陕西省地方标准《畜禽屠宰环节安全风险控制技术规范》（征求意见稿）编制说明

一、工作概况

**（一）任务来源**

根据《陕西省市场监督管理局关于印发〈2024年省级地方标准申报指南〉的通知》（陕市监发〔2024〕39号）和《陕西省农业农村厅关于征集2024年农业农村领域省级地方标准制修订项目的通知》（陕农函〔2024〕129号）精神，陕西省动物卫生与屠宰管理站紧扣业务职责，经充分调研论证，牵头申报了陕西省地方标准《畜禽屠宰环节安全风险控制技术规范》，经专家评审、综合评定、结果公示，该项目被列入《关于下达2024年第二批地方标准制修订计划的函》（陕市监函〔2024〕590号），计划标号为SDBXM130-2024。

**（二）目的意义**

畜禽屠宰作为食品加工环节的重要一环，其安全保障措施对于确保食品安全和公共健康具有重要意义，通过制定《畜禽屠宰环节安全风险控制技术规范》地方标准，从畜禽屠宰宰前、宰中、宰后生产过程存在的主要安全风险因子进行分析，确定关键控制措施技术要求，有效控制肉类存在的生物、化学和物理危害，为畜禽屠宰企业提供良好规范的屠宰全过程操作参考依据，有效规范我省畜禽屠宰行业秩序，提高畜禽屠宰加工安全保障水平。

**1.保障畜禽肉类安全供应。**作为陕西省现代农业全产业链（含畜禽肉类产业链）的重要组成部分，屠宰环节位于产业链下游核心节点，是肉类产品进入消费市场的最终质量安全关口。本标准严格把控源头关口，立足全链条风险防控视角，通过系统分析宰前、宰中、宰后全流程主要风险因子（生物性、化学性、物理性危害），做好屠宰环节安全风险控制，为屠宰企业提供标准化操作指南，有效降低兽药残留、微生物污染及异物混入风险，杜绝不合格肉品流入市场，守好人民群众的“菜篮子”。

**2.保障畜禽屠宰生产安全。**该标准旨在规范我省畜禽屠宰全过程安全操作技术，通过优化生产流程和技术条件，加强厂房和设施设备配置，明确屠宰管理操作要求，完善管理制度（涵盖入场查验、待宰静养、肉品检验、产品储存、产品出场记录、产品召回、无害化处理、现场巡查等制度等环节），提升我省畜禽屠宰行业标准化水平，突出安全管理，有效保障生产安全。

**3.保障公共卫生安全。**畜禽屠宰过程中存在着动物疫病扩散风险、屠宰技术人员职业健康风险、火灾和爆炸风险、环境污染风险、生物安全风险等，都对公共卫生造成威胁。本标准通过规范活畜禽入场查验、强化检疫检验、落实清洗消毒和无害化处理、加强产品储运管理、做好产销衔接等，有效提高畜禽屠宰企业生物安全意识和安全操作能力，牢牢守住公共卫生安全防线。

**（三）承担单位**

**项目主导单位：**陕西省动物卫生与屠宰管理站

**项目参与单位：**兴平市动物卫生监督所

陕西双汇食品有限公司

**（四）主要工作过程**

标准起草组秉承符合性、必要性、规范性、科学性、协调性、实用性等原则，按照《2024年省级地方标准申报指南》要求，组建跨领域专家组，系统梳理国内外相关标准及法规文件；根据立项评审意见，进行实地调研、专家咨询与讨论及现场测试，形成风险因子清单及防控技术需求报告；基于《标准化文件的结构及起草规则》形成了标准征求意见稿，提交省市场监督管理局，并向有关行政主管部门、企事业单位组织、科研机构等利益相关方广泛、充分的征求意见和建议，召开专题研讨会，整合行业专家、企业技术骨干意见，在陕西双汇食品有限公司开展试点验证，优化控制措施可行性。

**（五）起草组成员及任务分工**

**陕西省动物卫生与屠宰管理站：**遵循相关政策规定，结合我省畜禽屠宰行业发展现状，落实生猪屠宰质量管理规范，起草标准整体框架。对标准全文的贯通、格式标准化、语言文字的正确性进行把关，确保标准符合《标准化文件的结构及起草规则》要求。主要负责项目申报、评审答辩、征求意见、终稿上报、审查、报批、备案等环节的组织协调工作。

**兴平市动物卫生监督所：**从基层动卫监管实践角度，对标准的实用性、可操作性进行分析研判，提出修改完善意见，确保标准的指导性、可行性。

**陕西双汇食品有限公司：**作为我省部级标准化生猪屠宰企业，从企业生猪屠宰全过程质量安全风险控制方面提供参考标准，负责验证标准起草阶段和实施验证阶段工作试验、分析、数据统计、实证效果。

二、编制原则及主要内容

**（一）编制原则**

本标准的编制立足于我国畜禽屠宰产业发展的现状，依据《生猪屠宰管理条例》《陕西省畜禽屠宰管理条例》《生猪屠宰质量管理规范》等要求，本着“科学、合理、系统、适用”的原则，注重全面性、科学性、先进性、实用性。

**（二）主要内容**

本标准由前言、范围、规范性引用文件、术语和定义、主要风险因子[、](#_Toc117500398)控制措施、应急准备与响应、员工培训与教育8部分内容组成。

前言：就标准的起草及起草单位等进行概括性说明。

范围：规定了畜禽屠宰宰前、宰中、宰后全过程主要存在的安全风险因子及控制措施的要求。适用于陕西省畜禽屠宰企业屠宰环节安全风险控制的要求。

规范性引用文件：相关标准文件。

术语和定义：本文件没有需要界定的术语和定义。

主要风险因子：畜禽屠宰环节安全控制主要风险因子涉及宰前、宰中、宰后环节。

控制措施：针对宰前、宰中、宰后及其他环节存在的主要风险因子提出控制措施。

应急准备与响应：提出对存在风险采取的应急预案、应急演练及设施与物资保障。

员工培训与教育：提出对企业员工应制定培训制度与计划、培训实施与效果评估、提升意识与持续教育。

三、实证研究

本标准的制定基于对陕西省畜禽屠宰行业的系统性调研与技术验证，通过分层实施确保技术条款的科学性与可操作性，具体过程如下：

**（一）行业调研与风险分析**

编制组对省内代表性屠宰企业开展实地调研，重点围绕宰前、宰中、宰后环节识别关键风险，涵盖畜禽运输消毒、待宰管理、同步检验、冷链温控等核心问题，为技术条款设计提供基础支撑。

**（二）技术集成与标准起草**

以省内先进企业（陕西双汇）为标杆，提炼其全过程管理经验，整合供应商评价、卫生消毒、无害化处理等成熟做法，形成标准化操作规范。同时，结合行业共性需求，优化控制措施，确保条款的普适性和可操作性。

**（三）分层验证与成效评估**

选取不同层次的屠宰企业开展标准试点验证，重点检验技术条款的符合性、适用性及实施效果。验证结果表明，标准能够有效指导企业规范操作流程，提升质量安全管控水平，对行业整体发展具有积极推动作用。

四、知识产权说明

本标准通篇内容知识产权明晰、无纠纷。

五、采标情况

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 12694食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范

GB 18393 牛羊屠宰产品品质检验规程

GB/T 17236畜禽屠宰操作规程 生猪

GB/T 17996 生猪屠宰产品品质检验规程

GB/T 19479 生猪屠宰良好技术规范

GB/T 20575 鲜、冻肉生产良好操作规范

NY/T 1341 家畜屠宰质量管理规范

NY/T 3226 生猪宰前管理规范

DB11/T 2015-2022 畜禽屠宰质量安全控制规范

DB45/T 2465 生猪集中屠宰环节质量安全管理规范

六、实施效益

本标准的实施将系统性提升畜禽屠宰环节质量安全管控效能。通过规范宰前检疫、宰中同步检验及宰后储运管理，有效降低兽药残留、微生物污染及异物混入风险，确保肉品符合国家标准。标准化操作流程可减少交叉污染和操作失误，使企业质量安全风险防控能力提升30%以上。严格的卫生消毒制度和设施管理要求，显著降低疫病传播及环境污染风险。员工培训体系的建立保障关键岗位操作规范性，提高检验准确性和应急响应效率。冷链温控技术应用（如冷却肉0~4℃±1℃、冷冻肉-18℃以下）确保产品品质稳定，抽检合格率维持在99.5%以上。标准化设备普及与流程优化推动行业整体技术水平提升，为消费者提供安全优质的畜禽产品。

七、重大意见分歧的处理

本标准无重大意见分歧。