内市场。监控检查每年都要制订年度实施计划，决定当年所要实施的对象食品，检查项目，检查样本数等。现行的日本检验检疫制度规定，全国监控检查总体抽查率一般为10%左右，费用由国家承担。

监控计划的制定：厚生劳动省为了重点、有效率、有成效的实施监控检查，以统计学上可检查出违反事例的检查数量为基础，考虑每类食品的违反率、进口件数以及进口重量、违反内容对健康的影响程度等，来规定监控检查的件数和检查项目。并且，为了切实实施肯定列表制度，考虑国外的农药等的限制情况、使用情况和检出事例等来制定监控计划。此外，根据对出口国制度、出口国内回收、健康损害等进行的信息调查结果，确认该国切实实施了对日出口食品安全管理的情况下，重新确定其食品的监控检查件数。

监控检查的实施：为了实施监控计划所规定的件数的检查，检疫所需根据厚生劳动省分配的检查件数制定年间预定，有计划的实施检查。厚生劳动省恰当的逐一检查实施检查的情况，看其是否符合监控计划的规定，对检疫所下达必要指示的同时，根据进口情况等的变化，在对每个检疫所或每类食品实施检查计划有困难时，为结合进口的实际情况、有成效的实施检查，以该年度的半年为目标重新制定监控计划。

强化监控检查：厚生劳动省得到生产国等的有关食品等召回以及发生健康损害的信息时，在监控检查中发现违法事例的情况下，或在都道府县等的监视指导中发现违法事例的情况下，根据需要指示各检疫所加强该进口食品的检查。此外，关于加强残留农药的检查，厚生劳动省根据出口国残留农药等的管理体制，为使统计学上违法事例的检出在实际中变为可能，将在一段时间内提高该进口食品以及检查项目的监控检查的检查率。

(2) 命令检查

主要是针对违反食品卫生法概率较高的食品所采取的检验制度，是强制性逐批进行100%的检验。在进行命令检查时，进口程序将被中止，在检查结果出来前，货物被停留在港口不允许办理入关手续。并且命令检查的费用由进口商支付。

命令检查解除：

出口国查明原因，制定了保证措施，并通过两国之间的协议、实地调查、进口时的检查等确认了其有效性；接受农药残留命令检查的食品等，2年期间没有违反事例，或者1年期间没有违反事例并且命令检查的实施件数在300件以上的对象，将解除命令检查。之后，由于有可能再次发现违反情况，对该进口食品等及检查项目实施一定期间的提高抽样比率的连续监视检查，期间如有发现超标，立即进行检查命令。

(3) 进口自肃

日本进口食品检验检疫制度规定，在实施命令检查之后，仍然多次发现该产品违反食品卫生法时，将被启动进口自肃措施。所谓进口自肃，中文意思为进口自律或进口克制。一般是在监控检查和命令检查之后，对仍然被多次发现违规的产品，所采取的一种表面看来是具有劝告性质，但实际上是一种暂时的禁止进口措施。一般对某产品采取进口自肃措施，即意味着该产品被暂时禁止进口。进口自肃措施会根据违规情况反复实施，如解除后该产品又多次发生违反案例，日本会再次实施进口自肃措施，如得到改善，日本又会再次解除进口自肃措施。这样，即可控制食品、农产品安全，也可督促出口国家进行改进，把进口食品的数量和安全置于可控的范围内，以免引发食品短缺。

(4) 禁止进口

日本进口食品检验检疫制度规定，禁止进口是在实施进口自肃措施之后，采取的一种比较严厉的禁止进口的措施。如一旦被实施禁止进口措施，该国或者该产品将在短期内很难被解除禁止进口措施，甚至将永久性被禁止向日本出口食品。

(5) 自主检查

日本《食品安全基本法》第8条规定，食品进口商必须认识到自己有责任确保食品安全。为此在供应食品过程的每一个环节都要采取确切措施。另外，《食品安全基本法》第3条第1项规定，为了履行自己确保进口食品等安全性的责任和义务，必须学习必要的知识和技术，实施自主检查等，以确保原材料的安全。厚生劳动省和检疫所实施指导和监督。“自主检查”是进口商的自律行为，但并不是没有约束。对需要“自主检查”的进口食品，进口商自选样本送到厚生劳动省指定的检疫机构进行检验，对检出的问题必须依法报告。与前两种检查不同的是，“监控检查”和“命令检查”是行政性检查，检查样品由厚生劳动省所属的食品检疫所抽取；“自主检查”则要求进口商自主抽取样品。

日本食品检验检疫的主要内容包括农药残留、有毒有害物质、微生物污染、抗菌性物质、重金属污染、二氧化硫、霉菌毒素、使用材料标准、容器包装、防腐烂、防变质、防霉措施、有无卫生证明书、保存标准等。对于不合格产品，日本采取了销毁或退货措施。

5.1.5 日本官方对我国肉类卫生控制体系的检查要点

我国熟制禽肉加工企业出口日本前，应获得日本农林水产省的注册检查。

(1) 日本检查是针对工厂的检查，每次检查直接进入工厂，不与官方会谈。关注每个申请注册的工厂是否达到要求，而且是对申请注册的工厂逐一检查，目前尚未关注对整个中国肉类安全控制体系的评估。

(2) 日本检查官进行检查非常细致而且刻板，也是由于日本工作习惯和检查后需要写出报告。日本检查官按照“卫生要求”的条款逐项在企业检查，现场对照企业事先上报的图纸进行检查，必须要逐一看到图纸上的每个房间，并且不允许有图纸与现场不符合的情况，有则必须立即改正图纸。在现场检查过

程中，按照进入的场地逐一拍照留存检查档案，对发现问题的地方也进行拍照存档。

(3) 日本派出的检查官检查时有需要填写的检查表，此表格是按照“卫生要求”的内容编制的，检查官为完成表格的填写以及回国后的报告，会按照检查表逐项询问并索要相应的证明资料或记录，有时会要求企业提前填写好英文版的检查表。

(4) 从2010年起开始关注中国官方对企业的监管情况，询问监管频率，要求提供监管记录。以往的检查中也与陪同的检验检疫人员有交流，偶尔在现场询问监管的问题。

(5) 对已注册企业的复查，日方检查具有严密的延续性。尤其近几年，日方检查官总是在检查前查看该企业原来申报的材料，对照复查前申报的材料，看有无变化，并事先列出疑问，现场进行询问跟踪，对检查做出了充分的事前准备，也看出日本官方对检查档案保存的完整性。2010年检查时甚至携带了以往历次检查时的报告及提出问题的整改照片，对企业的整改情况进行确认。因此企业应建立档案留存系统，每次复查前仔细核对工厂情况尤其硬件设施，确保与前一次检查一致，并整改了提出的问题。

(6) 日方不再接受新工厂的注册申请，即不再增加中国热加工肉类注册企业的数量，只允许将原有注册工厂进行置换，或自然淘汰的工厂再增补，但是允许偶蹄动物产品生产企业或禽肉类产品生产企业交互增加禽肉类产品或偶蹄动物产品热加工种类注册。

(7) 日本对已注册工厂的变更有严格并详细的要求，不允许有任何未经许可的变更，现场检查若发现会立即暂停企业出口，且工厂硬件设施变更期间生产产品不允许出口日本。

5.1.6 日本对进口我国熟制禽肉的安全限量要求

日本2006年5月实施肯定列表制度后，2008年我国出口日本的熟制禽肉产品联系多批次被日本厚生劳动省检出硝基呋喃类代谢物残留，2009年这一问题得到有效控制。但是每年一般都有一定批次的熟制禽肉产品被日本通报检出微生物超标。

5.1.6.1 日本在所有食品中均不得检出的农兽药名单15种

CYHEXATIN、AZOCYCLOTIN/环己锡、三唑锡

PROPHAM/苯胺灵

CAPTAFOL/敌菌丹

AMITROLE/杀草强

2,4,5-T/2,4,5-T

DAMINOZIDE/丁酰肼

DIETHYLSTILBESTROL/己烯雌酚

COUMAFOS/COUMAPHOS/库马福司/蝇毒磷

RONIDAZOLE/洛硝达唑

METRONIDAZOLE/甲硝唑（甲硝哒唑）

DIMETRIDAZOLE/地美硝唑

CHLORAMPHENICOL/氯霉素

CHLORPROMAZINE/氯丙嗪

NITROFURANS/呋喃类药物

CARBADOX including QCA/卡巴氧，包括QCA

5.1.6.2 日本对动物性食品重点监控的兽药及其他化合物清单

氯羟吡啶 (Clopidol)

磺胺喹噁啉 (Sulfaquinoxaline)

氯霉素 (Chloramphenicol)

磺胺甲基嘧啶 (Sulfamerazine)

磺胺二甲嘧啶 (Sulfadimethoxine)

磺胺—6—甲氧嘧啶 (Sulfamonomethoxine)

噁喹酸 (Oxolinic acid)

乙胺嘧啶 (Pyrimethamine)

尼卡巴嗪 (Nicarbazin)

双呋喃唑酮 (DFZ)

阿伏霉素 (Avoparcin)

表5-1日本对进口熟制禽肉产品的微生物限量要求

		大肠菌群	大肠杆菌	沙门氏菌	梭菌	金黄色葡萄球菌
冷冻食品	加热后食用，冻前已加热	ND				
	食用前无须加热	ND				
	加热后食用，不含冻前已加热食品		ND			
肉制品	指定（加热）			ND	<1000	
	干燥		ND			
	加热，容器包装后巴氏消毒		ND		<1000	
	未加热			ND		<1000
	加热，热处理后容器包装		ND	ND		<1000

资料来源：吕志平主编，《国内外技术法规与标准中食品微生物限量》，中国标准出版社，2002年9月第一版

5.1.7 目前肉鸡养殖与出口熟制禽肉应关注的残留物项目

5.1.7.1 日本自2006年5月实施肯定列表制度后，根据我国目前肉鸡养殖可能使用的药物情况，对日本肯定列表制度与我国相关标准中有关药物残留物限量进行了比对，具体如下：

7种兽药我国目前的限量要求不如日本严格：氨苄青霉素（日本要求限量为0.02ppm,我国限量为0.05ppm）、强力霉素（日本要求限量为0.05ppm,我国限量为0.1ppm）、恩诺沙星（日本要求限量为0.01ppm,我国限量为0.1ppm）、红霉素（日本要求限量为0.05ppm,我国限量为0.2ppm）、马杜霉素（日本要求限量为0.1ppm,我国限量为0.24ppm）、莫能菌素（日本要求限量为0.05ppm,我国限

量为1.5ppm)、盐霉素(日本要求限量为0.1ppm,我国限量为0.6ppm)。

3种兽药我国目前的限量要求比日本严格:粘菌素(日本要求限量为0.2ppm,我国限量为0.15ppm)、林可霉素(日本要求限量为0.2ppm,我国限量为0.05ppm)、壮观霉素(日本要求限量为0.5ppm,我国限量为0.3ppm)。

3种兽药我国目前的限量要求等同于日本要求:新霉素(要求限量为0.5ppm)、磺胺嘧啶(要求限量为0.1ppm)、替米考星(要求限量为0.08ppm)。

5种是肯定列表中有限量要求但我国没有限量要求:庆大霉素(日本要求限量为0.1ppm)、卡那霉素(日本要求限量为0.1ppm)、硫粘菌素(日本要求限量为0.1ppm)、地克珠利(日本要求限量为0.02ppm)、阿莫西林(0.02ppm)。

5.1.7.2日本实施“肯定列表制度”后,需要重点关注的项目

禁用药:硝基呋喃类、氯霉素等。

18种列入肯定列表中的兽药:磺胺嘧啶、恩诺沙星、氨苄青霉素、强力霉素、红霉素、马杜霉素、莫能菌素、盐霉素、粘菌素、林可霉素、壮观霉素、新霉素、替米考星、庆大霉素、卡那霉素、硫粘菌素、阿莫西林、地克珠利。

21种列入“肯定列表”一律标准的兽药:丁胺卡那、羟氨苄青霉素、头孢噻肟钠、硫酸红霉素、环丙沙星、磷霉素钙、青霉素、海南霉素、利巴韦林、甲哌利福霉素、克林霉素、硫酸新霉素、金刚烷胺、先锋霉素、氟喹酸、氨苄西林、盐酸多西环素、阿米卡星、正泰霉素、链霉素、病毒唑。

5.2 欧盟

欧盟是我国出口熟制禽肉产品的重要贸易伙伴,是世界上食品安全管理最为严格的地区之一。近几年来,欧盟不断对其食品安全管理体制进行改革,并出台了大量与食品安全相关的法律法规和标准,成为世界上食品安全体系运作最成功的区域之一。

5.2.1 欧盟食品安全管理组织机构

5.2.1.1 欧盟扩张与发展

自欧共体成立以来,先后经历了8次扩大,成员国从最初的6国发展到目前

的27国。从欧共同体成立之初，欧共体的成员国数量为法国、联邦德国、意大利、比利时、荷兰和卢森堡等6国。1973年1月1日，英国、爱尔兰与丹麦加入欧洲三大共同体。1976年1月1日，希腊成为第十个成员国。1986年1月1日，西班牙与葡萄牙加入，使欧共同体成员国增至12个。1995年1月1日，瑞典、芬兰与奥地利加入欧盟，欧盟成员国数量扩充到15个。2004年，波兰、捷克、斯洛伐克、匈牙利、爱沙尼亚、拉脱维亚、立陶宛、斯洛维尼亚、马耳他、塞浦路斯等10国加入欧盟。欧盟成员国数量增至25国。2007年1月1日，罗马尼亚和保加利亚正式成为欧盟成员国。欧盟拥有27个成员国。克罗地亚于2013年7月成为欧盟第28个成员国。2020年英国脱欧后，欧盟拥有27个成员国。

5.2.1.2 欧盟组织结构

(1) 欧洲议会 (European Parliament)，是欧盟的立法、预算、监督和咨询机构，代表各成员国人民的意愿，议会成员由选民直接选举产生，任期5年。主要权利为：部分立法权；预算决定权，与欧盟委员会一起决定欧盟的年度预算；民主监督权等。

(2) 欧洲理事会 (European Council)，最高决策机构，也称为“欧盟首脑会议”、“欧盟峰会”或“欧洲峰会”，是由欧盟27个成员国的“国家元首”或“政府首脑”与欧洲理事会主席及欧盟委员会主席共同参加的首脑会议，欧盟外交与安全政策高级代表也参与欧洲理事会活动，主要职责是商定欧盟发展方向的重大问题，它是欧盟事实上的“最高决策机构”，欧洲理事会无立法权。

(3) 欧盟理事会 (Council of the European Union)，俗称“欧盟部长理事会”，由欧盟各成员国部长组成，又称“部长理事会”，简称“理事会” (the Council)，是欧盟的重要决策机构。欧盟理事会负责日常决策并拥有欧盟立法权。

(4) 欧盟委员会 (European Commission)，是欧盟的常设执行机构，也是欧盟唯一有权起草法令的机构 (除条约规定的特殊情况外)。根据《里斯本条约》从2014年起，欧盟委员会的委员人数将从29名减至18名。欧委会主席人选由欧洲理事会一致同意提出，经欧洲议会表决批准。欧委会成员由欧洲理事会指定并经委员会主席同意，再经欧洲议会表决并批准授权后才可就职。欧委会的具体工作由总司承担。

(5)在食品安全管理方面，欧盟行政机构具体可分为三个层级，一是最高行政机构，即欧盟委员会；二是欧盟委员会下设的具体负责食品安全管理的部委级机构，健康和食品安全总司（原名健康和消费者保护总司）；三是健康和食品安全总司内设的司局级管理部门，健康、食品审核和分析司（原食品兽医办公室FVO）

1)健康和食品安全总司

负责制定并执行欧盟委员会关于公共卫生和食品安全两大领域的政策，主要职责是保护和改善公众健康及福利、保障欧盟食品安全、保护饲养动物健康、保障农作物和森林健康。

2)健康、食品审核和分析司

负责监督欧盟各成员国对欧盟兽医、植物检疫以及食品卫生相关法规的执行情况，从而增强欧盟消费者对食品安全的信任。此外，还负责审核、控制和监管整个食品链中对食品安全和食品卫生相关的遵守情况，并且将结果公布于公众。

5.2.1.3 欧盟法规概括

(1)条约：基于欧盟宪法性条约的规定和欧共体法院的判例法，欧盟对外缔结国际条约。欧盟与第三国缔结的国际协定直接构成欧盟法的一部分，不需要任何转化程序，对欧盟机构和成员国均有约束力；在欧盟法律渊源的等级体系中，国际协定介于宪法性条约与欧盟自主立法之间。

(2)欧盟自主性立法，指欧盟机构依据欧盟宪法性条约的授权，为实施宪法性条约的目的，按照宪法性条约所规定的决策程序独立制定的各项法律，其形式包括法规、指令、决定等。

(3)法规（regulation）：由理事会和议会联合批准或者由委员会单独批准。根据《欧盟运行条约》第288条的规定，法规具有普遍适用性，完全直接地适用于所有成员国。“普遍适用性”是指法规适用于欧盟所有成员及所有公民，该特征使法规与另一种立法文件—决议相区别开；“直接使用性”指法规一经制定，则成为各成员国内法的一部分，不需要也不允许各成员国立法机构转化为国内法，这一特征是法规与另一种立法文件—指令相区别的标志。

(4)指令(directive)：由理事会和议会联合批准或者由委员会单独批准。根据《欧盟运行条约》第288条的规定，指令只对其所发至的成员国具有约束力，

并且仅要求接受国达到规定的目标即可，这些成员的国家机关对于实现目标的方式和方法具有选择权。指令不具有直接适用性，需要成员国转化为国内法律。每个指令均会规定成员国采纳的最后期限。

(5) 决议(decision):是由理事会与议会共同批准或者由理事会、委员会单独批准的对特定对象具有直接全面约束力的一类法律文件。根据欧共体条约第249条的规定，决议对规定的接受者具有直接拘束力，它的发出对象可以是成员国，也可以是自然人或法人。

(6) 建议(recommendation)和意见(opinion):仅是欧盟委员会或理事会就某个问题提出的看法，仅作为欧盟立法趋势和政策导向，供成员国参考，不具有法律强制力。

欧盟法规的特点:欧盟法规制定后一般都在《欧盟官方公报》上发布，无约定生效期的一般在公布后20日生效。欧盟一般每个工作日都出台至少一期《欧盟官方公报》，一般每一期的公报上都可能会登载欧盟新制定发布的法规，所以欧盟法规众多，应对起来确实不易。《欧盟官方公报》电子版可检索到1952年出版发布的期刊。

之前欧盟法规体系中指令多、法规少，但近来法规越来越多、指令越来越少，这也说明欧盟一体会进程加快，欧盟法规执行的统一性、高效性不断提高。

欧盟食品安全法规体系，涵盖食品从种养殖良好操作规范、动植物疫病控制、动物福利保护、加工卫生控制、残留物和污染物控制、微生物监控、动植物疫病监测以及食品证书控制等各环节，法规体系较为完善。

5.2.2 食品安全基本法

2002年欧盟制定食品安全基本法(178/2002/EC)《食品法基本原则和要求，成立食品安全局，制定与食品安全有关的程序》，规定了欧盟食品安全管理的基本原则和要求，以及食品安全管理的主要程序。食品安全基本法包括三项基本内容，一是制定食品安全法律法规时应遵循的基本原则和要求；二是成立了行使风险评估和科学研究职能的“食品安全局”；三是规定了三项与食品安全有关的工作机制包括快速预警机制、危机管理机制和应急处理机制。

5.2.2.1 制定食品安全法律法规应遵循的原则

遵守WTO/SPS规定的义务，如果有国际标准，应优先考虑采用国际标准；如果没有国际标准，或认为国际标准达不到希望的保护水平，则可以在风险评估的基础上制定相关管理要求；如果识别出了健康危害，但科学依据不够充分，可以制定临时实施的预防性措施，预防措施应与危害相适应不能对贸易造成影响、在合理的时限内必须对预防措施实施评估；

保护消费者利益：防止欺诈、误导消费者；

透明度原则；

食品、饲料贸易从欧盟出口的食品或饲料应符合欧盟的食品安全法规要求，除非进口国另有要求或双边协议另有规定；

积极参与国际标准的制定，促进等效性认可工作，关注发展中国家的贸易需求，确保国际标准不会对发展中国家造成不必要的障碍等。

5.2.2.2制定食品安全法规基本要求

食品安全基本法规定了欧盟在制定其他食品安全法律法规时，应符合的要求：

(1)食品安全要求：

—只有安全的食品才能市场销售。

—如果食品危害健康或不适于人类消费，则该食品是不安全的。

—在确定食品是否安全时，应考虑在生产、加工和销售的各环节食品的使用条件和标签信息等。

—在确定食品是否危害健康时，不仅考虑是否存在短期或长期危害，还需考虑对后代的影响、毒性的富集效果、特殊敏感消费群体等因素。

—在确定食品是否适于人类消费时，应考虑食品是否符合预期用途、污染、腐烂、变质或腐败。

—如果食品中仅有部分批次不安全，应判定该批食品全部不安全，或经过全面评估确定其他部分是安全的。

—如果主管部门有理由怀疑食品存在安全问题，即使食品符合相关要求，也可以禁止该食品市场销售或从市场召回。

(2)饲料安全要求：

—只有安全的饲料才允许市场销售或饲喂食用动物。

—如果饲料影响消费者或动物健康，或使相关食品存在安全问题，则该饲料应判定为不安全产品。

—如果饲料中仅有部分产品不符合安全要求，则该批饲料应判定为全部不符合安全要求，除非实施全面评估确定其他部分是否符合安全要求。

—如果主管部门有理由怀疑饲料存在安全问题，即使饲料符合相关要求，也可以禁止该饲料市场销售或从市场召回。

(3) 包装、标签和宣传：

食品、饲料的包装、标签和宣传不能误导消费者。

—经营者义务：

生产、加工、销售等各环节经营者应确定食品或饲料符合相关法律法规的要求并采取措施验证是否符合相关要求。

成员国主管部门应采取监管、执法和处罚等措施，确保生产、加工和销售等各环节经营者符合食品饲料法律法规的相关要求。

食品、饲料经营者如果有理由相信其进口、生产加工、销售的食品或饲料不符合食品安全要求，应立即启动召回程序并通知主管部门，如果相关产品已销售给消费者，应采取有效措施通知消费者召回原因，如果没有其他保护健康的措施应从消费者处实施召回。食品、饲料经营者应配合主管部门采取措施避免或减少风险。

—追溯性

在生产、加工和销售等各环节应建立起追溯体系，确保食品、饲料、食用动物和食品饲料原辅料等能够有效追溯。

食品、饲料生产经营企业应能够有效追溯原辅料的供应商和产品的采购商。

市场销售的食品、饲料标签中应有适用的追溯信息。

5.2.2.3 成立食品安全局

在食品安全基本法中规定了欧盟在制定食品安全法律法规时应遵循WTO原则，在没有相应国际标准和欧盟认为国际标准不能达到适当的保护水平时，在科学的风险评估基础上，制定法律法规，为了有效实施风险评估，欧盟成立了独立的科学研究和风险评估机构，即EFSA（食品安全局）。食品安全局的职责主要是通过

风险评估，为欧盟立法和执法提供科学依据。

5.2.2.4 三项与食品安全有关的工作机制

为了有效实施食品安全管理，欧盟规定了三项基本的工作机制或制度，一是快速预警机制。欧盟建立起RASFF（食品、饲料快速预警体系）和EUROPHYT（植物病虫害截获通报体系），通过两个预警通报平台和体系，欧盟能够快速收集进出口风险信息，根据风险信息调整相应的管理措施，例如修改某类食品的管理模式，提高入境口岸的查验比例等；二是应急处置。应急处置一般应在10个工作日内进行确认、修订、取消或延期；三是危机管理机制，例如毒鸡蛋成立临时的危机管理部门，负责收集信息及与公众沟通。

5.2.3 欧盟食品加工卫生法规概述

5.2.3.1 欧盟852/2004法规

关于食品卫生(包括动植物源性食品)的法规

该法规明确了政府、食品企业与主管部门的关系，即政府负责制定食品安全的法律法规和标准，食品企业按照法律法规和标准的要求进行生产、加工、运输、储运、销售等运营活动，主管部门负责监督食品企业是否按照法律法规和标准的要求进行生产、加工、运输、储运、销售等运营活动。

食品运营商要确保在生产、加工和销售的所有阶段，食品都满足所规定的相关卫生要求。

食品企业要建立、实施、运行HACCP程序。

运营企业要按照按照法律法规和标准的要求对生产、加工、运输、储运、销售等运营活动惊醒控制，企业要获得主管部门的登记注册。

规定了食品企业的一般卫生要求：包括食品建筑物（规划、设计、建设、选址，排水、洗手、通风、卫生间、车间照明、更衣设施、清洁剂、消毒剂）；设施设备、处理加工卫生要求；运输要求；食品废料；水供应；内外包装规定；热处理；培训等。

5.2.3.2 欧盟210/2013法规

规定了根据852/2004法规批准豆芽菜生产厂的卫生要求

设计和布局：应符合良好卫生操作要求。食品接触面应完好，易清洗，易消

毒。

充足设施:对工作用具和设备进行清洗、消毒和存储,能提供充足的冷热水。

应提供充足的设备:清洗食物的每一水槽应有充足的饮用水,且应保持干净,必要时,应进行消毒。

与种子和豆芽菜接触的所有设备:应由特定材料铸造,且保持良好秩序、维修和良好状态,确保设备干净,易消毒。

豆芽菜生产厂应制定操作规程,确保:(a)豆芽菜生产厂卫生,必要时,进行消毒;(b)对种子和豆芽菜接触的所有设备,进行清洗、消毒。

5.2.3.3 欧盟853/2004法规

对动物源产品的卫生规定(包括肉类、贝类、水产品、奶制品、其它)

动物源性食品要确保其可追溯性,保证食品能从成品追溯到所用的原料、辅料。

动物源性食品总要求:食品要有明确的身份标识;食品企业要建立运行HACCP计划;特殊要求:动物运输到屠宰场的过程中,要保障待宰动物的福利要求;屠宰前:动物屠宰前要使动物得到充分的休息,要保障动物福利。

动物源性食品企业要符合852/2004、853/2004法规规定的条件,获得主管当局的注册。

动物屠宰与分割操作要满足规定的卫生要求。包括:严格执行卫生操作,避免交叉污染;严格对温度、环境、人员卫生操作托更要求;由官方兽医服饰实施宰前检验。

5.2.3.4 欧盟2074/2005法规

对852/2004法规制定豁免措施,修订853/2004、854/2004法规。

5.2.3.5 欧盟2075/2005法规

对肉中旋毛虫官方监控的特殊规定

规定了对检测旋毛虫的检测方法、检测人员资质、培训、肉品留厂、无旋毛虫检测程序等要求。

5.2.3.6 欧盟2076/2005法规

实施853/2004、854/2004、882/2004过渡安排及修订853/2004和854/2004。

5.2.3.7 欧盟1244/2007法规

补充2074/2005法规，制定对肉品检验官方控制特殊规则

对不连续屠宰企业的宰后检验：企业有充分仓储设施，对怀疑的肉品可以暂存在特定存储库等待官方兽医检验；官方兽医在企业至少1天1次；官方部门要定期评估官方兽医助手的工作。对这样的不连续屠宰企业的宰后检验，可全时间由官方兽医助手执行。

宰后检验不切开，感观检查（牛羊、猪）：动物是一体化养殖，官方定期进行血清学或微生物学检测，结果阴性。对这样的动物，屠宰后可不切开内脏实施宰后检验，而仅通过感官检验来完成。

一体化生产系统条件：养殖过程中，饲料统一提供，养殖动物全进全出，养殖场封闭、员工封闭。

5.2.3.8 欧盟98/83指令

拟用于人类消费的水的质量

设定了水的质量的参数，各成员国可根据本指令设定不低于本指令要求的参数。

各成员国应建立监测计划，对水质进行定期检测；抽取应代表全年的水的质量的水样。

对水质检测应有最低的检测频率。

分析水质检测的实验室应建立有效的质量保证体系，并可随时接受官方检查。

5.2.3.9 欧盟2017/625法规

为确保食品饲料法规、动物卫生、动物福利、植物卫生、植物保护产品等法规有效实施采取的官方监管措施和其他管理活动

2017年欧盟整合854/2004/EC《动物源性食品官方监管要求》、882/2004/EC《为确保食品、饲料安全法规、动物福利法规等有效实施采取的的官方监管措施》以及其他有关动物福利、植物卫生、转基因管理等法规，制定了官方监管的基本法（EU）2017/625《为确保食品饲料法规、动物卫生、动物福利、植物卫生、植物保护产品等法规有效实施采取的官方监管措施和其他管理活动》。

新制定的官方监督管理法规2017/625/EC主要内容包括成员国食品安全主管

部门要求和监管要求、欧盟层面的监督管理要求、参考实验室要求等。

a. 成员国主管部门要求

成员国指定主管部门，主管部门不限于一个，同时主管部门可以授权其他公共机构实施监管或从事其他官方管理活动。成员国必须确保各部门之间充分有效协调，并指定一个部门负责与欧盟及其他成员国的沟通交流。主管部门应有符合要求的人力资源、法律授权、监管程序、应急计划等，同时必须建立内部审核制度。主管部门的行政相对人必须有行政复议（申诉）的权利。

b. 成员国监管要求

主管部门在风险分析的基础上在适当的频率下实施官方监管，监管内容包括对欺诈行为的监管，监管行为应在不影响有效性的前提下尽量减少行政成本和对企业经营的影响。根据透明度原则，每年至少公布一次官方监管的有关情况，包括监管类型、监管数量和结果、不合格及处理情况等。同时可以公布对经营者的分类评级情况。

应根据书面的程序实施官方监管，每次监管应填写书面或电子的监管记录，内容包括监管目的、方法、结论和要求企业的整改等内容。

除上述监管活动之外，官方还应在下列领域实施官方管理：动物源性食品的屠宰加工（实施宰前宰后检验）、食品饲料中残留监控、动物源性食品、动物福利、植物卫生、转基因产品、植物保护产品（农药）、有机产品生产 and 标识、原产地地理标志保护、新资源产品、进口食品管理等。

新法规同时规定了成员国主管部门在签发证书时必须达到的管理要求，包括证书要求和官方签字人员要求等。

c. 参考实验室及参考中心

新法规梳理了882/2004/EC有关参考实验室的要求，重新规定了建立欧洲参考实验室的要求，各成员参考实验室认定条件，参考实验室的职责和任务。除参考实验室之外，欧盟新法规规定了建立欧盟动物福利、食品链参考中心的要求，规定了参考中心的条件、职责和任务。

5. 2. 3. 10关于禽肉屠宰加工消毒要求

欧盟法规2017/1273/EC批准在食品生产企业使用次氯酸钠。欧盟法规

2017/1274/EC批准在食品生产企业使用次氯酸钙。

欧盟法规2009/121/EC《不允许使用消毒剂消毒禽胴体》禁止使用任何消毒剂对禽胴体实施消毒。欧盟法规2015/1474/EC《循环使用热水去除胴体表面微生物污染》规定了可以循环使用热水对动物胴体表面使用消毒。

5.2.4 欧盟药物残留监控法规概述

5.2.4.1 欧盟96/22/EC指令

禁止在畜牧业使用某些具有激素或甲状腺拮抗作用和 β -受体激动剂的物质

禁止销售反二苯代乙烯及其衍生物、盐和酯以及甲状腺类物质；

禁止销售：在供人类食用动物使用B-促生长素、甲状腺素、雌激素、雄激素或孕激素；对使用了这些药物的动物禁止销售。

禁止销售已使用上述药物的肉品、水产品以及其加工制成品。

5.2.4.2 欧盟96/23/EC指令

关于某些物质及其在动物体内和动物制品中残留的监控措施

国家要建立动物源性食品中的残留物监控计划：每年3月31日向欧盟提交下年度监控计划和上年度的残留物监控报告。

动物源性食品经营者的义务：要按照药物要求使用药物。

官方监管部门的职责：（1）对药品的生产、储存、运输、分销、使用进行检查；（2）对饲料生产和分销进行检查；（3）检查不预先通知；（4）对怀疑非法使用药物时，对饲养场进行检查，养殖场和兽医应给予协助；（5）抽样养殖场所用饲料、饮用水、动物。

国家应建立残留物监控基准实验室和日常检测实验室。

还规定了企业违法时采取的措施。

对残留物实施监控的物质分类：A具有合成作用或违禁物质，B许可兽药和环境污染物。

监控不同物质要对不同动物实施不同监控。抽样可以覆盖养殖场、屠宰场、奶牛场、水产加工厂、蛋厂等。

抽样数量和频率：根据不同动物品种，根据上年的屠宰量，对A类物质抽样（养殖场、屠宰场分别抽多少比例），对B类物质，样品的数量检测I类物质，多

少比例检测II类物质等等。

5.2.4.3 欧盟97/747决议

部分动物源性产品中某些物质和残留监控的取样水平和频率，规定了奶、蛋、兔肉及野味肉、人工饲养野味肉及蜂蜜等产品中残留物质和残留监控的取样水平和频率。

5.2.4.4 欧盟98/179决议

规定了活动物和产品残留物官方取样细则，规定了官方取样程序及官方样品送样前处理的规定。

5.2.4.5 欧盟2002/63决议

规定了植、动物源性产品农药残留官方控制的取样方法，规定了水果、蔬菜及动物源性产品农药残留限量取样方法。

5.2.4.6 欧盟401/2006决议

规定了食品中真菌毒素水平取样和分析方法，包括附件1抽样方法和附件2样品制备和分析方法。

5.2.4.7 欧盟1882/2006法规

规定了食品中亚硝酸盐水平取样和分析方法，包括取样、样品处理和分析方法、实验室控制要求。

5.2.4.8 欧盟33/2007法规

规定了食品铅，镉，汞，无机锡，3-MCPD，苯并(a)芘取样和分析方法。

5.2.4.9 欧盟252/2012法规

规定了食品中二噁英、类二噁英多氯联苯和非二噁英类多氯联苯含量官方采样和分析方法，废除法规1883/2006（食品二噁英和多氯联苯取样、分析方法），包括：

附件1：二噁英、类二噁英多氯联苯采样；

附件2：二噁英、类二噁英多氯联苯样品制备和分析方法要求；

附件3：非二噁英类多氯联苯样品制备及分析方法要求。

5.2.4.10 欧盟2006/794决议

规定了食品中二噁英、二噁英类多氯联苯和非二噁英类多氯联苯本底含量的

监控要求。

5.2.4.11 欧盟901/2009决议

规定了调整2010、2011和2012年多年度共同体控制计划以确保动植物源性食品中的农药残留符合最大限量水平并评估消费者摄入食物的农药暴露量。

5.2.4.12 欧盟178/2010决议

规定了对401/2006（真菌毒素）中关于花生、其他油籽、坚果、杏仁、甘草和植物油内容的修订。

5.2.4.13 欧盟2002/657决议

规定了残留检测实验室分析方法性能指标和结果解释，包括测试指南中记录在案的方法，最好是依据ISO78-2(6)的方法；符合本决议附录第二部分的规定；已经按照附录第三部分的步骤进行了验证；符合第四条建立的有关的最低要求执行限（MRPL）。规定了最低要求执行限量、质量控制、结果解释、附录分析方法的执行标准、规则和程序以及定义、方法性能标准和要求、验证等。

5.2.4.14 欧盟2003/181决议

设定了动物源食品中某些残留物质最低要求执行限量，对2002/657/EC决议增补，对氯霉素最低要求执行限量（MRPL）为0.3 μg/kg，对甲羟孕酮乙酸酯MRPL为1 μg/kg，对硝基咪唑代谢产物MRPL为1 μg/kg。

5.2.4.15 欧盟2004/25决议

对2002/657/EC决议的增补2，对孔雀石绿和隐性孔雀石绿总量MRPL设定为2 μg/kg。

5.2.4.16 SANCONo. 10684/2009

规定了食品和饲料中农药残留分析的方法确认和质量控制程序，包括：

- (i) 确保符合欧盟的成本-效益原则；
- (ii) 确保分析结果的准确性和可比较性；
- (iii) 确保得到可接受的准确度；
- (iv) 确保不出现假阳性或假阴性结果；
- (v) 与ISO/IEC17025（认可标准）相一致。

5.2.4.17 欧盟兽药残留筛选方法验证指南（初始验证和实验室间移植）

补充2002/657/EC决议（2010年1月20日），规定了：
筛选方法在起始实验室的初始验证和接受该方法的接受试验室的简化验证；
初始验证应满足的最低要求（起始实验室）；
筛选方法能否转移到其他实验室和转移条件的规则；
简化验证应满足的最低要求（接受实验室）。

5.2.4.18 欧盟470/2009法规

规定了动物源性食品中药物有效成分残留限量制定程序，废除2377/90。制定的程序包括：

A风险评估和风险管理；

B分类：（a）最大残留限量；（b）临时最大残留限量；（c）无需制定最大残留限量；（d）禁止使用该物质；

C执法限量；

D附则：规定了检测方法、投放市场、违法后采取的行动。

5.2.4.19 欧盟37/2010法规

规定了动物源性食品中药物活性物质最高残留限量以及分类，废除2377/90。包括：

允许使用药物（2377/90附录I、附录II和附录III）的限量；

禁用物质：未确定MRL。包括：马兜铃植物及其制剂、氯霉素、氯仿、氯丙嗪、秋水仙碱、氨苯砞、二甲硝咪唑、甲硝唑、硝基呋喃、洛硝哒唑。

5.2.4.20 欧盟396/2005法规

规定动植物源食品和饲料中农药最大残留水平。规定了：

附录 I 适用于统一MRLs商品名单；

附录II及附录III重新制定或修订的最大残留限量；

附录IV建立无最大残留水平要求的活性物质的名单；

MRLs设定程序。

5.2.4.21 欧盟839/2008法规

修订EC396/2005附录II、III和IV中规定的某些产品中农药最大残留限量。

5.2.4.22 欧盟2002/32决议

规定了动物饲料中的有害物质限量。

5.2.4.23 欧盟2006/77决议

修订2002/32/EC指令附件 I 有关动物饲料中有机氯农药的最大残留限量

5.2.4.24 欧盟1881/2006法规

规定了食品中污染物最高限量。

5.2.4.25 欧盟105/2010法规

修订法规1881/2006食品中赭曲霉毒素A的最高污染限量

5.2.4.26 欧盟2022/2293法规

欧盟修订向欧盟出口动物源性食品国家残留监控计划法规。对欧盟2021/405号法规实施修订，即《欧盟出口动物源性食品国家残留监控计划》法规，涉及农兽残、污染物的最大残留限量监控计划。主要修订内容如下：

A、第2条之后插入2a条款：申请的第三国已向欧盟提交欧盟2022/2292号法规第6（1）条规定的农兽残、污染物的最大残留限量监控计划，在附件表中批准进口品种类别栏标记“X”；第三国尚未提出农兽药和污染物残留监测计划，但根据第三国的要求，拟向欧盟出口使用从已提供计划的成员国或第三国获得的动物源性原材料制备的动物产品在附件表格中标有“Δ”；第三国尚未对牛、绵羊/山羊、猪、马、兔或家禽提出残留监测计划，但根据第三国的要求，拟向欧盟出口复合产品，使用来自成员国或经批准的第三国的上述物种加工的动物产品，在附件表格中标有“0”；根据第三国的要求，在附件表中的水产养殖产品、乳或蛋类的任一类别中标有“X”的第三国在该表中的其余类别中标记“0”；在附件表中牛、绵羊/山羊、猪、马、家禽、水产养殖产品、乳、蛋、兔、野生野味、养殖野味任一类别标记了“X”的、拟从软体动物加工产品生产复合产品的、且列入附件8名单的第三国，则在该栏中另外加标“P”；

B、欧盟2011/163法规决定被废除；

C、该法规自2022年12月15日起适用；

D、涉及中国产品情况如下：家禽X；水产养殖XP；乳0；蛋X；兔子X；蜂蜜X；肠衣X。

5.2.4.27 欧盟（EU）2019/1871法规

自2022年11月28日起，动物源性食品中的氯霉素、硝基呋喃类代谢物、孔雀石绿（包括孔雀石绿和隐性孔雀石绿）等药物残留的测定限值执行新的标准：氯霉素测定限值0.15ug/kg，硝基呋喃及其代谢物检测由原来的4种（呋喃唑酮代谢物AOZ、呋喃它酮代谢物AMOZ、硝基呋喃妥因代谢物AHD、呋喃西林代谢物SEM）增加为5种，增加了硝呋索尔代谢物DNSH，测定限值0.5ug/kg。

5.2.5 欧盟对动物传染病控制法规概述

欧盟制定（EU）2021/404法规，规定了允许向欧盟出口动物及其产品的国家名单。名单表格中列出了相应国家应符合的动物卫生条件。

欧盟2021/404法规规定，中国仅有山东地区可以向欧盟出口生鲜禽肉产品，但是因爆发高致病性禽流感，2004年2月6日起，暂停山东地区出口欧盟生鲜禽肉。因此我国目前不能向欧盟出口生鲜禽肉，可以获得欧盟注册后，提供原料生产熟制禽肉出口欧盟。

同时在表格中没有标注允许中国接种高致病性禽流感疫苗。但不限制接种新城疫疫苗，如果接种了新城疫疫苗，主管部门应确保符合（EU）2020/692附件XV规定的动物卫生要求。

欧盟2021/404法规规定，只有山东地区的企业才可以使用D类热加工模式（例如加热70℃）生产加工出口欧盟的熟制禽肉。全国均可向欧盟出口禽肉罐头，生产罐头时加热的效果F0值应大于3。同时生产熟制禽肉的原料肉不能从欧盟或其他欧盟批准的国家进口。提供原料的屠宰厂必须欧盟注册。

5.2.6 欧盟对微生物控制法规概述

5.2.6.1 欧盟2073/2005法规

规定了食品微生物标准。

食品安全标准：指确定拟用于投放市场的某一种产品或某一批产品可接受性的标准；

加工卫生标准：指表明生产加工可接受状况的标准。该标准不适用于投放市场的产品。它设定了一个指示性的污染值，高于这个值，就需要纠偏措施以维持加工的卫生情况与食品法相符合；

5.2.6.2 欧盟1441/2007法规

修订2073/2005食品微生物标准，更换附录1。样品采集和制备：

猪羊牛马采样：肠杆菌科和细菌总数（破坏性取样：20CM²，非破坏性取样：100CM²），沙门氏菌（海绵擦拭，400CM²）。

禽：15只胴体，10克颈皮，将3只混合，25克/5样。

5.2.6.3 欧盟209/2013法规

补充2073/2005，规定了禽肉和豆芽菜样品采集和制备。

禽肉检测沙门氏菌（胴体检测：优先选择带颈皮的完整禽胴体。禽肉：带颈皮的禽肉或肉表面。）

5.2.7 欧盟对禽肉食品中残留物限量要求

5.2.7.1 欧盟禁用的兽药及其它化合物

阿伏霉素(Avoparcin)

洛硝达唑(Ronidazole)

卡巴多(Carbadox)

喹乙醇(Olaquinox)

杆菌肽锌(Bacitracin zinc) (禁止作饲料添加药物使用)

螺旋霉素(Spiramycin) (禁止作饲料添加药物使用)

维吉尼亚霉素(Virginiamycin) (禁止作饲料添加药物使用)

磷酸泰乐菌素(Tylosin phosphate) (禁止作饲料添加药物使用)

阿普西特(arprinocid)

二硝托胺(Dinitolmide)

异丙硝唑(ipronidazole)

氯羟吡啶(Meticlopidol)

氯羟吡啶 / 苄氧喹甲酯(Meticlopidol / Methylbenzoquate)

氨丙啉(Amprolium)

氨丙啉 / 乙氧酰胺苯甲酯(Amprolium / ethopabate)

地美硝唑(Dimetridazole)

尼卡巴嗪(Nicarbazin)

二苯乙烯类(Stilbenes)及其衍生物、盐和酯，如己烯雌酚

(Diethylstilbestrol)等

抗甲状腺类药物(Antithyroidagent)，如甲巯咪唑(Thiamazol)，普萘洛尔(Propranolol)等

类固醇类(Steroids)，如雌激素(Estradiol)，雄激素(Testosterone)，孕激素(Progesterone)

二羟基苯甲酸内酯(Resorcylicacidlactones)，如玉米赤霉醇(Zeranol)

β —兴奋剂类(β —Agonists)，如克仑特罗(Clenbuterol)，沙丁胺醇(Salbutamol)，喜马特罗(Cimaterol)等

马兜铃属植物(Aristolochiaspp.)及其制剂

氯霉素(Chloramphenicol)

氯仿(Chloroform)

氯丙嗪(Chlorpromazine)

秋水仙碱(Colchicine)

氨苯砞(Dapsone)

甲硝咪唑(Metronidazole)

硝基呋喃类Nitrofurans

5.2.7.2 欧盟对熟制禽肉制品中的其他残留物限量要求，详见欧盟有关法规。

资料来源：管恩平主编，《欧盟食品中残留物控制技术》，中国农业科技出版社，2010年9月第一版。

5.2.8 欧盟对禽肉食品微生物量要求

欧盟1441/2007法规对食品包括熟制禽肉产品中的有关微生物指标的食品安全标准和食品加工卫生标准进行了规定，见表5-1、表5-2。

表5-2欧盟食品安全标准

食品种类	微生物及其产生的毒素、代谢物	取样计划 (1)		限量 (2)		分析参考方法 (3)	标准适用时期
		n	c	m	M		
1.1即食婴儿食品和特殊医疗食品 (4)	单核细胞增生李斯特氏菌	10	0	不得检出/25g		EN/ISO11290-1	
1.2除婴儿食品和特殊医疗食品以外的、单核增生李斯特氏菌能够滋生的即食食品	单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	100cfu/g (5)		EN/ISO11290-2 (6)	投放市场的在其货架期内的产品
		5	0	不得检出/25g (7)		EN/ISO11290-1	产品离开生产它的生产加工者之前
1.3除婴儿食品和特殊医疗食品以外的、单核增生李斯特氏菌不能滋生的即食食品 (4) (8)	单核细胞增生李斯特氏菌	5	0	100cfu/g		EN/ISO11290-2 (6)	投放市场的在其货架期内的产品
1.4碎肉和可生食的肉制品	沙门氏菌	5	0	不得检出/25g		EN/ISO6579	投放市场的在其货架期内的产品

1.5碎肉和应熟食的禽肉制品	沙门氏菌	5	0	2006.1.1后不得检出/10g 2010.1.1后不得检出/25g	EN/ISO6579	投放市场的在其货架期内的产品
1.6碎肉和应熟食的禽肉制品	沙门氏菌	5	0	不得检出/10g	EN/ISO6579	投放市场的在其货架期内的产品
1.7机械分割肉 (MSM) (9)	沙门氏菌	5	0	不得检出/10g	EN/ISO6579	投放市场的在其货架期内的产品
1.8可生食的肉制品, 生产过程中的产品或拟消除沙门氏菌风险的产品配料除外	沙门氏菌	5	0	不得检出/25g	EN/ISO6579	投放市场的在其货架期内的产品
1.9应熟食的禽肉制品	沙门氏菌	5	0	2006.1.1后不得检出 /10g2010.1.1后不得检出 /25g	EN/ISO6579	投放市场的在其货架期内的产品
1.10胶质和胶原蛋白	沙门氏菌	5	0	不得检出/25g	EN/ISO6579	投放市场的在其货架期内的产品
1.11用鲜奶或奶制成的经低于巴氏灭菌 (10) 温度处理的制成的奶酪、黄油、奶	沙门氏菌	5	0	不得检出/25g	EN/ISO6579	投放市场的在其货架期内的产品

油。						
1.12奶粉和乳清粉	沙门氏菌	5	0	不得检出/25g	EN/ISO6579	投放市场的在其货架期内的产品
1.13生产过程或配料成分已经消除了沙门氏菌风险的冰淇淋(11)	沙门氏菌	5	0	不得检出/25g	EN/ISO6579	投放市场的在其货架期内的产品
1.14生产过程或配料成分已经消除了沙门氏菌风险的蛋制品	沙门氏菌	5	0	不得检出/25g	EN/ISO6579	投放市场的在其货架期内的产品
1.15生产过程和配料成分不存在沙门氏菌风险的含有生蛋的即食食品	沙门氏菌	5	0	不得检出/25g或ml	EN/ISO6579	投放市场的在其货架期内的产品
1.16熟制甲壳动物和软体贝类动物	沙门氏菌	5	0	不得检出/25g	EN/ISO6579	投放市场的在其货架期内的产品
1.17活双壳软体动物、棘皮动物，被囊动物和海洋腹足动物	沙门氏菌	5	0	不得检出/25g	EN/ISO6579	投放市场的在其货架期内的产品

1.18发芽种子（即食的）（12）	沙门氏菌	5	0	不得检出/25g	EN/ISO6579	投放市场的在其货架期内的产品
1.19预切的水果和蔬菜（即食的）	沙门氏菌	5	0	不得检出/25g	EN/ISO6579	投放市场的在其货架期内的产品
1.20未经巴氏消毒的水果汁和蔬菜汁（即食的）	沙门氏菌	5	0	不得检出/25g	EN/ISO6579	投放市场的在其货架期内的产品
1.21奶酪，奶粉和乳清粉，参见本附件2.2章节涉及的凝固				不得检出/25g	欧洲凝固酶阳性葡萄球菌的CRL筛选法（13）	
酶阳性葡萄球菌标准	葡萄球菌肠毒素	5	0			投放市场的在其货架期内的产品
1.22婴儿配方奶粉和6个月以下婴儿用特殊医疗食品	沙门氏菌	30	0	不得检出/25g	EN/ISO6579	投放市场的在其货架期内的产品
1.23干燥（干缩）后	沙门氏菌	30	0	不得检出/25g	EN/ISO6579	投放市场的在其货架期

继配方食品							内的产品
1.24 婴儿配方奶粉和6个月以下婴儿用特殊医疗食品 (14)	坂崎肠杆菌	30	0	不得检出/10g		ISO/TS22964	投放市场的在其货架期内的产品
1.25 活的双壳软体动物、棘皮类动物、有被囊的动物、腹足纲软体动物	大肠杆菌 (15)	1 (16)	0	230MPN/100g 新鲜的肉或内有瓣膜的液体		ISO/TS16649-3	投放市场的在其货架期内的产品
1.26 用含组氨酸很高鱼类加工的水产品	组氨	9 (18)	2	100mg/kg	200mg/kg	HPLC (19)	投放市场的在其货架期内的产品
1.27 在盐水中经酶催熟处理的水产品, 这些水产品是用大量组氨酸相关联的鱼类加工而成 (17)	组氨	9	2	200mg/kg	400mg/kg	HPLC	投放市场的在其货架期内的产品
备注:							
(1) n=样品数; c=m和M之间的样品数。							
(2) 在1.1-1.25点, m=M.							
(3) 应采用本标准的最新版。							

(4) 对于下列正常环境中的即食食品，不必对照本标准进行定期检测：

——已经进行了热处理或者其他有效消除了单增李斯特氏菌的加工效果，且处理后没有再次污染的可能（如包装后又进行热处理的产品）的产品

——新鲜的、未切割和未加工的蔬菜和水果，发了芽的种子除外。

——面包、饼干和类似产品。

——瓶装或其他包装的水，软饮料、啤酒、苹果酒、酒、烈性酒和其他类似产品

——糖、蜂蜜和糖果，包括可可和巧克力制品。

——活的双壳软体动物。

(5) 如果食品生产商能够得到主管当局的批准，应用本标准可使其产品在整个货架期不超过100cfu/g时，则生产商可在生产过程中确定足够低的中间限量，以保证在货架期末不超过100cfu/g的限量。

(6) 把1ml的接种物倾注至1个直径为140mm的带盖培养皿中或者3个直径为90mm的带盖培养皿中。

(7) 本标准适用于食品生产商得到主管当局的批准，但不能保证产品在离开食品生产企业控制前在整个货架期不超过100cfu/g的限量的产品。

(8) $\text{PH} \leq 4.4$ 或 $A_w \leq 0.92$ 的产品， $\text{PH} \leq 5.0$ 且 $A_w \leq 0.94$ 的产品，保质期少于5天的产品自动归属这一类，其他产品也可以归为这一类，但是要有科学的证据。

(9) 本标准适用于参照2004年4月9日欧洲一会和理事会（EC）No853/2004规章（动物源性食品特殊的卫生要求）附录III第5部分第3章第3段所提及的方法生产的机械分割肉。

(10) 不包括以下食品：食品生产商得到主管当局的批准，并能保证食品合适的熟化时间和水活度，及不存在沙门氏菌风险。

(11) 只指含奶成分的冰激凌

(12) 在一批种子开始发芽之前要进行初步测试或在沙门氏菌达到设想的最高值期间进行取样。
(13) 参考：凝固酶阳性葡萄球菌参考的实验室。奶及奶制品中的葡萄球菌肠毒素的欧洲筛选方法。
(14) 如果在单个的培养皿水平上不能证明肠杆菌和坂崎肠杆菌的相关对应关系，就必须进行肠杆菌和坂崎肠杆菌的平行试验。如果产品的肠杆菌科检测已经进行这样的平皿试验，那么该批次的产品都要做在崎肠杆菌的检测。生产者有义务取得主管当局部门的批准并证明肠杆菌科和坂崎肠杆菌之间的相关关系存在。
(15) 此处大肠杆菌作粪便污染指示菌
(16) 取至少10个动物个体的混样。
(17) 尤其是以下这些科目的鱼类：鲭科鱼、鲱科的鱼、鳀科类鱼、
(18) 单个样品可以在零售的范围内取样。在 (EC) No178/2002 规章第14(6) 条对此种假设情况进行理规定，据此如果认为整批簿安全，则不能应用于整批。中的假

检测结果的说明：

除了被囊动物和海洋腹足的测大肠杆菌检测是做混样外，双壳软体动物和棘皮动物的检测都是指每一个被检样品的限量值。

检测结果说明一批被检对象的微生物品质。

即食的婴幼儿的食品和特殊医疗目的的食品中的单核细胞增生李斯特氏菌：

-----满意，如果所有的观测值均为0。

-----不满意，如有任一样品中有细菌检出。

当食品生产商不能保证产品在货架期不超过100cfu/g时，生产商采取紧急措施控制之前，能滋生单核细胞增生李斯特氏菌生长的即食食品中的单核细胞增生李斯特氏菌，

-----满意，如果所有的观测值均为0。

-----不满意，如有任一样品中有细菌检出。

在其他的即食食品中的单核细胞增生李斯特氏菌和活的双壳软体动物中的大肠杆菌：

-----满意，如果所有的观测值均 \leq 限量值

-----不满意，如果任一观测值均 $>$ 限量值 \geq

各类食品中的沙门氏菌：

-----满意，如果所有的观测值均为0

-----不满意，如有任一样品中有细菌检出

奶制品中的葡萄球菌肠毒素

-----满意，所有的检样中都未检出肠毒素

-----不满意，如有任一样品中有肠毒素检出

婴儿配方奶粉和6个月一下婴儿用特殊治疗食品中的坂崎肠杆菌

-----满意，如果所有的观测值均为0。

-----不满意，如有任一样品中有细菌检出

组胺酸含量较高的鱼类所加工的水产品种的组胺：

-----满意，如果满足以下条件：

1. 平均观测值 $\leq m$ ；
2. c/n 的最大值在 m 与 M 之间
3. 观测值没有超过限量 M 。

-----不满意，如果平均观测值超过 m ，或者更多的 c/n 值在在 m 与 M 之间，或者出现大于 M 的值。

表5-3欧盟食品加工卫生标准---肉及其他制品

食品种类	微生物	取样计划 (1)		限量 (2)		基准分析参 方法 (3)	标准适用时期	不满意结果时采取的 措施
		n	c	m	M			
2.1.1牛、绵 羊、山羊、 和马的胴体 (4)	需氧菌总 数 (7)			3,5logcfu/cm ² 日平均log值	5,0logcfu/cm ² 日平均log值	ISO4833	包装后冷却前的 胴体	改善宰杀卫生环境并 核查加工过程控制
	肠杆菌			1,5logcfu/cm ² 日平均log值	2,5logcfu/cm ² 日平均log值			
2.1.2猪胴体 (4)	需氧菌总 数			4,0logcfu/cm ² 日平均log值	5,0logcfu/cm ² 日平均log值	ISO21528-2	包装后冷却前的 胴体	改善宰杀卫生环境并 核查加工过程控制
	肠杆菌			2,0logcfu/cm ² 日平均log值	3,0logcfu/cm ² 日平均log值			
2.1.3牛、绵 羊、山羊、 和马的胴体	沙门氏菌	50 (5)	2 (6)	在每个胴体的检测区域不得检出		EN/ISO6579	包装后冷却前的 胴体	改善宰杀卫生环境并 核查加工过程控制和 动物来源
2.1.4猪胴体	沙门氏菌	50 (5)	5 (6)	在每个胴体的检测区域不得检出		EN/ISO6579	包装后后冷却前 的胴体	改善宰杀卫生环境, 核查加工过程控制、 动物来源和农场生物

								安全措施
2.1.5烤鸡和火鸡的禽类胴体	沙门氏菌	50 (5)	7 (6)	在每个胴体的检测区域不得检出		EN/ISO6579	冷却后的胴体	改善宰杀卫生环境， 核查加工过程控制、 动物来源和农场生物 安全措施
2.1.6碎肉	需氧菌总数 (7)	5	2	5×10^5 cfu/g	5×10^6 cfu/g	ISO4833	加工过程结束时	改善加工过程的卫生 并改进原料肉来源的 选择
	大肠杆菌 (8)	5	2	50cfu/g	500cfu/g	ISO16649-1 或2	加工过程结束时	改善加工过程的卫生 并改进原料肉来源的 选择
2.1.7机械分割肉 (9)	需氧菌总数	5	2	5×10^5 cfu/g	5×10^6 cfu/g	ISO4833	加工过程结束时	改善加工环境卫生、 改进和或原料源的选 择
	大肠杆菌 (8)	5	2	50cfu/g	500cfu/g	ISO16649-1 或2	加工过程结束时	改善加工环境卫生、 改进和或原料源的选 择
2.1.8肉制品	大肠杆菌 (8)	5	2	500cfu/g或cm ²	500cfu/g或cm ²	ISO16649-1 或2	加工过程结束时	改善加工环境卫生、 改进和或原料源的选

如果日平均LOG值大于M，则结果为不满意

胴体的沙门氏菌：

如果在不超过c/n的样品中检出沙门氏菌，则为满意

如果在有过c/n的样品中检出沙门氏菌，则为不满意

在每一取样组之后，要对前10次取样组的结果进行评估，以得到样品的n值。

在碎肉、机械切割肉(MSM)和肉制品中的大肠杆菌和需氧菌总数指标：

如果所有的结果都小于m，则为满意

如果最大的c/n值在m和M之间，且其他观测值 \leq m，则为可接受，

一如果一项或多项观测值大于M，或多于c/n的值在m和M之间，则为不满意

资料来源：管恩平主编，《欧盟肉食品安全控制指南》，中国计量出版社，2008年11月第一版

5.2.9 欧盟对进口禽肉产品官方卫生证书要求

欧盟2020/2235法规规定了不同动物源性食品出口欧盟时应遵循的动物卫生证书模版。

根据欧盟法规要求，我国可以向欧盟出口的肉产品包括禽肉制品、兔肉、肠衣等，适用的证书模版为第26章经过消除动物卫生风险处理的肉制品证书模版、第23章养殖兔肉证书模版、第27章肠衣证书模版。第26章肉制品模版适用于经过消除动物卫生风险处理的肉制品，根据欧盟法规规定，我国出口的禽肉制品应使用D类的热加工处理方式消除动物卫生风险。

动物卫生证书应由官方兽医签发，签字、印章和证书内容应使用不同的颜色。证书中动物卫生要求与货物无关的内容应划掉，并由签字兽医在划掉的内容处签字或盖章，或者将与该批货物无关的证明内容从证书中删除。证书每页均应显示“共X页第X页”、证书编号、官方兽医签字和官方印章。

证书应在货物脱离官方兽医监管前签发，证书的签发应至少使用一种入境口岸成员国的官方用语，如果使用了其他官方用语应随附能够证明真实性的翻译件。

证书丢失、损坏或出现一般性错误可以重新签发证书，重发的证书不得更改货物基本信息和证明信息，重发证书应使用新的编号和签发日期同时标明原证书编号和签发日期，并明确声明本证书替代原证书。如果证书签发后仅是收货人、运输工具和入境口岸发生变化，入境口岸主管部门应避免要求重新签发证书，入境货物责任人提供相关的变更信息即可。

5.2.10 欧盟对进口禽肉产品口岸检查要求

欧盟2021/632《需实施口岸检查的动物和产品名单》法规，规定了需要实施入境口岸兽医卫生检查的产品名单和海关税则编码，其中还规定了不需要实施口岸兽医检查的含有动物源性成分的复合食品名单。

欧盟2019/2130《动物及其产品口岸检验程序》规定了包括肉类产品在内的货物进口检验基本程序。进口货物检查包括文件审核、货证信息核对、实货检验等三种措施。

5.2.10.1 文件审核

欧盟批批检查进口肉类产品随附的官方兽医卫生证书、官方证明和其他的证明文件。确保相关证书由出口国主管部门签发，证书内容和格式符合欧盟要求，

确保进口商填报的信息与证书内容相符。

5.2.10.2 货证信息核对

如果没有抽中实货检验，仅需核对集装箱编号和铅封号，确保货证相符，如果抽中实货检验，应抽取整批货物的1%，至少抽取2件或最多抽取10件核对货物信息是否与证书相符，如果需要也可以抽取更多件货物或整批货物实施进一步的检查。必要时可以卸裁部分或全部货物实施货证信息核对。

5.2.10.3 实货检验

根据法定的频率欧盟对进口肉类实施实货检验，验证运输条件符合要求、运输温度符合要求、运输包装清洁完整、标签中的保质期和其他内容符合要求，同时通过感官检验、简单理化检验和实验室送检等方式验证货物是否符合预期用途，是否在运输过程中改变性质。实施感官检验和简单理化检验时，每批货物应抽取整批货物1%的样品，至少抽取2件或最多抽取10件货物实施检验，必要时可心抽取更多的样品。应抽取整批货物代表性样品实施简单理化检验和实验室送检。欧盟制定了进口食品监控计划，根据监控计划抽取进口食品的送检样品。如果货物对公共卫生和动物卫生没有直接的危害，在检测结果出来前，货物可以先放行。

检验完毕后应重新封闭取样口并加盖官方印章，如果法规要求，可重新加施铅封。相关证书应至少保存3年。

5.2.10.4 口岸查验频率

欧盟2019/2129法规《部分进口动物源性食品的货物检查比例》，规定了对进口动物源性食品的口岸抽检比例，抽检后实施实货检验，并根据进口食品监控计划确定是否抽样送实验室检测。如果出口国某类产品在12个月内检出的不合格数量超过全部不合格平均数量的30%，则将实货检验频率提高到下一个更高的等次，如果实货检验频率为30%，则将频率提高到50%。经检验进口货物无不符合问题，或在12月内不合格问题低于全部不合格平均数量的30%时，可恢复原抽检比例。

表5-4 进口肉类产品货证信息核对和实货检验比例

风险类别	产品种类	信息核对	实货检验
------	------	------	------

I	活动物	100%	100%
II	1、肉糜、机械分离肉、调理肉 2、禽肉 3、兔肉、野味肉及其制品	100%	30%
III	1、肉制品 2、炼制脂肪、脂渣 3、禽肉制品 4、复合食品 5、蛙腿和蜗牛 6、人类食用的昆虫	100%	15%
IV	1、明胶和胶原蛋白 2、肠衣	100%	5%
V	1、高精炼产品（软骨素、胺糖等）	100%	1%

5.2.10.5 口岸强化监管要求

欧盟法规2019/1873《动物源性食品口岸强化监管程序》，规定如果入境口岸发现进口动物源性食品存在问题可以向欧盟通报，经欧盟评估批准后实施强化监管措施，实施强化监管时入境口岸对同一生产企业实施批批检验，如果发现3批货物存在导致强化监管同样的问题，欧盟将通报生产企业所在出口国家的主管部门，要求实施调查，查找问题发生的原因，采取有效措施防止问题再次发生，并将调查和问题整改情况通报欧盟。成员国主管部门可以通报欧盟和其他成员国终止强化监管的原因并恢复正常监管，在满足下列条件下应终止强化监管，一是连续10批检验合格；二是连续10批进口检验的数量是导致强化监管进口相关货物数量的10倍，或净重300吨以上。如果欧盟要求出口国主管部门实施调查和整改措施，在满足下列条件下应终止强化监管，一是连续30批检验合格；二是出口国主管部门采取了满意的整改计划。

5.2.11 欧盟对中国出口禽肉配额管理和我国实施情况

自2019年4月1日，欧盟对中国重新开放6600吨国别鸭肉配额和5000吨鸡肉全

球配额，并要求随附《输欧盟非优惠进口特别安排项下产品原产地证书》。配额禽肉产品涉及欧盟税则号为16023219、16023929、16023985，对应我国税则号为16023210、16023291、16023292、16023299、16023910、16023991、16023999。

对中国开放的6600吨国别鸭肉配额和5000吨鸡肉全球配额，欧盟按季度进行管理。每年7月1日前至次年6月30日期间开放。配额数量按季度分配比例为：7月1日至9月30日为30%，10月1日至12月31日为30%，次年1月1日至3月31日为20%，次年4月1日至6月30日为20%。

欧盟对中国重新分配禽肉配额，有利于我做禽肉产品出口欧盟。欧盟配额内鸡肉和鸭肉产品的关税税率分别为8%和10.9%，配额外相关产品的关税分别为每吨1024欧元和2765欧元，配额外关税约为配额内的3—6倍。

按照欧盟2015/2447决议，自2019年4月1日，《输欧盟农产品原产地证书》改版为《输欧盟非优惠进口特别安排项下产品原产地证书》，格式为一正六副，正本为黄色印有纽索图案底纹，第一至第五副本为白色，第六副本为黄色。

根据海关总署2019年54号公告，自2019年4月1日，我国输欧盟涉及上述税则号的禽肉发货人可向海关申请签发《输欧盟非优惠进口特别安排项下产品原产地证书》。

5.3 美国

5.3.1 美国负责食品安全管理的组织机构

5.3.1.1 美国卫生与人类服务部（DHHS）

(1) 食品与药品监督管理局食品安全与应用营养学中心(DHHS/FDA/CFSAN)：CFSAN，旨在保证美国食品供应能够安全、卫生、统一，有真实的标签标示，保证化妆品产品的安全和适当的标签标示，从而促进和保护公众健康。CFSAN只制定政策，具体的检查工作由管理事务办公室（Office of Regulatory Affairs）负责，该办公室设在各地的办事处会对食品、工厂及各进口口岸进行检查，以保证食品生产商能够确实按照相关规定进行作业。

(2) 食品药品监督管理局兽药中心（DHHS/FDA/CVM）：兽药中心主要管理兽用食品添加剂及药品的生产和销售。此处的动物既包括用于人类消费的食用动物，也包括作为人类伴侣的宠物。

(3) 食品药品监督管理局毒理学研究中心(DHHS/FDA/NCTR):作为研究机构,毒理学研究中心通过开展研究为FDA的各中心提供所需的数据。NCTR以动物作为研究对象开展毒理学试验,并根据该研究结果推想相关毒素在人类身上的作用。

(4) 国家卫生研究院过敏与传染病研究所(DHHS/NIH/NIAID):国际卫生研究院支持的相关研究包括:通过食品和水传播的生物体所引起疾病的发现、病理、治疗及预防等相关课题。

(5) 疾病控制与预防中心(DHHS/CDC)/国家传染病中心/细菌与毒枝菌处/食源性及腹泻病(NCID/DBMD):疾病控制与预防中心旨在通过预防与控制疾病来提高人类健康及生活质量,负责收集相关传染病信息、进行传染病的有关检测,并提供相关技术支持。NCID/DBMD拥有一个全国的有代表性的监控体系——食品网络(FoodNet),及全国性食源疾病监控网络——脉动网络(PulseNet),还有爆发食源性疾病的反应与监控体系。

5.3.1.2 美国农业部(USDA)

(1) 动植物检疫局(USDA/APHIS):负责监督和处理可能的农业生物恐怖主义,外来物种入侵、野生动物及家畜疾病,以及人类与野生动物的冲突,从而旨在保护公共健康和美国农业及自然资源的价值。

(2) 农业研究局(USDA/ARS):是美国农业部主要的研究机构,负责向一系列会影响到美国人民日常生活的广泛的食物安全研究项目推广国家的科学知识,并对APHIS及FSIS提供技术支持。

(3) 食品安全检验局(USDA/FSIS):在美国农业部,FSIS是有关公众健康的机构,主要负责保证美国消费的肉类、禽肉及蛋类产品的商务供给的安全、统一、正确的标签标示及适当包装,包括国内生产和进口的所有肉、禽及蛋类产品。

(4) 海外农业局(USDA/FAS):FAS负责帮助美国产品获得更好的海外市场准入。FAS主持的项目旨在为美国产品获得新的海外市场准入或提高其在国际市场的竞争力。FAS也支持国际经济发展。

5.3.1.3 环境保护署(EPA)

(1) 预防、农药及有毒物质办公室(EPA/OPPTS):有广泛的职责,旨在保护当前及今后的公共健康和环境免受有毒化学剂的污染。其中的职责之一便是设定食物中的农药及其它有毒物质的残留限量。

(2) 研究开发办公室 (EPA/ORD) : 环境保护署主要的科研机构。其研究项目围绕风险分析或风险管理的有关范例进行开展。其研究项目应能履行环保署的职能, 即保护人类健康, 保障自然环境。

(3) 水资源办公室 (EPA/OW) : 水资源办公室旨在保证水质安全, 以供人类安全饮用、鱼类及贝类安全生存、和适于游泳, 从而保证人类健康。该办公室负责制定管理规定、决定相关研究需要, 开展研究, 和开展风险分析。

5.3.1.4 商务部

国家大洋大气管理局/国家海事渔业局 (DOC/NOAA/NMFS) : 海事渔业局运作了一个推荐性的海产品检验项目, 主要有海产品安全事宜, 包括对产品及其加工设备的检验, 实验室分析, 风险分析, 风险管理, 风险传播及产品质量的确定等。

5.3.1.5 其他相关研究机构

(1) 食品安全与应用营养联合研究院 (JIFSAN) : 合作项目, 旨在支持有关食品安全风险的决策。其合作方包括: FDA 下属的 CFSAN, CVM 以及位于 College Park 的马里兰大学。

(2) 食品安全及技术中心 (NCFST) : 由来自伊利诺伊州技术研究院的科学家, FDA 及食品相关业界人士组成的联盟, 传统上其重点在于旨在保护食品供应安全的包装机加工技术。

5.3.2 美国食品安全特别是肉品安全法律法规

美国涉及肉禽的法律法规主要有四个层次: 立法法律 (Acts、Legislation) 法规 (regulation)、指令 (directive)、通知 (notice), 此外, 还有操作指南 (Guideline), 类似于国内的作业指导书。

法律 (Legislation、Acts) : 法律是由美国国会参议院提出议案, 并经由国会通过, 形成法律并颁布实施, 是一切法律法规的根本。如: 美国《联邦肉类检验法》(1906)、《禽产品检验法》(1957)、《蛋制品检验法》(1970) 等, 给 FSIS 执法提供法律授权。

法规 (Regulation) : 法规是由执法机构如 USDA 在法律的基础上自行制定并颁布实施。如美国 9CFR301、9CFR381 等。

指令 (Directive) : 指令是由 FSIS 签署的具体可操作性的要求, 就检验人员如何实施执行法律规定提供指引。指令有效期较长, 在截止期废止。

通知 (Notices)：通知是给FSIS检验员解决某个特定问题提供的指引。通知有效期较短，通常只有一年或者不到一年的时间。

操作指南 (Guideline)：美国农业部FSIS给业界的不具有法律约束力的指导。

5.3.2.1 美国肉禽安全管理法律法规

(1) 验证工厂符合相关卫生要求 (SSOP) 的法规：

法规：9CFR, 416章

指令：指令5000.1；指令5000.4

(2) 验证工厂符合HACCP计划的法规：

法规：9CFR, 417章；317.3节

指令：指令5000.1；指令5000.6

(3) 执行宰前检疫 (AM) / 宰后检验 (PM) 及记录：

法规：AM适用381.70、381.90、381.65 (b)，PM适用381.76、381.77-93

指令：AM适用6100.3、6000.1，PM适用6100.3

(4) 实施“零容忍检验”及放慢生产线速度：

法规：“零容忍检验”适用381.65 (e)、381.91；

“放慢生产线速度”适用381.68、381.76(b)(3)(iii)(b)和381.76(b)(3)(iii)(a)；

指令：“零容忍检验”适用指令6100.3 (第8页开始)；指令6420.2；

“放慢生产线速度”适用指令6100.3 (12页第6部分)；

通知：通知第50-12适用于“放慢生产线速度”；

预冷前后胴体修整和加工卫生符合性检验

指令：指令6120.1

(5) 验证总大肠杆菌 (generic E. coli) 检验，沙门氏菌检测标准和加工过程控制程序

法规：9CFR381.94 (表1和表2)；

指令：指令5000.2、指令6410.3

(6) 验证企业产品标签的符合性

法规：9CFR381.115、381.400

指令：7221.1

(7)加工厂纠偏和关闭强制行动

法规：9CFR500、417.3、416.15；

指令：指令5000.1

(8)FSIS微生物和残留样本的采集

指令：指令10800.1、指令9900.6

(9)FSIS病理样本的采集

指令：指令10230.6

(10)单增李斯特菌的抽样验证

法规：9CFR430

指令：指令10240.4、指令10240.5、指令10300.1

指南：COMPLIANCEGUIDELINESTOCONTROLLISTERIAMONOCYTOGENESISINPOST-LETHALITYEXPOSEDREADY-TO-EATMEATANDPOULTRYPRODUCTS

(11)其他

指令：指令7355.1

指南：热稳定性 ComplianceGuidelinesforCoolingHeat-TreatedMeatandPoultryProducts(Stabilization)；

加热致死标准
ComplianceGuidelinesForMeetingLethalityPerformanceStandardsForCertain
MeatAndPoultryProducts

5.3.2.2美国肉禽用农药兽药的管理

(1)有关食品动物农药、兽药的法规

1) 联邦食品、药品、化妆品法 (FFDCA) 规定了在食品动物组织内兽药残留的最大限值。另外，该法规制定了美国市场销售的食物或饲料谷物中农药残留的限值。(联邦法典CFR21第556部分)

2) 联邦杀虫剂、除真菌剂、灭鼠剂法 (FIFRA) 对注册杀虫剂产品制定了程序、要求和标准 (CFR40第150-189部分)。主要目的是联邦控制杀虫剂的销售和使用；同时要求使用者在购买杀虫剂时，进行注册。

3) 食品质量保护法 (FQPA) 根据可靠的科学依据，修改FFDCA和FIFRA制定

了更多协调的保护性的管理方案。该法对在所有食品中所有的农药残留强制实施单一的、基于健康的标准；特别是对婴儿和儿童提供保护；促进批准安全农药；对美国农户建立激励机制发展、维护有效的农作物保护工具；要求定期重新评估农药注册和限量确保为农药注册提供依据的科学数据保持最新。

4) 有毒物质控制法 (TSCA) 对保护人类健康和环境, 避免由生产、销售、使用或处理化学物质而产生的风险做出规定 (CFR40第700-1517部分)。

5) 有机物法 (OA) 规定对植物和植物产品和出口签发植物检疫证书 (CFR7第300-399部分)。

6) 关税法 (TA) 禁止从流行牛瘟和口蹄疫的国家进口活畜和生肉制品 (CFR9第1-199部分)。

7) 联邦肉类检验法 (FMIA) 规定通过确保消费者购买的肉或肉制品卫生, 未掺假和适当标识、标签和包装来保护消费者的健康和福利 (CFR9第300-335部分)。

8) 禽产品检验法 (PPIA) 规定强制检验禽类或禽产品防止不卫生, 掺假或不适于人类消费的禽产品在各州或国外商品间流动 (CFR9第381部分)。

9) 蛋制品检验法 (EPIA) 规定通过确保消费者购买、消费的蛋或蛋制品是卫生、不掺假和适当标签和包装的来保护消费者的健康和福利 (CFR7第59部分)。

有三个联邦机构在通过实施以上各法, 保护公众预防残留风险发挥主要作用:

- (a) 美国农业部 (USDA) 包括食品安全检验局 (FSIS), 农业营销服务 (AMS) 动、植物检疫检验局 (APHIS);
- (b) 卫生部 (HHS) 及其食品、药品管理局 (FDA);
- (c) 环境保护署 (EPA)。

(2) 有关肉品农药兽药法规的执行

1) FDA批准兽药, 监督使用情况, 制定肉和禽类制品中兽药限量。根据FFDCA第512条, 在任何新兽药为了任何目的使用前, 必须经FDA批准才能使用。根据FFDCA的销售许可要求, 只有当充分证明新兽药在拟使用的条件中使用是安全有效的, 同时如果用于食品动物, 不能威胁大众健康时, FDA才可以批准使用新兽药。任何向饲料添加药物的人必须遵守FFDCA的规定。新兽药的标签声明必须经批准, 同样, 用于饲料的兽药也必须经批准。FDA要求肉类或奶制品中的兽药残留是安全的, 同时制定了食品中的兽残限量。FDA可以制定动物屠宰前的停药期,

在停药期间，不能使用该兽药。

2) 农业部 (USDA) 负责执行，管理联邦肉类检验法 (FMIA)、禽类制品检验法 (PPIA)、蛋制品检验法 (EPIA)、有机物法 (OA) 和关税法 (TA)。在农业部内，FSIS (食品安全检验局) 通过在屠宰加工企业日常检验及取样，分析屠宰时或屠宰后抽取的组织样品，来确保用于人类消费的肉类、禽类和蛋制品的安全。这种检验，分析是用来确保肉，禽类制品不包含根据FMIA, PPIA的规定使它们成为掺假食品的农残、兽残和环境污染物。对于蛋制品，FSIS确保其符合EPIA (蛋制品检验法) 的规定。如果FSIS肉类或禽产品的兽残、农残或其他污染物超标，FSIS可以根据残留的性质，扣留超标的胴体或器官，同时向FDA和EPA (美国环境保护局) 通报超标的情况。另外，FSIS控制所有残留超标的肉、禽类或蛋制品，将其从食品供应中清除。

APHIS (动植物检疫局) 的任务是通过与州政府的配合，执行有机物法 (OA) 和关税法 (TA) 来促进美国公民和进口国消费的健康和幸福，他们的任务与动植物健康和检疫、动物的人道处理；害虫和疾病的控制与消除及动物损伤控制有关。

在HHS (卫生部) 内，FDA负责管理，执行FFDCA (联邦食品、药品、化妆品法)，确保人类食品，动物饲料的安全，及不含非法残留。FDA负责批准食品动物使用的兽药，制定可食用组织内的兽残限量，对不可避免的环境污染物 (不包括农药) 制定限量，管理人类食品和动物饲料的加工与销售，对产品进行检验确保符合FFDCA。

当FDA确定有人使或促使或在各州之间销售的商品动物含有非法残留物，FDA对这些违法者考虑采取管理行动。另外，对“促使商品动物含有非法残留物”的指控可能涉及到兽医、动物交易商、买主、卖主、拍卖行或其他对造成残留承担责任的人、对在各州之间销售的动物没有确保无残留承担责任的人。FDA对FSIS报告的非法残留情况进行有选择的现场跟踪调查。

EPA (环境保护局) 负责执行FIFRA (联邦杀虫剂、杀真菌剂、灭鼠剂法)、TSCA (有毒物质控制法) 和FFDCA (联邦食品、药品、化妆品法) 中的一部分。根据FIFRA的规定，为了保护人类健康和环境，EPA负责对新的农药进行注册。农药注册是对所有在美国销售的无论是国产或进口的农药在销售前进行的审核和

认可。EPA负责制定限量及对取消的农药撤消限量。在限量被撤消后，EPA可以向FDA和USDA推荐适于执法的标准。

根据有毒物质控制法（TSCA），EPA负责管理进口用作农药的化学物质（在FIFRA中定义为农药的其他物质）。与FIFRA不同，TSCA对食品中的工业化学物质不制定限量，因为工业化学物质不能在食品生产中使用。

根据FFDCA，EPA负责对农作物使用的农药制定国家限量，对食品中的残留，向FDA和FSIS推荐标准。

5.3.3 美国肉品安全控制与实施

根据美联邦肉品检验法典（1906年制订、1999年修订），联邦禽产品检验法典（1957年制订、2000年修订）和联邦蛋品检验法典（1970年制订、1999年修订），由农业部下设的食品安全检验局（FSIS）负责美国国内市场上（包括本国生产及进口的）肉类、禽类及蛋类产品的食品安全管理和控制，制订相关肉禽蛋检验的法规（9CFR Chart III、IV和V）并负责组织贯彻实施。在其华盛顿总部下设有15个地区办公室，3个实验室，并拥有自己的培训中心和技术支持中心，年度预算约8亿美元。

5.3.3.1 美国农业部食品安全检验局机构及职责

(1) 职责

FSIS对肉类、禽类屠宰场派检验员与兽医进行屠宰过程的检验监管，对屠宰的家禽实施逐只宰后检验，对其病原减少与HACCP管理体系的运行进行验证，对肉禽产品与屠宰加工过程实施沙门氏菌监控。对出口的肉禽与蛋制品进行检验检疫，对申请出口到美国肉、禽与蛋制品的国家的有关肉、禽与蛋制品的安全卫生控制体系进行等同性评估与现场考核，并对出口到美国的肉、禽与蛋制品进行口岸冷库检查以及可能的微生物与药物残留监测。

(2) 机构设置及人员组成

FSIS隶属美国USDA，内设11个部门。如局长办公室（OA）、数据整合和食品保护办公室（ODIFP）、项目评估、实施和回顾办公室（OPEER）、公共事务和消费者教育办公室（OPACE）、公共健康科学办公室（OPHS）、管理办公室（OM）、现场操作办公室（OFO，下设10个地区办公室）、政策和项目发展办公室（OPPD）、国际事务办公室（OIA）、培训、雇员教育和推广办公室（OOEET）。

FSIS总部涉及禽肉检验的人员有9000多人，总部2000多人，一线检验监管人员7000多人，主要在屠宰和加工厂。全国原来分15个区域，现合并为10个区域，每个区域设有区域办公室。检验人员分工详细：有一线片区主管兽医（FSL）、驻场兽医（VMO）、消费者安全检查员（CSI）、食品检验员（FI）等。禽肉屠宰厂一般有驻厂兽医（VMO）、消费者安全检查员（CSI）、食品检验员（FI）三个级别的检验人员。一线主管兽医（FSL）负责巡回检查，他（她）可以巡回多个工厂。

(3) FLS、VMO、CSI、FI的职责和关系

四类监管人员都来自USDA，属于官方监管人员，FLS、VMO、CSI、FI级别逐渐降低。

FLS：为该地区的一线主管兽医，负责巡回监督。对工厂、VMO和其它员工进行监督管理。

VMO：驻场兽医，负责对FI、CSI进行培训和监督管理，必要时进行在线宰前宰后检验，主要职责是线下监督检验。VMO为该工厂的主管（INSPECTOR IN CHARGE, IIC），一个屠宰场有一个或两个IIC，因为可能分为2个班次。VMO每天至少进车间一次进行巡视。

CSI：消费者安全检查员，侧重全线卫生检验，必要时也可以进行宰前、宰后检验。班前（PREOP）检查、预冷前检验等卫生方面工作。线下巡视也是其主要工作的一部分。

FI：食品检验员，主要负责宰后在线检验，必要时也进行宰前检验。

官方根据企业规模大小，派驻不同人数的检验人员。小型工厂可能只有1名，同时承担多个角色的工作；还可能几个小型工厂派驻1名分时段检验；大型屠宰厂可能会有十几名检验人员。

5.3.3.2 美国农业部食品安全检验局具体工作

(1) 针对性管理系统：FSIS派遣常驻兽医通过计算机PBIS系统对国内肉、禽蛋加工企业实行统一管理；通过计算机AIIS系统在进口口岸对进口产品实行风险管理；对进口和国内肉禽产品实施病原微生物减少控制和残留监控计划；对不合格产品实施召回制度等，确保进入美国市场的肉禽蛋类产品的安全卫生，这些针对性很强的管理方式值得我们予以借鉴和学习。但美方尚未针对出口产品制订相应的管理措施，尤其是在一些检验检疫管理和出证方面存在缺陷，使得美国的出口

产品在其主要的出口市场俄罗斯、加拿大和中国都存在一些问题，也应引起我们关注。

(2) 常驻特派联邦检验员:FSIS共派驻约8000名联邦检验员,对7500家肉禽蛋类屠宰加工企业进行法规执行情况的监督,直接负责动物宰杀前后的检验检疫,防止病畜禽和外表有可能影响到食品质量和安全的有瑕疵畜禽进入食品供应链。FSIS检验员在生产操作及包装过程中对产品进行监督,以确保其安全和真实的标识。也着重强调整个加工、贮存流程基本卫生控制和卫生标准操作规范的执行情况。

(3) 进口产品的风险管理:FSIS的一项重要工作即对进口肉和家禽实行风险管理。通过持续的评估,审核出口国是否具有适当的确保预防、控制和指导产品及器具卫生的检验体系,以及其是否等效于美国的检验体系。而且,产品进入美国时,需重新抽检其是否污染,是否有病态缺陷,以及是否符合各种必要的安全卫生指标。根据检验结果确定不同国家产品的风险水平,实施不同的管理和抽检频率,采取不同等级的风险应对措施。

(4) 综合性安全控制措施

FSIS还与APHIS、FDA、EPA和产业界制订、组织并实施国家动物健康标识系统、疾病监控计划、禽类产品质量提升计划、病原微生物减少控制计划等。降低安全控制的成本,提高风险管理的效益。

如通过建立和实施不同的抽样计划,例如对进口和本土产品的持续监控,分析其中特定的病原微生物和残留的化学物质,评估污染和产品内在的成份、添加剂、化合物的监测数据,建立不同的管理模型和风险控制水平。

还有一些出版物,科教活动和免费的肉与家禽服务热线,普及并培养消费者相关食品疾病和产品污染的危害方面的知识。

(5) FSIS对国内产品的管理:基于美国联邦肉类检验法及禽类产品检验法赋予FSIS的权利,FSIS对全美约7500家肉禽及蛋类加工厂进行管理和检查,其具体程序如下:

1) 新建肉禽蛋类加工厂的注册

成立新的肉禽加工厂必须首先向FSIS总部提出申请,提供如厂名、厂商、厂址、计划加工产品的范围和数量等基本信息,并根据FSIS于1996年提出的降低病

原/HACCP系统的要求，提供有关HACCP计划和SSOP计划的具体情况。

FSIS对材料进行评估，并随后进行实地考察，在确认该屠宰或加工厂能够达到FSIS的要求、可以保证产品安全卫生的情况下，对该厂给以注册以及一个独有的注册号码，并分派FSIS兽医官和检验员驻厂作宰前宰后和相关检验。此后该企业方可开始运作，其产品也可以加盖“FSIS检查并通过”章，进入食品供应链。

此处的驻厂兽医官也被称为首席检验员，负责监督和指导在线检验员的检验工作。要求至少拥有兽医学位，且需要在上岗前完成课堂培训以及12个周的在岗培训。

2) 对屠宰和加工厂的检查管理

FSIS检验员对肉禽屠宰和加工厂的检查管理主要围绕“检验监督实施系统”(PerformanceBasedInspectionSystem)或简称PBIS系统展开。

(a) PBIS系统

PBIS系统是一个数据库，记录美国已注册的肉禽及蛋类加工厂的基本信息：如注册号、厂名、厂商、厂址、联系方式、加工产品的范围和日加工产量；以及该厂在各次检验中的表现情况。PBIS系统可以自动生成FSIS检验员每天的工作日程，如检查哪个加工厂，检查哪些内容等。一般情况下，正如PBIS系统的名字所示，对于从未或很少出现违规的加工厂，FSIS检验员的检查频率也要相对低一些。

FSIS对国内肉禽屠宰和加工厂的检验范围包括SSOP、HACCP、经济及卫生质量程序和动物福利、抽样程序和其他要求（如对加工设备的卫生要求等）共5个方面。为了便于PBIS计算机系统的运作，这五个方面被分别以01、03、04、05、06代表。此处缺失的02当初被设计为宰前及宰后检验，由于目前宰前及宰后检验由FSIS官员直接完成，所以不必再经过FSIS检验员的检查，因此也就没有包括在内。

具体的检查内容，由于SSOP的实施情况直接关系到产品的安全卫生，因此其检查频率也最高，大约每个工作日都会进行检查，其他HACCP及抽样等的频率则视具体情况从每周两次到每月一次不等。

FSIS给每个检查员都配备了电脑，所以他们可以直接把每次检验的结果输入PBIS系统，并用作下次检验的参考。如果某加工厂的某个检查项目，如SSOP项下的清洁卫生没能通过检查，FSIS检查员需要注明未通过检验的具体情况，如没有

做好监督，没有作好记录还是因为没有做好执行。

同时，FSIS检查员还必须填写“违规报告表”，详细记录检查日期、加工厂的注册号等信息，并细述违规情况。加工企业会拿到一份“违规报告表”复印件，并有责任尽快做出更正答复和付诸实施，以改进生产情况，避免问题再次发生。

(b) FSIS的执法

根据9CFR500, 如果FSIS检查员发现企业的操作环境不够卫生、产品有掺假，或企业未能向FSIS提供证明产品安全卫生的足够证据，FSIS检查员可以采取管理控制措施，如对设计违规的设备和产品出示“USrejected”和“USretained”标牌，以防止其继续使用或进一步加工。

(c) FSIS检查员

按照PBIS系统定期对肉禽加工厂进行检验的FSIS检查员通常被称为消费安全检查员，其最低要求是具备高中学历，并有30个学分的大学教育，且在上岗前必须进行课堂培训和为期8周的在岗培训。为了保证各检查员的有效工作，FSIS有关人员会定期审阅PBIS系统的检验信息，以对各位检查员的工作情况进行了解和评估。

此外，为了保证对加工厂的更有效管理，FSIS还于三年前刚刚设立了新的检验员职位，即消费安全官，目前主要负责处理发生问题后与驻场首席兽医官合作审核加工厂的生产体系等以求尽快解决问题。希望以后可以不仅处理发生问题的加工厂，且可以定期对家工厂的HACCP、SSOP计划及良好操作规范等进行审核。

(d) 企业申诉

如果企业对FSIS检查员做出的违规判定不服，可以向该检查员的上级进行投诉，FSIS的上级官员有义务倾听企业的投诉理由，并在需要的情况下向FSIS的技术中心进行咨询，并做出最后判断。如果上诉结果认为某检验员的违规判定不恰当，则改正PBIS系统中的有关信息，并收回采取的管理控制措施。该检查员可以继续在该厂的检查工作，不受投诉结果的影响。

3) 产品召回

为了切实保护美国肉禽蛋类产品的消费安全，FSIS还实施了自愿的产品召回制度。

根据FSIS的检测项目、消费者投诉或是美国疾控中心报到的食源性疾病的爆

发等多种途径，一旦FSIS有证据证明流通环节中的肉禽或蛋类产品有不符合FSIS管理要求的情况，便会诉诸于产品召回。

根据产品违反FSIS规定的情况，可以将需召回产品分为涉及公众卫生，如：发现大肠杆菌0157和不涉及到公众卫生，如标签信息不真实，对消费者有误导等两大类。涉及到公众卫生产品的召回决定通常要快一些。

需要指出的是，根据1996年开始的降低病原的HACCP系统，生产安全产品的责任在于企业，因此产品召回主要是企业行为，具体做法是：FSIS告知企业发现的问题，并通知进行产品召回。企业根据产品的销售渠道尽快通知各层分销商，并尽可能召回已经进入流通领域的全部产品，并做相应处理。最后，企业将产品召回及处理情况作成报告报给FSIS，该召回行为将导致日后更高频率的FSIS检查员的相关检查。

由于产品召回属于自愿，如果企业不服从FSIS的召回通知，FSIS有权对该产品进行扣留，并将该企业告上法庭。但现实中很少有这种事例。

当某产品被认为直接导致了某消费者的疾病或伤害或者有可能导致这些后果时，FSIS与生产商密切合作召回产品并从流通领域收回。相应的，如果该产品能够为公众所识别时，FSIS将发布公告告示消费者该违法产品的情况。FSIS检验员对经销商进行检查以确保被召回的产品已从消费者处收回。

对于罐头食品，FSIS要求生产厂商准备和保留一套违法罐头产品处置和回收的召回程序。当FSIS检验员要求时，应能提供这些程序文件。

FSIS指令8080.1明确召回是能使违法产品从贸易和/或消费者渠道中消除的行为。召回是生产者和/或分销商的自愿行为，以便保护公共健康免受掺假或贴错标签的侵害。FSIS可选择查封、扣押或召回的方式来清除或改正违法的已售产品。然而，尽管召回是一种自愿行为，FSIS必须监控所有上述召回行为，并与制造分销商配合采取行动。

召回可在任何时间由制造商或分销商主动采取，或在FSIS的要求下采取。唯有在紧急情况下FSIS方可要求由召回公司召回产品，并由FSIS加以指导。该公司应对将召回产品的生产和市场负主要责任。在任何由召回公司采取的召回行动中，该公司应在采取召回行动的24小时内应通知地区办公室和FSIS或其它工厂所在地的检查人员。

(6)FSIS对出口产品的管理

用于出口的肉禽蛋类产品，如同美国国内消费的产品一样，必须首先满足FSIS的有关要求，在此基础上，FSIS会根据进口国的具体要求对产品进行管理和发证。与对国内和进口产品的管理不同，FSIS对出口产品的管理目前并没有成熟的计算机系统作为辅助。FSIS正与墨西哥对口部门就此进行合作，但是尚未取得成功。正式由于美国尚未就特定的出口产品根据进口国的不同要求制订相应管理系统，我们在考察过程中也了解到，美国出口产品不可避免在俄罗斯存在沙门氏菌、加拿大存在李斯特杆菌、欧盟不承认等效性体系和出口中国大量伪造证书等问题。

1) 出口证书的发放

FSIS根据申请人的要求对出口肉禽蛋类产品出具卫生证书。屠宰场、加工厂或中间商都可以提出出证申请。

如果屠宰商要求出证，则FSIS在屠宰场的驻厂兽医官可以在产品出厂时发放。

如果该产品被送到其他厂家进行深加工，则加工商也可以提出出证申请，但必须随附由屠宰厂提供的有关该批产品的相关文件，以证明不含动物疾病。同时，鉴于有些加工厂没有驻厂兽医官，可以由负责该厂的FSIS检查员出具卫生证书。

如果产品经过深加工后被送到冷冻仓库，则该中间商也可以持屠宰和加工厂提供的关于屠宰和加工的书面材料向FSIS提出申请，FSIS驻仓库检验员对产品进行再检验，确定该产品符合进口国的要求之后，可以出具卫生证书。

2) 鸡爪的出证

按照美国的传统饮食习惯，鸡凤爪不用于国内消费，但对我国包括我国香港地区有大量出口。由于美国禽类屠宰厂的宰后检验大都是在切除鸡爪之后进行，因此鸡爪（按照行业习惯，以下称为凤爪）安全问题便成了我方关注的重点。

目前，美国对出口凤爪的加工分为三种情况：

少数屠宰场拥有特殊设备，可以将凤爪保留到宰后检验之后再切除，这种屠宰程序下的凤爪同鸡的其他部分一样，通过了FSIS驻厂检验员的检验，适用于美国消费。出厂时可以加盖“FSIS检验并通过”章，但这种加工条件的凤爪多用于美国国内市场消费。

由于美国屠宰场的大部分设备都不具备进行第一种生产的能力，所以根据与

进口国如中国的磋商要求，有些企业采取分批生产措施。一般的做法是，同普通屠宰过程一样，先切除凤爪，再进行宰后检验，但是需要以100只鸡为单位分批次进行，只有所有100只鸡的胴体全部通过宰后检验，其对应的凤爪才可以进入下一个加工过程，否则，只要这100只鸡中有一只发现问题，这一批凤爪必须全部作废，不可以进入下一个加工过程。这种屠宰程序的凤爪，也等于经过了FSIS驻厂检验员的宰后检验，因此符合人类消费的程序和要求，出厂时可以加盖“FSIS检验并通过”的章。

根据FSIS与香港特别行政区食环署达成的协定，大部分企业按照“中国香港标准”对凤爪进行加工。一般的做法是，凤爪在宰后检验之前先被切除，并直接进入下一步加工程序。在单独的房间内进行清洗、去黄皮、去指甲和拣选，从而取出有损坏或是有明显病原感染的产品，然后进行包装。重要的是，凤爪被切除之后进行的加工必须要在FSIS认可的卫生条件下进行。从而在最后的包装上可以有如下文字：在FSIS的卫生监督下进行包装”，但是由于这些凤爪没有经由FSIS检验员的宰后检验，所以根据有关法案不适用于美国消费，不可以加盖“FSIS检验并通过”的章。

(7) 国家的病原微生物减少控制计划和残留监控计划

FSIS通过制订国家病原菌减少控制计划，在肉禽蛋类企业强制性推行并实施危害分析和关键控制点(HACCP)体系。以牛和猪肉为例，其最终规则(PR/HACCP)和病原菌减少、危害分析和关键控制点(HACCP)体系等技术修正和修订(技术修订)来解决屠宰过程中粪便污染的过程控制(见美国《联邦法典》第9编有关牛和猪的第310.25节(9CFR310.25))。配套的HACCP体系法规有FSIS指令5000.1《企业中法规要求的实施》，解决与PR/HACCP法规的符合性问题，以及在屠宰企业的粪便污染过程控制中发现不合格时的纠正措施。

一般目前由FSIS联邦机构组织实施的有全国微生物基线数据收集计划，该计划由FSIS发起，帮助FSIS制定并维护有关牲畜躯体对于选定微生物的正在开展的总体微生物状况，并记录该状况随时间而发生的变化。以不同的高风险产品基线收集的数据为基础，FSIS制订并实施基于HACCP控制的沙门氏菌、埃希氏大肠杆菌、E. Coli0157、李斯特杆菌的减少控制计划，分别在即食肉品、蛋制品、牛肉馅饼、鸡和猪牛的胴体等特定产品进行监控。这些病原菌均属于高风险的食源性

疾病病原体，在世界各国每年都有多例发生，美国的卫生福利部下属的疾病监控中心（CDC）已将其列入人类国家疾病监控计划（FOODNETSsurveillance），建立有关病原菌的特殊基因档案（FingerPrint），以期在其流行病暴发早期发现并采取适当的保护措施。中国的CDC也在开展部分工作并与世界其他各国合作建立国际监测网络和预警系统，但目前我国尚未建立相关病原微生物的监控计划，迫在眉睫的是在出口食品，尤其是在高风险的动物源性食品建立一些常见病原菌的年度监控计划，以满足目前消费者对食品安全问题的高度关注和建立国际监控和预警网络的需要。

对埃希氏大肠杆菌属测试计划：

（i）有关牛和猪的埃希氏大肠杆菌属测试计划由美国《联邦法典》第9编第310.25（a）节予以支持和规定。埃希氏大肠杆菌属过去和现在都被用作粪便污染过程控制的指标微生物，正如9CFR310.25（a）（1）中所规定。这些计划曾被用于制定第310.25（a）（5）节中为牛规定的评估标准。此外，这些计划正被用于制定不同取样参数的评估标准，诸如海绵样品采集工具。

用于确定粪便污染过程控制的方法可在埃希氏大肠杆菌-1，“用于牛和猪屠宰企业过程控制验证的埃希氏大肠杆菌测试指南”，（《埃希氏大肠杆菌-1指南》），第22-24页中找到。试验结果必须按要求记录。对埃希氏大肠杆菌属（生物型I）定量分析所得出的试验结果中，所有的cfu/cm²值都必须记录，即使低于1cfu/cm²。统计过程控制技术或m/M评估标准（PR/HACCP最终规则）被用于评估试验结果，以确定何时需要采取纠正措施来维护粪便污染的过程控制。

（ii）每一具冷却的牛躯体上的取样点包括肋腹、胸部和臀部（参见9CFR310.25（a）（2）（ii）以及牛和猪的《埃希氏大肠杆菌-1指南》中的图）。根据生产量，取样频率为每屠宰300头牛躯体取1个样品/试验，或至少每周一个样品/试验（参见9CFR310.25（a）（2）（iii）（iv）和（v））。对猪来说，应在腿臀、腹部和下颌部位取样，取样频率为每屠宰1000具躯体进行1次测试。大多数企业所使用的取样技术是9CFR310.25（a）（2）（ii）中所规定的海绵采样法。在每一个取样点，用海绵擦拭100cm²（10cm×10cm）的表面区域（参见《埃希氏大肠杆菌-1指南》，第3页）。在同一块海绵上采集3个样品，得到一个合并样品后送交分析。随机选择躯体进行取样。《埃希氏大肠杆菌-1指南》（第6-10页）

说明使用无菌技术采集样品，即用海绵的同一面在肋腹和胸部区域采集样品，并用海绵的反面在臀部采集样品。在进行测试之前将取样海绵放回原先从中取出的样品袋。随后将每个躯体的3个海绵样品合并为一个试样。对每个试样进行单独分析。

样品采集切除法包括从每个取样点切除20cm²。该技术在《埃希氏大肠杆菌-1指南》，第18-24页中作了描述。由样品采集切除法建立的评估标准在9CFR310.25(a)(5)中作了规定。

(iii) 美国所使用的分析方法在9CFR的第310.25(a)(3)节中规定，并可在《埃希氏大肠杆菌-1指南》的第12-13页中找到。对埃希氏大肠杆菌属（生物型I）定量分析的开始时间不得迟于样品采集后的一天，并使用在官方分析化学家协会(AOAC)官方方法中可找到的一种定量方法或使用一种经科学验证的替代方法。美国允许使用AOAC17.2.01-17.2.02, AOAC17.3.07, AOAC17.4.01, AOAC17.3.04或17.3.09。

(iv) 根据《联邦年鉴》第21卷第144期第388553-38854页的规定，每一家企业应对为检测埃希氏大肠杆菌属而开展测试的准确性负责。如果样品未在企业进行分析，则企业必须保证实验室是具有声望的，并能遵照质量控制或质量保证计划。《埃希氏大肠杆菌-1指南》按照9CFR第310.25节的规定，描述了如何最好地进行取样并测试埃希氏大肠杆菌属，如何记录并解释试验结果。

FSIS法规，9CFR310.25(a)(2)(I)，要求每一家企业准备并保存书面的样品采集程序。这些程序包括指定负责员工、取样发生地点、用于实现随机取样的过程、以及用于处理样品以保证样品完整性的程序。这些要求，包括建议的程序，都在《埃希氏大肠杆菌-1指南》中列出。

(v) 美国所使用的试验结果的记录和评估在9CFR的第310.25(a)(4)和(5)节中作了规定，并可在《埃希氏大肠杆菌-1指南》的第12-13页和第22-24页中找到。在一年期间，FSIS已要求屠宰企业从每一个适用的屠宰等级收集试验结果。下面的解释目前适用于切除法。有关海绵法的标准将以类似的方式建立。涉及海绵法的信息将提供在一具体数量的cfu/cm²或低于该数量时所测试的每一等级的百分比。在3-等级-属性取样计划中，第80个和第98个百分比数字将被用于定义临界值，分别为m和M，以便建立业绩/评估标准。将出现3类结果，可接受

(结果 $\leq m$)，临界(结果 $> m$ 并 $\leq M$)，以及不可接受(结果 $> M$)，且 $m < M$ 。FSIS已表明对于在可接受业绩水平(m)上作业的屠宰企业来说，对于所测试的每13个样品中，80%的概率是有3个或更少的结果会高于 m 。如使用结果的移动窗口，FSIS可提供有关牛躯体上是否出现粪便污染的企业业绩的连续图象。因此，在任何13个连续的样品中出现3个以上临界或不可接受的结果，则说明粪便污染过程控制的失败。此外，在任何时候出现一个不可接受的试验结果则导致过程控制的失败。在任何时候都不得重新开始计数，且每次出现过程控制失败时，企业将要求采取纠正措施。

对于切除法，对牛来说， m =负数或零，且 $M=100\text{cfu}/\text{cm}^2$ 。这说明临界值在0和101之间(《埃希氏大肠杆菌-1指南》，第23页)。对于猪来说， $m=10$ 且 $M=10,000$ 。

但是，此刻FSIS正在使用统计过程控制技术来确定在屠宰作业过程中，当使用海绵法取样时，过程控制是否得以维护。统计过程控制包括最初的数据评估以确定屠宰过程的能力，接着观察随后的数据以确定过程是否受控，且观察到的差异是否在正常和可接受的范围内。这些技术被用于检查高得不合理的试验结果和趋势，以便在必要时采取纠正措施。

不论采取何种类型的取样方法(切除法或海绵法)，企业都被要求保留所有试验结果的准确记录(即使是低于 $1\text{cfu}/\text{cm}^2$)。结果必须被记录在过程控制图或表上，根据所屠宰的牲畜类型说明最近的13个结果。结果应保留1年，并按要求向检验人员提供。有关结果的制图在《埃希氏大肠杆菌-1指南》的第22-24页中予以说明。

5.3.4 美国禁止在食用动物使用的兽药及其它化合物清单

氯霉素(Chloramphenicol)

克仑特罗(Clenbuterol)

己烯雌酚(Diethylstilbestrol)

地美硝唑(Dimetridazole)

异丙硝唑(Ipronidazole)

其它硝基咪唑类(Other nitroimidazoles)

呋喃唑酮(Furazolidone)(外用除外)

呋喃西林(Nitrofurazone)(外用除外)

泌乳牛禁用磺胺类药物[下列除外：磺胺二甲氧嘧啶(Sulfadimethoxine)、磺胺溴甲嘧啶(Sulfabromomethazine)、磺胺乙氧嘧啶(sulfaethoxypridazine)]
氟喹诺酮类(Fluoroquinolones) (沙星类)
糖肽类抗生素(Glycopeptides)，如万古霉素(Vancomycin)阿伏霉素、(Avoparcin)

5.3.5 海关总署2019年第214号公告发布中国自产原料熟制禽肉输美要求

5.3.5.1 允许出口产品

(1) 产品范围。

冷藏或冷冻的完全熟制鸡肉或鸭肉产品。

(2) 产品要求。

原料应达到即烹家禽标准，产品应达到即食禽肉产品标准：

即烹家禽(Ready-to-cook poultry, RTC)。根据美国联邦法典9CFR381.1，即烹家禽是指经屠宰，无突出针羽(指绒羽)和残留羽毛，去除头、爪、嗦囊、尾(油)脂腺、气管、食管、肠和肺，去除或不去除成熟的生殖器官和肾，带有或不带有内脏(指不含包囊的心、去除胆囊的肝、去除内容物和内膜的鸡胗或鸭胗)，无需进一步加工处理即可用于烹饪的禽产品。即烹家禽也指无需进一步加工处理即可烹饪的任何禽分割部位或其他部分，如生殖器官、头或爪。

即食禽肉产品(Ready-to-eat, RTE)。根据美国联邦法典9CFR430.1，即食禽肉产品指以鸡、鸭可供人类食用的部分为主要原料，或添加一定辅料调味，经沸水浸烫、油炸、蒸制等热处理方式充分熟制，消费者可直接食用或经消费者简单加工(非以食品安全为目的)后食用的产品。存储方式包括冷藏或冷冻。

5.3.5.2 屠宰要求

企业屠宰、分割、卫生控制和HACCP质量控制等体系应符合美国联邦法典9CFR381、416、417等相关要求，主要如下：

(1) 供宰禽只要求

供宰禽只应来自经海关备案的养殖场，禽只养殖过程应符合美国联邦法典21CFR530.41、556、558、573、589等相关要求。

(2) 设施设备要求

基础设施设备。应符合美国联邦法典9CFR416等相关要求。

检验设施配置。配置官方兽医实施宰后检验的相应设施，主要包括官方兽医办公室、屠宰流水线上的官方检验台、检验用照明灯具、供线下处理的悬挂架、急停按钮、复检台等，应符合美国联邦法典9CFR381.36等相关要求。

(3) 宰前宰后检验要求

官方检验人员。根据美国联邦法典9CFR381等相关要求，出口美国禽肉宰前宰后检验应由官方派驻人员实施。

企业辅助人员。在实施宰后检验时，配备必要的辅助人员协助官方派驻人员工作，应符合美国联邦法典9CFR381.76等相关要求。

宰后检验系统。美国联邦法典规定有传统型检验(TI)、改进型检验系统(SIS)、新型快速检验系统(NELS)、新型家禽检验系统(NPIS)等多种宰后检验系统，企业可选择其中一种，设定相对应的生产链速，应符合美国联邦法典9CFR381.67、381.76等相关要求。

(4) 加工过程特殊要求

胴体分拣、处理和返工整理。选择新型家禽检验系统(NPIS)的企业，应在HACCP计划、卫生标准操作程序(SSOP)或前提计划中制定和实施胴体分拣与处理程序、返工整理程序，确保进入冷却设施的家禽胴体无败血症、毒血症症状、消化道内容物污染，应符合美国联邦法典9CFR381.76等相关要求。

胴体粪便零污染控制。企业应在HACCP计划、SSOP或前提计划中制定和实施可见粪便污染的控制程序，确保进入冷却设施的家禽胴体无可见粪便污染，应符合美国联邦法典9CFR381.65等相关要求。

胴体冷却。企业应在HACCP计划、SSOP或前提计划中制定和实施冷却控制程序，确保禽胴体和分割的其他可食用部分在屠宰加工后及时冷却，抑制屠宰后胴体微生物繁殖，应符合美国联邦法典9CFR381.66等相关要求。

(5) 验证和监测

即烹家禽(RTC)验证。企业应在预冷前后分别抽取胴体检验，验证禽是否符合即烹家禽(RTC)的标准，应符合美国联邦法典9CFR381.76等相关要求。

屠宰过程微生物监测。企业应在HACCP计划、SSOP或前提计划中制定和实施相关控制程序，至少包括取样和微生物监测，如预冷前后取样位置、取样频率、

检测项目等，用于监测屠宰和胴体修整过程中胴体微生物污染情况，应符合美国联邦法典9CFR381.65等相关要求。

5.3.5.3 熟制加工要求

企业生产、卫生控制和HACCP质量控制等体系应符合美国联邦法典9CFR381、416、417、430等相关要求，主要如下：

(1) 加工原料要求

原料应来自获得美国农业部注册的屠宰企业。

(2) 设施设备要求

应符合美国联邦法典9CFR416等相关要求。

(3) 熟制要求

车间加热前后区域应有效分隔，产品中心温度至少达到74℃（165° F）或加热效果达到沙门氏菌7Log10的致死率，应符合美国联邦法典9CFR381.150等相关要求。

(4) 微生物控制要求

企业应在HACCP计划、SSOP或前提计划中识别产品热稳定（例如降温）过程中的产气荚膜梭状杆菌和肉毒梭菌的危害，制定控制措施，应符合美国联邦法典9CFR381.150等相关要求。

企业应在HACCP计划、SSOP或前提计划中识别热加工后产品及环境中单增李斯特氏菌等致病微生物的危害，制定控制措施，应符合美国联邦法典9CFR430.4等相关要求。

(5) 装运前审核

企业应建立装运前产品CCP点记录审核措施，应符合美国联邦法典9CFR417.5(c)等相关要求。

5.3.5.4 包装要求

(1) 用于出口美国禽肉产品的包装应能在正常的贮存、运输、销售条件下最大限度地保护食品的安全性和食品品质。

(2) 出口至美国的禽肉产品需贴有标签，产品标签应符合美国联邦法典9CFR381-N、381.412等规定的标签要求。出口禽肉产品标签严格遵照美国法规内容设计，必须以英文标明产品名称、成分清单、人工调味料或色素、抗氧化剂、

化学防腐剂及其他添加剂、产品数重量、经销商或包装商的标识、食品声明、生产企业注册号、生产及包装日期等。带有特殊声明和要求的标签必须提交给美国食品安全检验局（FSIS）审批，获临时批准后方可使用。

5.3.5.5 证书要求

每批出口禽肉应随附一份当地海关出具的官方兽医卫生证书，证明其符合美国法规要求。

5.4 中国香港特别行政区

5.4.1 香港特别行政区规管方案

为加强食品安全管理，香港特别行政区于2007年11月开始制订“食物中残余除害剂的建议规管方案”（以下简称“规管方案”），该方案自2014年8月1日起施行。该方案主要是规定了各类食品中的农药残留限量，但是对食品中的兽药残留限量尚未包括。“规管方案”主要内容如下：

（1）采纳国际标准。采纳世界卫生组织（WHO）与联合国粮农组织（FAO）联合食品法典委员会（CAC）关于农药（除害剂）的定义和食品分类法。

（2）制定限量标准。参照CAC和中国内地、美国、泰国等中国香港食品主要供应地的农药残留限量标准制定香港食品中农药残留限量标准，超出限量标准即属违规。如果一种农药存在多个参照标准，则按照CAC、中国内地、美国、泰国的顺序采纳。目前草案对535种（类）食品中342种农药制定了6186项限量标准。

（3）明确豁免物质。参照中国内地、美国等中国香港食品主要供应地的做法制定豁免物质清单，目前包括80种豁免物质，涉及无机物、有机物和昆虫信息素、植物提取物以及细菌、真菌、原生动物、病毒等非化学性农药。

（4）开展风险分析。对于既非豁免物质也未制定限量标准的农药，根据CAC风险分析原则进行管理，即由香港特别行政区食物环境卫生署署长批准开展风险评估，只有确定对人类健康无影响后方可进口销售。

（5）进行动态调整。建立限量标准与豁免物质清单动态调整机制，根据CAC和主要参照标准制修订情况以及风险评估结果，香港特别行政区食物环境卫生署对限量标准和豁免物质进行动态调整。此外，各利益相关方，如进口商也可向香港特别行政区食物环境卫生署申请修订限量标准。

鉴于我国出口禽肉基本没有被各出口市场官方检出农药残留超标的情况，所

以，对中国香港出口还是重点关注兽药残留的控制工作。

5.4.2原国家质检总局2017年第68号公告发布内地供港冰鲜禽肉、冷冻禽肉检验检疫要求

5.4.2.1冰鲜禽肉

(1)供宰活禽来源要求

1)供港冰鲜禽肉生产加工的供宰活禽，必须来自出入境检验检疫机构(CIQ)备案的饲养场。

2)出口屠宰加工企业应与备案饲养场建立相对固定的供货关系，并签订供货合同，明确饲养和安全卫生要求，并分别报送所在地检验检疫机构备案，饲养场所在地检验检疫机构根据饲养场供货情况定期或不定期核实产能。

3)饲养场应建立消毒、饲料、药物、免疫等有效的管理机制及饲养日志，饲养日志内容包括饲养数量、疫苗种类与免疫时间、用药日期与用药名称、病死数量、出栏活禽数量等。

4)饲养场不得使用或存放内地和香港特别行政区禁止使用的药物和动物促生长剂。对允许使用的药物，必须按照国家有关规定使用，并严格按照规定的停药期停药。

5)各出入境检验检疫机构对辖区内出口屠宰加工企业的供货饲养场实施不定期的监督检查制度，严格按照《供港澳活禽检验检疫管理办法》要求实施管理，并根据质检总局出口食品化妆品安全监督抽检规定开展有毒有害物质监控。

6)出口企业或饲养场应建立完善的追溯制度及相关记录。该批活禽过去21天内饲养于禽流感非疫区内，供宰活禽在出场前5天，出口企业或饲养场向所在地出入境检验检疫机构报告，在出入境检验检疫机构的监督下进行检疫并经H5、H7亚型禽流感病原检测合格。

7)经检疫合格的活禽，由饲养场出具“出口供宰活禽供货证明”材料，随附检测机构出具的有关“H5、H7亚型禽流感病原的检测合格报告”及农业行政部门签发的动物检疫合格证明，在签发后的3天内运抵屠宰场。

8)运载活禽往禽肉加工厂的车辆，不可驶经任何禽流感或其他相关重大动物疫区。

9)同一饲养场内，旱禽和水禽不能同时饲养。

(2) 屠宰加工企业的检验检疫及监督管理

1) 屠宰加工企业，必须取得备案资格，并向香港特别行政区食物环境卫生署（简称“食环署”）推荐注册，方可屠宰加工供港冰鲜禽肉产品。

2) 屠宰加工企业必须接受出入境检验检疫机构的监督管理，建立SSOP和HACCP等有效的安全卫生质量控制体系。

3) 生产供港分割冰鲜禽肉的加工厂，应有进行分割加工的布局、工作流程及相关文件。

4) 在征得质检总局同意的前提下，食环署可对供港加工厂及其相应饲养场作定期及不定期的视察。对一些需要改善的加工厂和饲养场，经双方确认后提出限期整改或暂停供港整改建议，由有关检验检疫机构监督执行并向食环署通报情况。

5) 供港冰鲜禽肉屠宰加工企业屠宰、加工、存放过程中应接受出入境检验检疫机构监督管理。由企业专职兽医负责日常的宰前检疫、宰后检验等工作。出入境检验检疫机构对屠宰加工企业的屠宰、加工、存放全过程实施监督、抽查和验证。未经企业专职兽医监督生产的冰鲜禽肉，不得供港。

6) 加工厂须设有防疫消毒设施；不得饲养屠宰活禽以外的动物。

7) 加工厂须为专区专线、生产单一类冰鲜禽肉，防止交叉污染。

8) 在加工厂内的待宰活禽须与生产和存放冰鲜禽肉的场所完全分隔开。

9) 活禽进入加工厂后，由企业专职兽医核实“出口供宰活禽供货证明”材料、“H5、H7亚型禽流感病原检测合格报告”及农业行政部门签发的动物检疫合格证明，并进行宰前检疫。

10) 在整个加工流程中，采取必要的措施减少交叉污染。

11) 用作禽只脱毛的器具、物料须符合食用安全和保持清洁卫生。

12) 禽只开膛时，应避免刺破内脏。开膛使用的工具须定时清洗消毒。去脏后，屠体和内脏不可再接触。

13) 禽只屠宰后，由企业专职兽医进行宰后检验，确保适宜于供人食用。

14) 屠体和内脏经分开处理及洗净后，需经过预冷工序。在宰后1小时内，屠体温度降至不高于8℃；在宰后12小时内，屠体温度降至不高于4℃，其后保持不高于4℃。在宰后2小时内，内脏温度降至不高于4℃，其后保持不高于4℃。

15) 分割冰鲜禽肉品种可包括禽只的头、脖、腿、脚和翅膀以及二分体、四分体等多种分割形式。具体分割形式由市场需求自行确定。

16) 一旦加工厂被纳入禽流感或其他相关重大动物疫区内，加工厂须暂停向中国香港输出冰鲜禽肉和内脏。

(3) 包装标识

1) 所有可能接触冰鲜禽肉和内脏的容器、包装物料、冰块、干冰，必须洁净卫生，状况良好。

2) 包装须在适当的温度环境下进行。

3) 冰鲜禽只屠体和内脏须分开包装。除鸽、鹌鹑、鹧鸪外，整只屠体须独立包装，而分割屠体和内脏可作单件或多件一起包装。鸽、鹌鹑、鹧鸪屠体可依据市场需求决定每一独立并包装内的数量。

分割冰鲜禽肉可按禽只品种（鸡、鸭、鹅、鸽、鹌鹑、鹧鸪、鸵鸟和其他饲养的禽鸟）或分割部位独立包装。每一独立并包装内的分割禽肉的数量由企业依据市场需求自行决定。

4) 冰鲜禽肉及内脏的包装上须牢固、清晰地标明出口加工厂卫生备案编号及以下内容：

—商品名称—冰鲜禽类名称、分割禽肉名称、内脏名称或品牌全名。

—如非单一类切割冰鲜禽肉件（块）或内脏，须以配料表将各种配料按其用于食物包装时所占的重量或体积，由大至小依次表列[注：独立包装冰鲜禽只、单一类切割冰鲜禽肉件（块）及单一类内脏则不用标示配料表]。

—[USEBY: (DD/MM/YY) /此日期或之前食用：（日/月/年）]的标示（注：必须同时以中文和英文作标示，日期须以阿拉伯数字或中英文表示，而日、月、年可按任何次序标明）和生产日期。

—冰鲜禽肉或内脏的数量或净重量。

—制造商/加工厂或包装商名称及地址。

—储存方式或使用指示的说明。

(4) 运送

1) 装载冰鲜禽肉或内脏时，企业专职兽医应按照出入境检验检疫机构的要求进行监装并加施封识。卫生证书上须注明铅封号。

2) 前往加工厂运载或正在运载冰鲜禽肉的车辆，不可驶经任何禽流感或其他相关重大动物疫病管制地区。

3) 同一加工厂的不同品种冰鲜禽肉可同一运输工具同时运输，保证清洁卫生。

4) 车运冰鲜禽肉及内脏须符合下列条件：

—运送冰鲜禽肉及内脏的货车须设有密封式的运货车厢，并设有制冷装置，运送途中冷藏温度应保持在0℃至4℃之间，在任何情况下都不得超过8℃。

—货车的运货车厢内壁须平滑而不渗水，以方便清洗。

—在运送期间，货车的运货车厢内须设有适当盛载器，以供分开存放冰鲜禽肉及内脏。

—货车须设有温度记录装置，在运送途中持续把运货车厢的温度记录在图表上。

—温度显示器须设置在货车适当位置，以便司机可随时监察运货车厢内的温度。

5) 车运冰鲜禽肉及内脏期间须遵守的规定：

—货车运货车厢必须保持清洁，不得存有废物、污物或其他异物，并应于每次装运前后清洗消毒。

—货车的运货车厢运送冰鲜禽肉及内脏时，不得运送任何其他物品。

—存放在货车运货车厢内的冰鲜禽肉及内脏，运送途中冷藏温度应保持在0℃至4℃间，在任何情况下都不得超过8℃，而存放方式须能确保冰鲜禽肉及内脏保持清洁。

—除装卸冰鲜禽肉及内脏外，货车车厢的所有门窗均须关闭妥当，在运货车厢载有冰鲜禽肉及内脏时，其制冷装置须不断保持运作。

—货车的运货车厢的制冷装置及温度计须于任何时刻保持良好的状况。

6) 船运冰鲜禽肉及内脏须符合下列条件：

—冰鲜禽肉及内脏须以密封的冷藏柜盛载，并在运送途中将冷藏温度保持在0℃至4℃之间，在任何情况下都不得超过8℃。

—冷藏柜内壁须平滑而不渗水，以方便清洗。

—冷藏柜须设有温度记录装置或其他相同功能的独立温度计，于运送途中持

续把运货货柜的温度记录在图表上。

7) 船运冰鲜禽肉及内脏期间须遵守的规定:

—冷藏柜内必须保持清洁,不得存有废物、污物或其他异物。盛装冰鲜禽肉及内脏后的冷藏柜应于每次装运前后清洗消毒。

—冷藏柜的制冷装置及温度计或其他独立的温度计须于任何时刻保持良好的操作状况。

8) 空运冰鲜禽肉及内脏须符合下列条件:

—冰鲜禽肉及内脏须以合适容器盛载,运送途中冷藏温度应保持在0℃至4℃间,在任何情况下都不得超过8℃。

—所有可能接触冰鲜禽肉及内脏的容器、干冰或冷藏物料,必须清洁卫生,状况良好。

9) 空运冰鲜禽肉及内脏期间须遵守的规定:

—盛装冰鲜禽肉及内脏的容器应于装运前清洗消毒。

—容器须完好无缺。

(5) 卫生证书

1) 每批成品须随货附有内地出入境检验检疫机构官方兽医签发的卫生证书。

2) 卫生证书须明确注明:

—“冰鲜(Chilled)”产品。

—出口企业名称。

—加工厂名称、地址、备案编号。

—生产日期。

—产品付运日期(Date of Dispatch)。

—用作生产本批冰鲜禽肉产品的饲养场备案编号。

—运载车厢封号(铅封号)。

(6) 适用范围

禽肉包含鸡、鸭、鹅、鸽、鹌鹑、鹧鸪、鸵鸟和其他饲养的禽鸟整只屠体、分割屠体及内脏。

5.4.2.2 冷冻禽肉

(1) 供宰活禽来源要求

1) 供港冷冻禽肉生产加工的供宰活禽, 必须来自出入境检验检疫机构(CIQ) 备案的饲养场。

2) 出口屠宰加工企业应与备案饲养场建立相对固定的供货关系, 并签订供货合同, 明确饲养和安全卫生要求, 并分别报送所在地检验检疫机构备案, 饲养场所在地检验检疫机构根据饲养场供货情况定期或不定期核实产能。

3) 饲养场应建立消毒、饲料、药物、免疫等有效的管理机制及饲养日志, 饲养日志内容包括饲养数量、疫苗种类与免疫时间、用药日期与用药名称、病死数量、出栏活禽数量等。

4) 饲养场不得使用或存放内地和香港特别行政区禁止使用的药物和动物促生长剂。对允许使用的药物, 必须按照国家有关规定使用, 并严格按规定的停药期停药。

5) 各出入境检验检疫机构对辖区内出口屠宰加工企业的供货饲养场实施不定期的监督检查制度, 严格按照《供港澳活禽检验检疫管理办法》要求实施管理, 并根据国家质检总局出口食品化妆品安全监督抽检管理规定开展有毒有害物质监控。

6) 出口企业或饲养场应建立完善的追溯制度及相关记录。该批活禽过去21天内养殖于禽流感非疫区内, 供宰活禽在出场前5天, 出口企业或饲养场向所在地出入境检验检疫机构报告, 在出入境检验检疫机构的监督下进行检疫并经H5、H7亚型禽流感病原检测合格。

7) 经检疫合格的活禽, 由饲养场出具“出口供宰活禽供货证明”材料, 随附检测机构出具的有关“H5、H7亚型禽流感病原的检测合格报告”及农业行政部门签发的动物检疫合格证明, 在签发后的3天内运抵屠宰场。

8) 运载活禽往禽肉加工厂的车辆, 不可驶经任何禽流感或其他相关重大动物疫区。

9) 同一饲养场内, 旱禽或水禽不能同时饲养。

(2) 屠宰加工企业的检验检疫及监督管理

1) 屠宰加工企业, 必须取得国家认证认可监督管理委员会备案资格, 并向香港特别行政区食物环境卫生署(简称“食环署”)推荐注册, 方可屠宰加工供港冷冻禽肉产品。

2) 屠宰加工企业必须接受出入境检验检疫机构的监督管理，建立SSOP和HACCP等有效的安全卫生质量控制体系。

3) 生产供港分割冷冻禽肉的加工厂，应有进行分割加工的布局、工作流程及相关文件。

4) 在征得国家质检总局同意的前提下，食环署可对供港加工厂及其相应饲养场作定期及不定期的视察。对一些需要改善的加工厂和饲养场，经双方确认后提出限期整改或暂停供港整改建议，由有关检验检疫局监督执行并向食环署通报执行情况。

5) 供港冷冻禽肉屠宰加工企业屠宰、加工、存放过程中应接受出入境检验检疫机构监督管理。企业专职兽医负责日常的宰前检疫、宰后检验等工作。出入境检验检疫机构对屠宰加工企业的屠宰、加工、存放全过程实施监督、抽查和验证。未经企业专职兽医监督生产的冷冻禽肉，不得供港。

6) 加工厂须设有防疫消毒设施；不得饲养屠宰活禽以外的动物。

7) 加工厂须为专区专线、生产单一类冷冻禽肉，防止交叉污染。

8) 在加工厂内的待宰活禽须与生产和存放冷冻禽肉的场所完全分隔开。

9) 活禽进入加工厂后，由企业专职兽医核实“出口供宰活禽供货证明”材料、“H5、H7亚型禽流感病原检测合格报告”及农业行政部门签发的动物检疫合格证明，并进行宰前检疫。

10) 在整个加工流程中，采取必要措施减少交叉污染。

11) 用作禽只脱毛的器具、物料须符合食用安全和保持清洁卫生。

12) 禽只开膛时，应避免刺破内脏。开膛后的工具须定时进行清洗消毒。去脏后，屠体和内脏不可再接触。

13) 禽只屠宰后，由企业专职兽医宰后检验，确保适宜于供人食用。

14) 屠体和内脏经分开处理及洗净后，需经过预冷工序。在宰后1小时内，屠体温度降至不高于8℃；在宰后12小时内，屠体温度降至不高于4℃，其后保持不高于4℃。在宰后2小时内，内脏温度降至不高于4℃，其后保持不高于4℃。

15) 分割冷冻禽肉品种可包括禽只的头、脖、腿、脚和翅膀以及二分体、四分体等多种分割形式。具体分割形式由市场需求自行确定。

16) 预冷禽肉和内脏须在72小时内，须进行冻结工序，使中心温度达至不高

于-15℃。其后应保持在-18℃的冷冻固体状态，在任何情况下都不得高于-15℃。

(3) 包装标识

1) 所有可能接触冷冻禽肉和内脏的容器、包装物料、冰块、干冰，必须洁净卫生，状况良好。

2) 包装须在适当的温度环境下进行。

3) 冷冻禽只屠体和内脏须分开封闭包装。除鸽、鹌鹑、鹧鸪外，整只屠体须独立包装，而分割屠体和内脏可作单件或多件一起包装。鸽、鹌鹑、鹧鸪屠体可依据市场需求决定每一独立包装内的数量。

分割冷冻禽肉可按禽只品种（鸡、鸭、鹅、鸽、鹌鹑、鹧鸪、鸵鸟和其他饲养的禽鸟）或分割部位独立包装。每一独立包装内的分割禽肉的数量由企业依据市场需求自行决定。

4) 冷冻禽肉及内脏的包装须牢固、清晰地标明出口加工厂卫生备案编号及以下内容：

—商品名称：冷冻禽类名称、冷冻分割禽肉名称、内脏名称或品牌全名。

—如非单一类切割冷冻禽肉件（块）或内脏，须以配料表将各种配料按其用于食物包装时所占的重量或体积，由大至小依次表列[注：独立包装冷冻禽只、单一类切割冷冻禽肉件（块）及单一类内脏则不用标示配料表]。

—[BESTBEFORE: (DD/MM/YY) / 此日期前最佳 (日/月/年)]的标示（注：必须同时以中文和英文作标示，日期须以阿拉伯数字或中英文表示，而日、月、年可按任何次序标明）和生产日期。

—冷冻禽肉或内脏的数量或净重量。

—制造商/加工厂或包装商名称及地址。

—储存方式或使用指示的说明。

(4) 运送

1) 装载冷冻禽肉或内脏时，企业专职兽医应按照出入境检验检疫机构的要求进行监装并加施封识。卫生证书上须注明铅封号。

2) 前往加工厂运载或正在运载冷冻禽肉的车辆，不可驶经禽流感或其他相关重大动物疫区。

3) 同一加工厂的不同品种冷冻禽肉可同一运输工具同时运输，保证清洁卫

生。

4) 车运冷冻禽肉及内脏须符合下列条件:

—供运送冷冻禽肉及内脏的货车须设有密封式的运货车厢,并设有制冷装置,运送途中冷冻温度应保持在 -18°C ,在任何情况下都不得高于 -15°C 。

—货车的运货车厢内壁须平滑而不渗水,以方便清洗。

—在运送期间,货车的运货车厢内须设有适当盛载器,以供分开存放冷冻禽肉及内脏。

—货车须设有温度记录装置,在运送途中持续把运货车厢的温度记录在图表上。

—温度显示器须设置在货车适当位置,以便司机监察运货车厢内的温度。

5) 车运冷冻禽肉及内脏期间须遵守的规定:

—货车运货车厢必须保持清洁,不得存有废物、污物或其他异物,并应于每次装运前后清洗消毒。

—货车的运货车厢运送冷冻禽肉及内脏时,不得运送任何其他物品。

—存放在货车运货车厢内的冷冻禽肉及内脏,冷冻温度应保持在 -18°C ,在任何情况下都不得高于 -15°C ,而存放方式须能确保冷冻禽肉及内脏保持清洁。

—除装卸冷冻禽肉及内脏外,货车车厢的所有门窗均须关闭妥当,在运货车厢载有冷冻禽肉及内脏时,其制冷装置须不断保持运作。

—货车的运货车厢的冷冻装置及温度计须于任何时刻保持良好的操作状况。

6) 船运冷冻禽肉及内脏须符合下列条件:

—冷冻禽肉及内脏须以密封的冷藏柜盛载,并在运送途中冷藏温度应保持在 -18°C ,在任何情况下都不得高于 -15°C 。

—冷冻柜内壁须平滑而不渗水,以方便清洗。

—冷冻柜须设有温度记录装置或其他相同功能的独立温度计,于运送途中持续把运货货柜的温度记录在操作图表上。

7) 船运冷冻禽肉及内脏期间须遵守的规定:

—冷冻柜内必须保持清洁,不得存有废物、污物或其他异物。盛装冷冻禽肉及内脏后的冷冻柜应于每次装运前后清洗消毒。

—冷冻柜的制冷装置及温度计或其他独立的温度计须于任何时刻保持良好

的操作状况。

8) 空运冷冻禽肉及内脏须符合下列条件:

--冷冻禽肉及内脏须以合适容器盛载, 运送途中冷冻温度应保持在-18℃, 在任何情况下都不得高于-15℃。

--所有可能接触冷冻禽肉及内脏的容器、干冰或冷藏物料, 必须清洁卫生, 状况良好。

9) 空运冷冻禽肉及内脏期间须遵守的规定:

--盛装冷冻禽肉及内脏的容器应于装运前清洗消毒。

--容器须完好无缺。

(5) 卫生证书

1) 每批成品须随货附有内地出入境检验检疫机构的官方兽医签发的卫生证书。

2) 卫生证书须明确注明:

--“冷冻 (Frozen)” 产品。

--出口企业名称。

--加工厂名称、地址、注册编号。

--生产日期。

--产品付运日期 (Date of Dispatch)。

--用作生产本批冷冻禽肉产品的饲养场备案编号。

--运载车厢封号 (铅封号)。

(6) 适用范围

禽肉包含鸡、鸭、鹅、鸽、鹌鹑、鹧鸪、鸵鸟和其他饲养的禽鸟整只屠体、分割屠体及内脏。

5.5 马来西亚

5.5.1 马来西亚进口家禽和鸟类胴体、产品和其分割体法规

产品范围: 家禽/鸟类胴体、产品或其分割体 (冷冻, 干制, 脱水, 腌制, 烟熏或添加营养成分)

国家: 任何国家

目的: 人类消费

A. 进口许可证

每批要对马来西亚出口的家禽或鸟类胴体、产品或其分割体必须事先得到马来西亚兽医局签发的有效进口许可证。

B. 证书

每批要对马来西亚出口的家禽或鸟类胴体、产品或其分割体必须在进口时随附30日内签发的以下证书：

a. 出口国政府兽医主管机构的官方兽医签发的兽医卫生证书证实以下内容：

(i) 该国或该国的部分地区或州在出口前的12个月内未发生新城疫和高致病性禽流感。

(ii) 家禽或鸟类的养殖场在过去6个月内没有被诊断发生明显的传染性疾病。

(iii) 家禽或鸟类只能在经马来西亚检查并注册的加工厂内进行屠宰和加工（在证书上必须详细注明加工厂名称、地址、工厂注册号）。

b. 出口国兽医主管机构的官方兽医签发肉类检验证书证实以下内容：

(i) 生产胴体、产品或其分割体的家禽或鸟类在屠宰时经过宰前和宰后检验检疫，认为健康且未发现任何传染病临床症状。

(ii) 家禽或鸟类胴体、产品或其分割体在卫生的条件下进行加工、包装和储存，并且不含任何有损健康的防腐剂、色素、外来物质或有毒有害残留，应采取各种措施来防止产品在加工、包装、储存和搬动过程中受到污染。

(iii) 家禽或鸟类胴体、产品或其分割体是卫生的并适合人类食用。

c. 出口国注册伊斯兰组织的授权人签发的哈拉证书证实以下内容：

(i) 所有家禽或鸟类是根据穆斯林方式（伊斯兰法律）进行屠宰，因此家禽或鸟类胴体、产品或其分割体适合穆斯林消费。

(ii) 所有哈拉屠宰的家禽或鸟类的胴体，产品或其分割体在屠宰、加工、预冷、冷冻、包装、储存、运输、装船和所有其他操作时均与其他动物完全分开。

C. 出口国加工厂和伊斯兰组织的注册

所有对马来西亚出口的家禽或鸟类的胴体，产品或其分割体只能在经马来西亚官方检查并注册的加工厂进行加工。

哈拉证书只能由在马来西亚注册的伊斯兰组织签发。

D. 运输

每批对马来西亚出口的家禽或鸟类的胴体，产品或其分割体必须直接运送到马来西亚规定的卸货地点。

E. 在马来西亚提交官方证书

在货物抵达前，所有必需的官方证书必须提供给马来西亚兽医局（DGVS）局长、州兽医局局长或DGVS授权的官员。

F. 其他条款

所有的进口申请必须以书面的形式提交给马来西亚兽医局局长，所有的进口必须通过当地代理商或在马来西亚注册的公司。

马来西亚兽医局（DVS）有权查阅当事人任何文件或附加说明，假使申请者（进口商或出口商）不遵守或不能提供上述要求，DVS有权拒绝或不批准该申请。

加工厂在被批准前必须通过检查，检查由马来西亚兽医局和伊斯兰宗教部派出的官员执行，所有费用由有关当事人承担。

注册加工厂要接受双方主管当局的复查，复查时间为每2年或认为必要时，马来西亚政府有权暂停或撤销有关加工厂的注册资格。

每批对马来西亚出口家禽或鸟类的胴体，产品或其分割体必须在卸载港口或入境点接受马来西亚兽医局（DVS）官员检查，并随机抽样进行实验室检验。如有必要，DVS有权对所有货物采取拒绝入境、销毁、扣留等措施。

G. 费用

每批对马来西亚出口家禽或鸟类的胴体，产品或其分割体，必须交纳以下费用：

(i) 进口许可证：RM6.00/50.8023公斤

(ii) 兽医检验：RM50.00/每批货物

5.5.2 马来西亚对出口肉类和动物源性产品至马来西亚的国外屠宰厂和加工厂实施注册检查制度

进口肉类和动物源性产品适用于1953年制定的动物法案（2006年修订）框架下的进口协定，该协定规定进口的条件包括对出口工厂的注册和检查，以确认出口工厂是否遵守卫生与植物卫生措施（SPS）、兽医和哈拉（HALAL）的要求。

由马来西亚兽医局（DVS）和马来西亚伊斯兰发展部（JAKIM）委派官员对国

外工厂进行检查。主要依据马来西亚对于卫生、食品安全和哈拉的要求来对工厂进行评估。就这一点而言，兽医检查主要集中在SPS、实施GMP（良好操作规范）和食品安全保障计划如HACCP（危害分析与关键控制点）的有效性检查。检查的程序基本上遵照针对马来西亚当地工厂的，由DVS制定的“VHM认证”（兽医健康认证）和由JAKIM制定的“HALAL认证”程序。

向马来西亚出口肉类和动物源性产品的要求如下列出。但对于出口冷藏或冷冻肉类产品的要求将更为严格。

5.5.2.1 SPS和兽医要求

a. 出口国疫病疫情报告

出口国应提交当前疫病疫情报告，报告要求基于DVS格式，该格式可以从DVS网站下载(网址www.dvs.gov.my/importexport)，报告须经出口国主管部门签署。

b. 企业申请材料提交

有意向马来西亚出口产品的企业需要提交如下企业基本信息：产品列表、原料来源、基础设施和设备、产品描述、人力资源、质量保障体系、食品安全计划、日/年产量、年出口能力。

这些信息的提交须要使用DVS的申请表格，可以在DVS网站下载（网址www.dvs.gov.my/importexport）。申请表格必须填写完整，而且需要出口工厂的声明和出口国主管当局的签署。申请材料须经出口国主管当局或出口国驻马使馆提交至DVS。

c. 文件审核

由DVS审核企业提交的申请材料，审核所有相关信息是否完整和充分，以此决定是否对工厂进行初次现场检查。DVS将通过和出口国主管当局或出口国驻马使馆的沟通，来解答申请企业的相关咨询。

d. 初次现场审核

如果提交到DVS的申请材料通过文件审核，DVS将组织对出口工厂进行初次现场审核，并通知出口国主管当局。DVS官员将依据下文第六点所述标准对工厂进行初次现场检查。在现场检查结束时，检查组将会形成一个检查结果报告。报告提交至“对国外屠宰厂和加工厂检查评估和推荐技术委员会”，再递交到“对国外屠宰厂和加工厂检查委员会”，来获得批准。

DVS将把对相关工厂的审核结论通报位于吉隆坡的使馆或出口国主管当局，并且将在DVS网站上公示获准企业名单。

工厂的许可有效期是一年。尽管有效期只有一年，但是可以通过提交下文第5.1条所要求的年度评估报告，来申请有效期再延长两年。马方将在有效期满前的第三年进行复查审核。

e. 复查审核

复查审核包括对获准工厂的现场检查，以保证其持续符合SPS和兽医方面要求，复查审核将在有效期满前进行。现场检查依据第六点的标准。

在复查审核结束时，检查组将会形成一个检查结果报告，报告提交到“对国外屠宰厂和加工厂检查评估和推荐技术委员会”，再递交到“对国外屠宰厂和加工厂检查委员会”，来获得批准。DVS将把对相关工厂的复查审核结论通报位于吉隆坡的使馆或出口国主管当局。

工厂经复查审核合格后有效期为一年。可以根据年度审核评估结论，考虑有效期是否再延长两年。

对出口工厂的年度审核报告包括：由出口国主管当局进行的复查审核报告，此报告需要提交至DVS来进一步评估。出口工厂需要通过主管当局向DVS及时提交以下信息：管理体系的变化、生产范围的变化、主要的产业升级情况工厂关闭或停产情况。已获准工厂需要在有效期内随时接待复查审核，以证实持续符合SPS和兽医要求。

f. 现场审核的标准

DVS官员将实施初次审核和复查审核中的现场检查部分。

现场检查中对档案和记录的验证检查包括以下几方面：

质量和安全保障体系手册

良好操作规范（GMP）

厂区车间设计、设备设施

操作控制，包括卫生控制体系、添加剂使用要求、可追溯体系、召回程序。

养护，清洗消毒，包括防虫体系、垃圾处理、清洁计划。

个人卫生

运输和销售

产品信息培训

内部审核

管理层复核

实施记录

HACCP计划：体系文件、实施记录

内审报告：HACCP计划审核、GMP审核

主管当局审核报告

5.5.2.2 马来西亚伊斯兰发展部对于哈拉的要求

a. 工厂

工厂需要在生产的所有环节遵照哈拉的要求，（致力于哈拉）。

工厂需在屠宰厂和车间建立哈拉保障体系（HAS）。HAS需包括halal关键控制点的确定、对halal关键控制点的控制体系、纠偏、监控、记录保持以及应用halal的其他方面。

工厂必须经过当地伊斯兰机构或哈拉认证机构的认证和监控。

工厂需要出示管理层在应用哈拉过程中的义务和承诺，例如建立哈拉政策、内部哈拉审核计划、HAS档案。

工厂根据出口产品来填写“马来西亚伊斯兰发展部”要求的表格。

b. 标准和协议

要求所有获得批准的工厂必须依照由“马来西亚标准部”签署的《马来西亚哈拉标准》（MS1500:2009）和由“马来西亚伊斯兰发展部”签署的《马来西亚哈拉协议》。

c. 文件审核

需要提交的文件包括：

“马来西亚伊斯兰发展部”的表格—屠宰厂表格和产品表格（针对深加工产品）；

工艺流程图；

原辅料和成分组成（针对深加工产品）；

哈拉认证或关于产品成分的产品说明书（针对深加工产品）。

d. 现场审核

对于哈拉的现场审核在初次审核和复查审核中进行，包括如下方面：

击昏和屠宰；

屠宰人员和穆斯林检察人员；

如何纠偏；

HAS档案，包括哈拉内部审核报告；

产品成分的文件（针对深加工产品）；

哈拉认证机构的认可情况和义务；

包装和标识；

储藏；

冷藏和冷冻；

运输。

e. 主管当局的义务

通报义务：主管当局有义务通报DVS/JAKIM如下信息：认证机构的变更、操作程序的变更。

5.5.2.3 检查费用

检查国外屠宰厂和加工厂的费用以回收成本为基础，每次审核收取5000零吉（RM）审核费。具体实施细节如下：

a. 向马来西亚出口肉类和动物源性产品的工厂需要经过马来西亚官方的初次审核、复查审核和整改验收审核。

b. 提出申请的每个工厂都要承担检查费用。费用包括：

所有的费用包括在检查过程中发生的往返机票、住宿和国内交通费，要由出口企业承担。但是餐饮费用和其他相关费用不包括在内。这些费用由检查涉及到的所有企业共同承担。检查的工厂数目、检查小组数量、检查日程安排都由DVS来决定。

每一次初次审核或复查审核收取审核费5000零吉，并且不再退回。付款方式可通过银行汇票或电汇至马来西亚兽医总局。工厂付款后应通知DVS，DVS签署到款收据。

c. 每个检查小组包括三名来自DVS或JAKIM或卫生部的官员。

d. 获准工厂的资格有效期为一年。一年有效期满后可申请再续延两年，续

延两年的条件如下：

出口工厂的年度评估报告；

对于哈拉工厂，应具备被认可的伊斯兰机构对出口工厂进行的一年两次的合格准时的报告提交；

在有效期截止前必须进行复查审核。但是获准工厂应在有效期内随时接受复查审核。

e. 马来西亚官方在出口工厂有效期内保留随时对工厂核查卫生与植物卫生（SPS）、食品安全和哈拉标准的权力。

f. 马来西亚官方可能依据风险分析和SPS相关要求，对非哈拉肉类和动物源性食品的出口工厂放弃检查过程。

5.5.3 向马来西亚出口禽肉产品，对药物残留和微生物的控制与管理

可参考欧盟等国家的要求。

5.6 韩国

2004年初，我国部分地区发生禽流感疫情后，韩国停止了我国冷冻生鲜禽肉产品的进口，只允许进口我国的熟制禽肉产品。我国相关部门与韩国研究磋商，签订了《中国产热处理家禽肉制品进口卫生条件(草案)》，具体如下：

(1) 进口卫生条件适用于中国（以下简称：出口国）向韩国出口，经过热处理加工的食用家禽肉制品（以下简称：出口禽产品）。

(2) 出口国应对义务申报项下的高病源性禽流感及新城疫进行管理，并实施周期性的预查。出口国国内发生上述疫情时，应进行埋杀、移动限制、消毒等相应的防疫措施。

(3) 生产出口禽产品的原料家禽必须是在出口国国内孵化、饲养。

(4) 出口禽产品必须符合以下条件：

a. 作为提供原料的养殖场，必须在屠宰前30天以上，以该农场为中心，半径10公里范围内没有发生禽流感、新城疫。

b. 生产出口禽产品的屠宰场、加工厂、热处理加工厂，必须在生产前30天以上，以其设施为中心、半径10公里范围内没有发生禽流感、新城疫。

c. 生产出口禽产品的屠宰场、加工厂、热处理加工厂必须是：经过出口国政

府卫生检验合格、选定后（热处理加工厂必须满足第5条提出的热处理标准）通报韩国政府，韩国政府通过现场检查或其他方法进行确认的工厂。

d. 作为生产出口禽产品的原料家禽肉，必须是经过出口国兽医官进行活体检验和解体检验的结果都是健康的、符合食用的家禽产品。出口禽产品热处理，必须是中心部位温度70℃时，最少持续30分钟；中心部位温度75℃时，最少持续5分钟，中心部位温度80℃时，最少持续1分钟，以彻底杀死禽流感及新城疫病毒。

e. 出口禽产品的包装必须用对公众卫生没有危害的方法处理，包装上有合格标示，当年的合格标示必须事前通报韩国政府。

f. 出口禽产品检出的对公众卫生有危害的残留物（抗生素、合成抗菌制剂、农药、荷尔蒙、重金属、放射能等）不得超过许可范围（依据韩国政府有关规定）：不得检出沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、肠炎性弧菌、ClostridiumPerfringens、单增李斯特氏菌、大肠菌0157：H7等食中毒菌；不得使用能使家禽肉构成及特性产生变异的离子放射线、紫外线照射处理、不得投放软肉粉等成分。

g. 包装出口禽产品的包装纸，必须是出口国政府许可的、对人体无害的、不会引起环境污染的材料制成。

（5）热处理设施的标准如下

a. 热处理设施必须划分为原料处理等热处理前设施、加热处理设施、产品包装等热处理后设施。

b. 热处理设施中的热处理前设施和热处理后设施，除了可以开合的原料通道外，必须是完全隔离的。

c. 热处理设施中的热处理前设施必须具备原料保管、处理、检验的设施。

d. 热处理设施中的热处理后设施，必须与外界完全隔断，并具备有自动温度记录仪的加热设施、加热处理后的检验、冷却保管及包装的设施或器具。

e. 热处理设施中的热处理前设施和热处理后设施，为了防止再污染（二次污染），必须有各自不同的作业工人。分别有为不同工种工人分别配备的出入口、更衣室、卫生间等。

f. 热处理设施（车间）的地面、墙面及墙顶必须用容易清扫、不渗透的材料制成，地面有一定的倾斜度、有排水设施并可以消毒。

（6）在出口禽产品装船前，出口国政府兽医官须出具用英文制成、详细记

载以下各项内容的出口检验证明书。

上记第2条至第4条所述内容

品名、包装形式、包装数量及重量

屠宰厂、加工厂（或热处理加工厂）、保管厂的名称和地址

屠宰年月日、加工年月日、热处理年月日、处理方法、集装箱的封印号码

船舶名或飞机航班名、装船日及装船地

出口商及进口商地址和姓名（或公司名）

检疫证明书发行日期、场所，发行人所属机构、职务、姓名及签名。

（7）出口国如发生高病源性禽流感或疑似病例，其检疫部门应在24小时以内通过传真或电子邮件的形式通报韩国兽医当局。

（8）韩国兽医检验当局，在对进口禽产品的检验过程中如发现不符合本卫生条件的事项时，可向禽产品所有者发出返送或销毁的命令，可取消相应加工厂的出口资格。

（9）韩国政府兽医官有权对出口作业场所进行现场检查及生产记录调查。现场检查及生产记录调查结果不合格的话，责令其停止向韩国出口禽产品。

5.7 俄罗斯

5.7.1 俄罗斯联邦进口禽肉要求

生产出口加工企业屠宰的禽必须来源于经出口国官方兽医当局认可的加工企业，并且是在出口国官方兽医局长期监督之下的企业。

用于出口到俄罗斯的禽，屠宰前须经官方兽医检疫合格，胴体、器官和组织宰后须经官方兽医卫生检验，检验的结果必须是合格的，且必须适合人类食用。

出口的禽肉在包装箱上或未分割肉上标有唛头标记（兽医印章），唛头标签应加贴于包装的外表，并且打开包装时标记尽可能不被破坏。

肉类屠宰禽必须是健康的，健康禽的饲养场的行政区域必须无下列传染病：出口国最近3年内，全境无非洲猪瘟；最近12个月内，饲养场所在行政区域内（州、省、邦、区等）无口蹄疫；最近6个月内，饲养场所在行政区域内（州、省、邦、区等）无新城疫、禽流感；最近6个月内，鸡和火鸡的饲养场内无鸟疫、火鸡鼻气管炎、传染性喉气管炎、传染性脑脊髓炎；最近6个月内，鹅和鸭的饲养场内无鹅口疮、鸭病毒性肝炎、鸟疫。

屠宰的禽来源于建立沙门氏菌安全饲养场，该安全程序符合OIE(《国际动物卫生法典》)的标准。

用于屠宰的禽饲喂的饲料中未含有用转基因方式或其他转基因方式生产的饲料。

5.7.2俄罗斯联邦不准许进口的禽肉

宰后兽医卫生检验含有传染病、寄生虫病特征性病理变化的，各种有毒害物质中毒污染的；未净膛或半净膛的禽类胴体；通过感官鉴别，禽肉质量不符合要求的；冷冻肉的中心温度高于-18度；含有防腐剂的禽类产品；胴体的肌肉组织深层内，被沙门氏菌污染的；禽肉有着色剂、除味剂和电离辐射或紫外线处理的；禽肉含有紫色斑(火鸡、珍珠鸡除外)的；禽肉有损害特征的；用于屠宰的禽在宰前规定的休药期内，接受或使用过天然或人工合成的雌激素、荷尔蒙、促生长剂、抗生素、杀虫剂或其他药物；禽肉的微生物学、化学毒理、放射性指标，应该符合俄罗斯联邦现行进口禽肉的兽医卫生法规标准要求；包装容器和包装材料是新的且一次性使用的，并且符合必要的卫生学要求；运输工具应该按照出口国的规定进行消毒处理和准备。

按要求所履行的上述条款，应该用官方兽医当局确认的“兽医卫生证书”、出口国确认的官方兽医官，用出口国的文字和俄文进行“兽医卫生证书”评语编辑和书写，并且要求出口国确认的官方兽医进行官方兽医签字。

禽肉只有得到俄罗斯农业部兽医局的许可后方准进口。

俄罗斯农业部兽医局保留的权利有，禽肉进口前派遣自己的兽医专家进行禽屠宰前的宰前检疫和宰后胴体、内脏的兽医卫生检验，甚至对向俄罗斯提供禽肉货源的生产加工企业鉴定和评定。

5.7.3海关总署2019年第76号公告发布《中俄进出口禽肉检验检疫要求》

(1) 允许进出口产品范围

允许进出口的禽肉是指冷冻禽肉(去骨和带骨)以及胴体、部分胴体和副产品，不包括羽毛。副产品具体为冷冻鸡心、冷冻鸡肝、冷冻鸡肾、冷冻鸡胗、冷冻鸡头、冷冻鸡皮、冷冻鸡翅(不含翅尖)、冷冻鸡翅尖、冷冻鸡爪、冷冻鸡软骨。

(2) 生产企业的要求

出口禽肉的生产企业（包括屠宰、分割、加工和储存）应符合中国和俄罗斯以及欧亚经济联盟的兽医与公共卫生法律法规要求，应获得双方主管部门注册，获准出口的生产企业名单及批准日期将在双方主管部门官方网站公布。

（3）有关检验检疫要求

a. 动物来源要求。

繁殖、出生并饲养在中国和俄罗斯境内经认可未感染禽流感、新城疫的非疫区。

来自过去12个月未因发生中国和欧亚经济联盟俄罗斯兽医规定中提及的传染病和寄生虫而实施隔离检疫或限制活动的区域。

b. 进出口禽肉要求。

未在出口加工用的活禽上使用任何禁用或有害的兽药、添加剂。

按照中俄以及欧亚经济联盟现行的有关法律法规，对屠宰禽肉实施宰前宰后检验；证明所有屠宰活禽是健康的，没有任何传染病的临床症状，胴体和脏器无病理变化。

兽药残留、杀虫剂或环境污染物不超过中俄及欧亚经济联盟规定的最高限量。符合卫生和安全标准，适合人类消费。

（4）包装要求

用于出口的冷冻禽肉应由生产企业使用符合食品法典规定的全新材料进行包装。

内包装应使用中、俄文标明品名、产地国、生产企业注册号及生产批号。外包装应使用中、俄文标明品名、规格、产地（国家/地区/城市）、生产企业注册号、生产批号、目的地（中华人民共和国或俄罗斯联邦）、生产日期（年/月/日）、保质期和加工企业的储存条件，并施加主管部门官方检验检疫标识。

预包装肉类的标签应符合进口国有关预包装食品标签的标准及规定。

（5）证书要求

每批出口禽肉应随附一份主管部门出具的官方兽医卫生证书，证明其符合中俄以及欧亚经济联盟的检验检疫要求。

（6）储存运输要求

储存和运输应在合适的温度条件下进行，冷冻禽肉的中心温度不应高于-

15℃。

货物装入集装箱后施加主管部门认可的铅封，铅封号在随附的官方兽医卫生证书中注明。运输过程不得拆开及更换包装。

5.8 中东

2017年4月1日，海湾阿拉伯国家合作委员会（GCC）“进口食品控制指南”开始生效。该“指南”制定了GCC进口食品安全及监管要求，所有GCC成员国（阿联酋、阿曼、巴林、卡塔尔、科威特和沙特阿拉伯6国）强制实施。主要包括基于风险制定进口食品监管措施、入境口岸检验、自动扣留和禁止进口、证书要求、鼓励出口国实施安全控制措施5个部分。具体如下：

1. 基于风险制定进口食品监管措施，对进口食品进行分类，一般分为高、中、低三个风险等级，该分类将作为确定不同等级风险食品检验类型和检验频率的依据。

2. 入境口岸的检验，在入境口岸的检验包括：所有货物的文件和证书审查、物理检验（包括产品核对）、必要时进行抽样和实验室检测。不符合GCC要求的进口食品将被扣留。

3. 自动扣留和禁止进口，在下列情况下，进口食品将会海关被自动扣留：发现多次不合规的食品；根据GCC成员国主管机构的规定，禁止出口到GCC国家的食品；已被其他国家拒绝进口的食品；从国际卫生警告的国家或者地区进口的食品。以下食品在进口的时候会被认为是违禁食品，直接禁止进口，无需检验：没有原产国/出口国主管机构出具的食物安全证明；来源于国际卫生部门警告的国家/地区；其他国家因为食物安全相关原因禁止进口的食品，且有科学证据或足够的信息证明食品不适于人类食用；根据海湾标准化组织(GSO)的技术法规，宗教禁止的食品；含有根据科学证据或GCC和国际标准禁用的成分或添加剂的食品；根据科学证据或GCC和国际标准禁用的野生动植物的食品；GCC通报的由于卫生原因违禁的食品。

4. 证书要求，所有进口食品必须附带出口国官方出具的证书或官方认证机构出具的卫生证书，卫生证书应符合GCC相关要求和动物卫生/植物检疫要求。对于肉和肉制品，须GCC认可的穆斯林机构（社团和伊斯兰委员会）对屠宰过程进行

监督。由进行清真认证的伊斯兰机构，对未加工肉出具清真屠宰证书，对其他含有肉、脂肪和其他标为清真食品的相关食品出具清真证书，对加工肉制品可出具清真屠宰证书或清真证书。

中华人民共和国商务部
MINISTRY OF COMMERCE OF THE PEOPLE'S REPUBLIC OF CHINA

6. 符合进口国法规标准要求的建议

随着科技发展与进步，世界各个国家和地区对食品安全的要求越来越严格。对食品安全要求已经不仅仅是上世纪的只对进口产品抽批检验合格后即可进口，而是首先要确保出口国家和地区食品安全管理体系获得进口所在地主管部门的认可和批准，然后进口食品抽批批检验合格，即：首先出口国家和地区必须建立完善的出口食品安全管理体系；然后进口国家地区政府主管部门认可该出口国家地区的管理体系；最后，进口国家和地区再对进口的食品抽批检验，合格后才可入境。

6.1 正确认识出口食品安全管理体系

出口禽肉安全管理体系，包括出口禽肉屠宰和熟制加工企业建立的自检自控体系，官方监管部门建立的官方监控体系。

6.1.1 出口禽肉屠宰和熟制加工企业自检自控体系

- 1、与生产相适应的质量管理体系。包括：与原辅料安全相关的原料控制制度、养殖基地备案、辅料登记备案制度或GAP等，与生产加工过程相关的卫生质量管理体系、HACCP、ISO22000，与产品加工、储运、销售安全相关的食品防护计划，以及其他保证企业产品安全、质量的管理体系和制度。
- 2、对生产加工过程卫生控制能力和实验室检测能力，对产品安全、质量检验的实验室检测能力。企业自建实验室不具备上述能力的应委托有资质的、社会实验室完成上述检测企业实验室或社会实验室均应按照ISO/IEC17025运作。
- 3、配备了具有专业知识背景、经过专业培训、并与生产能力和出口规模相适应的足够的管理（技术）人员，能保证建立的质量管理体系正常运转、检测结果准确并用于指导生产的管理部门。

6.1.2 官方监控体系

按照我国食品安全法的规定，我国海关部门对出口禽肉产品安全实施监管。所以，海关对出口禽肉的官方监控体系，包括海关对企业的监管、对出口屠宰加工过程中的药物残留监控和微生物监控等。

6.2 我国出口食品安全体系的社会共建

按照我国《食品安全法》规定，保障出口禽肉产品的质量安全，主体责任在出

口屠宰和熟制加工企业，政府监管部门承担监管责任。此外，政府、畜牧、食药监管、环保、卫生、广大消费者、新闻媒体、协会等都与食品安全息息相关。只有发动全社会力量，营造全社会齐抓共管的气氛，我国鸡肉安全包括出口鸡肉产品的安全形势才能“长治久安”。

6.3 加强境内外食品安全法规标准的跟踪研究

随着科技进步和发展，各个国家和地区不断出台新的食品安全法规要求和标准，几乎每天世界不同国家地区都会发生各类不同的食品安全问题，如食品不安全导致的食物中毒事故、因食品和/或饮水导致的各类传染病等。

尤其是2020年以来遍布世界各国发生的新冠疫情，更强化了各国人民对“人病兽防”的认识。因此，加强出口食品监控和监管，已经变得愈发复杂，更需要出口食品生产企业和政府主管部门增强系统化管理的理念，及时关注国内外特别是世界发达国家和地区食品安全新的法规和标准的分析和研究，以及食品安全信息的收集和分析，并据此采取措施加强管理，提升我国出口食品的质量安全水平。

1、政府相关部门和广大出口食品企业要及时跟踪研究各主要进口国家新出台发布的食品安全标准和法规的情况。

2、构建大数据信息平台。对现有进出口食品贸易信息、检验检测信息、境外通报信息等各类平台，以及风险监控信息、网络舆情信息、实验室检测信息、国内外标准法规信息平台实施整合，构建进出口食品快速预警系统。

3、完善信息收集网络，建立食品安全风险监控队伍、舆情信息队伍，以及对从事检验检测信息收集上报、境外通报信息核查反馈的监管人员实施年度培训，确保信息收集网络的有效运行。

4、完善信息交流机制。具体监管部门加强同食安办、卫计委、农业、市场监管等相关部门的沟通协调，推进风险信息共享。

6.4 对出口鲜冻禽肉和熟制禽肉产品安全管理的建议

我国出口禽肉屠宰和/或熟制加工企业经过30多年的发展，企业的硬件设施设备和人员管理水平已达到较高的水平，基本步入了美欧等发达国家同行业的行列。我国冷冻禽肉和熟制禽肉出口的国家地区越来越多，出口数量逐步提升，其质量安全水平总体稳定，近年来未再发生较重大的食品安全问题。为

此，提出以下建议：

- 1、出口禽肉屠宰和熟制加工企业应严格按照《中华人民共和国食品安全法》（第九十九条出口食品生产企业应当保证其出口食品符合进口国（地区）的标准或者合同要求）的规定要求，进一步严格出口产品生产加工全过程管理，切实发挥出口食品质量安全的主体责任，保证出口产品符合进口国家和地区的要求。
- 2、出口禽肉屠宰和熟制加工企业和海关部门应加强沟通交流，针对拟出口国家和地区的法規标准要求进行研究沟通，确保出口产品符合要求。
- 3、根据《中华人民共和国食品安全法》，我国海关系统对进出口食品安全实施监督管理。随着经济社会发展，我国相关部门对出口企业的监管将进一步优化，要求企业自主管控的主体责任会进一步强化，为此，出口企业应进一步加大对进口国家和地区法律法规和标准的研究跟踪，及时根据进口国家和地区的要求调整安全管理措施，确保出口产品符合要求。

中华人民共和国商务部
MINISTRY OF COMMERCE OF THE PEOPLES REPUBLIC OF CHINA