

《清远（麻）鸡屠宰加工技术规程》

团体标准编制说明

一、编制背景

根据《广东省农业农村厅关于下达 2018 年第二批省级现代农业产业园建设计划的通知》（粤农计〔2018〕38 号）、《广东省农业农村厅关于公布 2019 年第一批省级现代农业产业园名单的通知》（粤农农办〔2019〕175 号）、《关于印发〈2019-2020 年全省现代农业产业园建设工作方案〉的通知》（粤农农〔2018〕76 号）等精神，清城区、清新区人民政府申报的清远麻鸡产业园，经省、市农业农村厅（局）组织专家评审已获得批准入库。为实施现代农业产业园项目建设任务，产业园开展了标准体系构建和标准研制工作。

二、任务来源

根据《关于印发〈2019-2020 年全省现代农业产业园建设工作方案〉的通知》（粤农农〔2018〕76 号）的精神，结合清城区、清新区人民政府申报广东省清远麻鸡现代农业产业园建设规划中提及功能布局的四基地，确定清城区、清新区清远麻鸡产业园标准化的对象和目标，系统分析目标相关要素，设计清远麻鸡产业园标准体系建设总体规划。

三、制定思路和编制主要依据

本标准以确保符合国家相关规定为出发点，在畜禽屠宰操作规程、鸡胴体分割规范的基础上，综合了清远（麻）鸡屠宰加工的实际操作。标准编制的主要依据：

《中华人民共和国标准化法》修订版

《团体标准管理规定》（国标委联〔2019〕1号）

GB/T 1.1-2009 《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》

GB/T 20001.6-2017 《标准编写规则 第6部分：规程标准》

四、标准制定的过程

2020年6-8月，广州辰农园投资咨询有限责任公司、清远市德诚标准化研究院、广东天农食品有限公司、广东爱健康生物科技有限公司、广东清农新农业科技有限公司等10多家单位参与并联合组建了清远麻鸡系列团体标准编制小组，明确工作分工，着手收集相关资料和数据。为确保标准的科学性、先进性，并体现实用性、可操作性等要求，编写小组以家禽屠宰和加工技术的有关研究资料为依据，综合清远（麻）鸡屠宰加工技术情况，编制出《清远（麻）鸡屠宰加工技术规程》（草案稿）。

2020年9-10月，经技术人员及专家进行讨论和论证，对该标准格式、技术要求等内容进行了严格、谨慎的讨论，形成《清远（麻）鸡屠宰加工技术规程》（征求意见稿）。

五、标准主要内容

（一）关于标准的适用范围

本文件适用于清远（麻）鸡的屠宰加工技术。

（二）有关条款的说明

现标准共分为7章，其主要内容包括清远（麻）鸡的宰前要求、屠宰加工技术、标签、标志、包装、运输、贮藏和其他要求。

1、宰前要求

现标准对待宰清远（麻）鸡的健康、检疫情、禁食、饮水等方面作出了规定。

2、屠宰加工技术

现标准对抓鸡、挂鸡、致昏、宰杀、放血、烫毛、脱毛、去嗦囊、去内脏、冲洗、同步检验、检疫、副产品整理、冷却、修整、分割、处理、冻结等步骤作出了规定。

4、标签、标志、包装、运输和贮存

现标准对屠宰加工后的清远（麻）鸡标签、标志、包装、运输和贮存等作出了规定。

5、其他要求

现标准对清远（麻）鸡屠宰加工用水、不合格的肉品及副产品处理、产品追溯与召回、记录和文件管理作出了规定。

六、与现有相关标准的关系

本标准的制定符合《中华人民共和国标准化法》等国家现行法律、法规及相关规定以及符合下列国家、行业、地方强制性标准的要求。

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品

GB 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范

农医发〔2010〕27号 家禽屠宰检疫规程

农医发〔2017〕25号 病死及病害动物无害化处理技术规范

七、关于标准的属性

本标准属规范性技术文件。建议本标准为推荐性标准。

标准编制小组
2020 年 10 月 30 日