GBACA

广东粤港澳大湾区认证促进中心规范

GBACA-TS02-0012-2026

版本：A0

湾区认证技术规范 鲜（冻）禽产品

2026-10-10 发布　　2026-10-11 实施

广东粤港澳大湾区认证促进中心　　发 布

目　　录

前　　言 II
引　　言 III
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 2
4 活禽来源要求 3
5 选址及厂区环境 3
6 厂房和车间 3
7 设施与设备 4
8 检疫检验 6
9 屠宰和加工的卫生控制 7
10 包装、贮存和运输 7
11 产品追溯与召回管理 8
12 人员要求 8
13 卫生管理要求 9
14 虫害控制 9
15 质量要求 9
16 产品一致性要求 10
17 抽样检测和质量监控要求 11
附　录　A　（规范性）　现场审核与抽样检测技术要求 12
附　录　B　（规范性）　湾区认证证书等级划分规则 15

前　言

本文件由广东粤港澳大湾区认证促进中心发布，版权归广东粤港澳大湾区认证促进中心所有，任何组织及个人未经广东粤港澳大湾区认证促进中心许可，不得以任何形式全部或部分使用。

本文件起草单位：广东质检中诚认证有限公司、广东粤港澳大湾区认证促进中心、广东产品质量监督检验研究院、中国检验有限公司(香港)、中国检验认证集团澳门有限公司。

本文件主要起草人：包娟娟、刘增福、刘辉、綦艳、赵丹霞、梁桂洪、丁孝宇、周明辉、朱立超、陆永驰、张亮、邢金水、骆海彬。

本次为首次发布。

引　言

本文件根据《湾区认证实施通则 农食产品》要求编制，并与《湾区认证实施通则 农食产品》、《湾区认证实施规则 鲜（冻）禽产品》配套使用。

湾区认证技术规范 鲜（冻）禽产品

1 范围

本文件规定了“湾区认证”鲜（冻）禽产品的评价要求，包括活禽验收、屠宰、包装、贮存和运输、质量要求、检验规则、标识和标签等要求。

本文件适用于鲜（冻）禽产品的“湾区认证”。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图形符号标志

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定

GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定

GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定

GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 20366 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

GB/T 20762 畜禽肉中林可霉素、竹桃霉素、红霉素、替米考星、泰乐菌素、克林霉素、螺旋霉素、吉它霉素、交沙霉素残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB/T 20772 动物肌肉中 461 种农药及相关化学品残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB/T 21316 动物源性食品中磺胺类药物残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法

GB/T 22338 动物源性食品中氯霉素类药物残留量的测定

GB 23200.92 食品安全国家标准 动物源性食品中五氯酚残留量的测定液相色谱-质谱法

GB 29690 食品安全国家标准 动物性食品中尼卡巴嗪残留标志物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量

GB 31650.1 食品安全国家标准 食品中 41 种兽药最大残留限量

GB 31658.5 食品安全国家标准 动物性食品中氟苯尼考及氟苯尼考胺残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB 31658.12 食品安全国家标准 动物性食品中环丙氨嗪残留量的测定 高效液相色谱法

GB 31658.20 食品安全国家标准 动物性食品中酰胺醇类药物及其代谢物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB 31658.23 食品安全国家标准 动物性食品中硝基咪唑类药物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法

GB 31658.17 食品安全国家标准 动物性食品中四环素类、磺胺类和喹诺酮类药物残留量的测定 液相色谱－串联质谱法

SN/T 1777.2 动物源性食品中大环内酯类抗生素残留测定方法 第 2 部分：高效液相色谱串联质谱法

农业农村部公告第 250 号 食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单

农业部 781 号公告-4 动物源食品中硝基呋喃类代谢物残留量的测定 高效液相色谱－串联质谱法

食物内有害物质规例（香港特别行政区第132章，附属法例AF）

食物掺杂(金属杂质含量)规例（香港特别行政区第132章，附属法例V）

食品中禁用物质清单（澳门特别行政区第 6/2014 号行政法规）

食品中兽药最高残留限量（澳门特别行政区第 13/2013 号行政法规）

食品中重金属污染物最高限量（澳门特别行政区第 23/2018 号行政法规）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 鲜禽肉

指活禽（鸡、鸭、鹅等）宰杀、加工后，不经过冷冻处理的肉。

3.2 冻禽肉

指活禽（鸡、鸭、鹅等）宰杀、加工后≤-18℃冷冻处理的肉。

3.3 肉类

供人类食用的，或已被判定为安全的、适合人类食用的禽的所有部分，包括禽胴体、分割肉和食用副产品。

3.4 胴体

放血、脱毛、剥皮或带皮、去头爪、去内脏后的动物躯体。

3.5 食用副产品

活禽屠宰、加工后,所得内脏、脂肪、血液、骨、皮、头、爪等可食用的产品。

3.6 非食用副产品

活禽屠宰、加工后，所得毛皮、毛等不可食用的产品。

3.7 宰前检查

在活禽屠宰前，综合判定活禽是否健康和适合人类食用，对活禽群体和个体进行检查。

3.8 宰后检查

在活禽屠宰后，综合判定活禽是否健康和适合人类食用，对其头、胴体、内脏和其他部分进行检查。

3.9 非清洁区

待宰、致昏、放血、烫毛、脱毛、剥皮等处理的区域。

3.10 清洁区

胴体加工、修整、冷却、分割、暂存、包装等处理的区域。

4 活禽来源要求

加工鲜（冻）禽产品的活禽应来自通过湾区认证的养殖场所。

5 选址及厂区环境

5.1 通用要求

应符合GB 14881中第3章的相关规定。

5.2 选址

5.2.1 卫生防护距离应符合动物防疫要求。

5.2.2 厂址周围应有良好的环境卫生条件。厂区应远离受污染的水体，并应避开产生有害气体、烟雾、粉尘等污染源的工业企业或其他产生污染源的地区或场所。

5.2.3 厂址必须具备符合要求的水源和电源，应结合工艺要求因地制宜确定，并应符合屠宰企业设置规划的要求。

5.3 厂区环境

5.3.1 厂区主要道路应硬化（如混凝土或沥青路面等），路面平整、易冲洗，不积水。

5.3.2 厂区应设有废弃物、垃圾暂存或处理设施，废弃物应及时清除或处理。

5.3.3 废弃物存放和处理排放应符合国家环保要求。

5.3.4 厂区内禁止饲养与屠宰加工无关的动物。

6 厂房和车间

6.1 设计和布局

6.1.1 厂区应划分为生产区和非生产区。活禽、废弃物运送与成品出厂不得共用一个大门 ,场内不得共用一个通道。

6.1.2 生产区各车间的布局与设施应满足生产工艺流程和卫生要求。车间清洁区与非清洁区应分隔。

6.1.3 屠宰车间、分割车间的建筑面积与建筑设施应与生产规模相适应。车间内各加工区应按生产工艺流程划分明确，人流、物流互不干扰，并符合工艺、卫生及检疫检验要求。

6.1.4 屠宰企业应设有待宰圈(区)、隔离间、急宰间、实验(化验)室、官方兽医室、化学品存放间和无害化处理间。屠宰企业的厂区应设有畜禽和产品运输车辆和工具清洗、消毒的专门区域。

6.1.5 对于没有设立无害化处理间的屠宰企业,应委托具有资质的专业无害化处理场实施无害化处理。

6.1.6 应分别设立专门的可食用和非食用副产品加工处理间。食用副产品加工车间的面积应与屠宰加工能力相适应，设施设备应符合卫生要求，工艺布局应做到不同加工处理区分隔，避免交叉污染。

6.2 建筑内部结构与材料

应符合GB 14881中4.2的规定。

6.3 车间温度控制

6.3.1 应按照产品工艺要求控制车间温度，预冷设施温度控制在 0℃~4℃；分割车间温度控制在 12℃以下；冻结间温度控制在-28℃以下；冷藏储存库温度控制在-18℃以下。

6.3.2 有温度要求的工序或场所应安装温度显示装置，并对温度进行监控，必要时配备湿度计。温度计和湿度计应定期校准。

7 设施与设备

7.1 供水要求

7.1.1 屠宰与分割车间生产用水应符合 GB 5749 的要求，企业应对用水质量进行控制。

7.1.2 屠宰与分割车间根据生产工艺流程的需要，应在用水位置分别设置冷、热水管。清洗用热水温度不宜低于 40℃，消毒用热水温度不应低于 82℃。

7.1.3 急宰间及无害化处理间应设有冷、热水管。

7.1.4 加工用水的管道应有防虹吸或防回流装置，供水管网上的出水口不应直接插入污水液面。

7.2 排水要求

7.2.1 车间地面不应积水，车间内排水流向应从清洁区流向非清洁区。排水的坡度为 1%~2%，屠宰车间应在 2%以上。

7.2.2 应在明沟排水口处设置不易腐蚀的材质格栅，并有防鼠、防臭的设施。

7.2.3 生产废水应集中处理，排放应符合国家有关规定。

7.3 清洁消毒设施

7.3.1 更衣室、洗手和卫生间清洁消毒设施

7.3.1.1 应在车间入口处、卫生间及车间内适当的地点设置与生产能力相适应的，配有适宜温度的洗手设施及消毒、干手设施。洗手设施应采用非手动式开关，排水应直接接入下水管道。

7.3.1.2 应设有与生产能力相适应并与车间相接的更衣室、卫生间、淋浴间，其设施和布局不应对产品造成潜在的污染风险。

7.3.1.3 不同清洁程度要求的区域应设有单独的更衣室，个人衣物与工作服应分开存放。

7.3.1.4　淋浴间、卫生间的结构、设施与内部材质应易于保持清洁消毒。卫生间内应设置排气通风设施和防蝇防虫设施，保持清洁卫生。卫生间不得与屠宰加工、包装或贮存等区域直接连通。卫生间的门应能自动关闭，门、窗不应直接开向车间。

7.3.2　厂区、车间清洗消毒设施

7.3.2.1　厂区运输活禽车辆出入口处应设置与门同宽,长 4m、深 0.3m 以上的消毒池；生产车间入口及车间内必要处，应设置换鞋(穿戴鞋套)设施或工作鞋靴消毒设施，其规格尺寸应能满足消毒需要。

7.3.2.2　隔离间、无害化处理车间的门口应设车轮、鞋靴消毒设施。

7.4　设备和器具

7.4.1　应配备与生产能力相适应的生产设备，并按工艺流程有序排列，避免交叉污染。

7.4.2　接触肉类的设备、器具和容器，应使用无毒、无味、不吸水、耐腐蚀、不易变形、不易脱落、可反复清洗与消毒的材料制作，在正常生产条件下不会与肉类、清洁剂和消毒剂发生反应，并应保持完好无损；不应使用竹木工(器)具和容器。

7.4.3　加工设备的安装位置应便于维护和清洗消毒，防止加工过程中交叉污染。

7.4.4　废弃物容器应选用金属或其他不渗水的材料制作。盛装废弃物的容器与盛装肉类的容器不得混用。不同用途的容器应有明显的标志或颜色差异。

7.4.5　在屠宰、检验过程中使用的某些器具、设备，如宰杀、检验刀具、开胸和开片刀锯、检疫检验盛放内脏的托盘等，每次使用后，应进行清洗消毒。

7.4.6　根据生产需要，应对车间设施、设备及时进行清洗消毒。生产过程中，应对器具、操作台和接触食品的加工表面定期进行清洗消毒，清洗消毒时应采取适当措施防止对产品造成污染。

7.5　通风设施

7.5.1　车间内应有良好的通风、排气装置，及时排除污染的空气和水蒸气。空气流动的方向应从清洁区流向非清洁区。

7.5.2　通风口应装有纱网或其他保护性的耐腐蚀材料制作的网罩，防止虫害侵入。纱网或网罩应便于装卸、清洗、维修或更换。

7.6　照明设施

7.6.1　车间内应有适宜的自然光线或人工照明。照明灯具的光泽不应改变加工物的本色，亮度应能满足检疫检验人员和生产操作人员的工作需要。

7.6.2　在暴露肉类的上方安装的灯具，应使用安全型照明设施或采取防护措施，以防灯具破碎而污染肉类。

7.7　仓储设施

7.7.1　仓库温度应符合被储存产品的特定要求。应对冷藏储存库的温度进行监控,温度计应定期校准。

7.7.2　库内应保持清洁、整齐、通风。有防霉、防鼠、防虫设施。

7.8　废弃物存放与无害化处理设施

7.8.1　应在远离车间的适当地点设置废弃物临时存放设施，其设施应采用便于清洗、消毒的材料制作；结构应严密，能防止虫害进入，并能避免废弃物污染厂区和道路或感染操作人员，车间内存放废弃物的设施和容器应有清晰、明显标识。

7.8.2　无害化处理的设备配置应符合国家相关法律法规、标准和规程的要求，满足无害化处理的需要。

8　检疫检验

8.1　基本要求

8.1.1　企业应具有与生产能力相适应的检验部门，并建立完整的内部管理制度，妥善保存各项检验的原始记录和检验报告。

8.1.2　自行检验应具备与所检项目适应的检验室和检验能力；委托社会检验机构承担检测工作的，该检验机构应具有相应的资质，委托检测应满足企业日常检验工作的需要。

8.1.3　产品加工、检验所需要的计量仪器、设施设备应按规定进行计量检定。

8.2　宰前检查

8.2.1　供宰活禽应附有动物检疫证明 ，并佩戴符合要求的标识。

8.2.2　供宰活禽应按国家相关法律法规、标准和规程进行宰前检查。应按照有关程序，对入场活禽进行临床健康检查，观察活禽的外表，如活禽的行为、体态、身体状况、体表、排泄物及气味等。对有异常情况的活禽应隔离观察，并做进一步检查。必要时，按照要求抽样进行实验室检测。

8.2.3　对判定为不适宜正常屠宰的活禽，应按照有关规定处理。

8.2.4　活禽临宰前应停食静养。

8.2.5　应将宰前检查的信息及时反馈给饲养场和宰后检查人员，并做好宰前检查记录。

8.3　宰后检查

8.3.1　宰后对禽头部、爪、胴体和内脏(体腔)的检查应按照国家相关法律法规、标准和规程执行。

8.3.2　车间内应留有足够的空间以便于实施宰后检查。

8.3.3　按照国家规定需进行实验室检测的，应进行实验室抽样检测。

8.3.4　应利用宰前和宰后检查信息，综合判定检疫检验结果。

8.3.5　判定为废弃的应做明晰标记并处理，防止与其他肉类混淆，造成交叉污染。

8.4　无害化处理

8.4.1　经检疫检验发现的患有传染性疾病、寄生虫病、中毒性疾病或有害物质残留的禽及其组织，应使用专门的封闭不漏水的容器并用专用车辆及时运送，并在官方兽医监督下进行无害化处理。对于患有可疑疫病的应按照有关检疫检验规程操作，确认后应进行无害化处理。

8.4.2　其他经判定需无害化处理的禽及其组织应在官方兽医的监督下，进行无害化处理。

8.4.3 企业应制定相应的防护措施，防止无害化处理过程中造成的人员危害，以及产品交叉污染和环境污染。

9 屠宰和加工的卫生控制

9.1 企业的所有肉类的残留物质监控计划、非法添加物和病原微生物监控计划应符合政府主管部门的要求。

9.2 屠宰和加工过程中不得添加抗生素，使用的加工助剂也不得含有抗生素。

9.3 屠宰加工过程中应按要求检查胴体及产品卫生情况。

9.4 应采取适当措施，避免可疑病害禽胴体、组织、肠胃内容物污染其他肉类、设备和场地。已经污染的设备和场地应进行清洗和消毒后，方可重新屠宰加工正常禽类。

9.5 被脓液、渗出物、病理组织、胃肠内容物等污染物污染的胴体或产品，应按有关规定修整、剔除或废弃。

9.6 加工过程中使用的器具（如盛放产品的容器、清洗用的水管等）不应落地或与不清洁的表面接触，避免对产品造成交叉污染；当产品落地时，应采取适当措施消除污染。

9.7 按照工艺要求，屠宰后胴体和食用副产品需要进行预冷的，应立即预冷。冷却后，禽肉中心温度应保持在 4℃以下，内脏产品中心温度应保持在 3℃以下。加工、分割、去骨等操作应尽可能迅速。生产冷冻产品时，应在 48h 内使肉的中心温度达到-15℃以下后方可进入冷藏储存库。

9.8 屠宰间面积充足，应保证操作符合要求。不应在同一屠宰间，同时屠宰不同种类的禽或同时屠宰加工湾区认证产品与非湾区认证产品。

9.9 厂区、车间和检验室使用的洗涤剂、消毒剂、杀虫剂、化学试剂以及其他在加工过程中必须使用的有毒有害物品应得到有效控制，避免对肉类造成污染。

10 包装、贮存和运输

10.1 包装

10.1.1 应符合 GB 14881 中第 8.5 条的规定。

10.1.2 包装材料应符合相关标准，不应含有有毒有害物质，不应改变肉的感官特性。

10.1.3 肉类的包装材料不应重复使用，除非是用易清洗、耐腐蚀的材料制成，并且在使用前经过清洗和消毒。

10.1.4 内、外包装材料应分别存放，包装材料库应保持干燥、通风和清洁卫生。

10.1.5 产品包装间的温度应符合产品特定的要求。

10.2 贮存和运输

10.2.1 应符合 GB 14881 中第 10 章的相关规定。

10.2.2　库内成品应离地离墙，并与天花板保持一定的距离，应按不同种类、批次分垛存放，并加以标识。

10.2.3　库内不应存放有碍卫生的物品，同一库内不应存放可能造成相互污染或者串味的产品。储存库应定期消毒。

10.2.4　冷藏储存库应定期除霜。

10.2.5　肉类运输应使用专用的运输工具，不应运输活禽、应无害化处理的禽产品或其他可能污染肉类的物品。

10.2.6　包装肉与裸装肉避免同车运输，如无法避免，应采取物理隔离防护措施。

10.2.7　运输工具应根据产品特点配备制冷、保温等设施。运输过程中应保持适宜的温度。

10.2.8　运输工具应及时清洗消毒，保持清洁卫生。

11　产品追溯与召回管理

11.1　产品追溯

应建立完善的可追溯体系，确保肉类及其产品存在不可接受的食品安全风险时，能进行追溯。

11.2　产品召回

11.2.1　应建立产品召回制度，当发现出厂产品属于不安全食品时，应进行召回，并报告官方兽医。

11.2.2　对召回后产品的处理，应符合 GB 14881 中第 11 章的相关规定。

12　人员要求

12.1　企业应建立并执行生产人员健康管理制度。从事生产加工岗位的人员上岗前应接受卫生培训，同时来访者进入生产加工场所应遵守对生产人员的卫生要求。

12.2　从事肉类直接接触包装或未包装的肉类、肉类设备和器具、肉类接触面的操作人员，每年应当进行健康检查，取得健康证明后方可参加工作。患有痢疾、伤寒、甲型病毒性肝炎、戊型病毒性肝炎等消化道传染病的人员，以及患有活动性肺结核、化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全的疾病，或有明显皮肤损伤未愈合的，应当调整到其他不影响食品安全的工作岗位。

12.3　进入生产场所前应整理个人卫生，防止污染产品。

12.4　进入作业区域应规范穿着洁净的工作服，并按要求洗手、消毒；头发应藏于工作帽内或使用发网约束。

12.5　进入作业区域不应佩戴饰物、手表，不应化妆、染指甲、喷洒香水；不得携带或存放与食品生产无关的个人用品。

12.6　使用卫生间、接触可能污染食品的物品、或从事与食品生产无关的其他活动后，再次从事接触食品、食品工器具、食品设备等与食品生产相关的活动前应洗手消毒。

12.7　从事屠宰、分割、加工、检验和卫生控制的人员应经过专业培训并经考核合格后方可上岗。

13 卫生管理要求

13.1 应建立卫生管理要求，明确执行人的职责，确定执行频率，实施有效的监控和相应的纠正预防措施，以保证加工场所、设备和设施等清洁卫生。

13.2 应建立清洁消毒制度，清洁消毒前后的设备和工器具应分开放置妥善保管，避免交叉污染。

13.3 直接或间接接触肉类（包括原料、半成品、成品）的水和冰应符合卫生要求。

14 虫害控制

14.1 应制定和执行虫害控制措施，并定期检查。生产车间及仓库应采取有效措施（如纱帘、纱网、防鼠板、防蝇灯、风幕等），防止鼠类、昆虫等侵入。若发现有虫鼠害痕迹，应追查来源，消除隐患。

14.2 厂区应定期进行除虫灭害工作。

14.3 采用物理、化学或生物制剂进行处理时，不应影响肉类安全和肉类应有的品质、不应污染肉类接触表面、设备、工器具及包装材料。除虫灭害工作应有相应的记录。

14.4 使用各类杀虫剂或其他药剂前，应做好预防措施避免对人身、肉类、设备工具造成污染；不慎污染时，应及时将被污染的设备、工具彻底清洁，消除污染。

15 质量要求

15.1 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

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	

15.2 理化指标

理化指标应符合表2的规定

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
挥发性盐基氮，mg/100g	≤15	GB 5009.228

15.3 污染物限量和兽药残留限量

应符合GB 2762、GB 31650等食品安全国家标准及食物掺杂(金属杂质含量)规例（香港特别行政区第132章，附属法例V），食物内有害物质规例（香港特别行政区第132章，附属法例AF），食品中兽药最高残留限量（澳门特别行政区第13/2013号行政法规），食品中禁用物质（澳门特别行政区第6/2014号行政法规）等港澳法规的相关规定，同时符合表3的规定，采用“就高不就低”原则确定限值标准。

表3　污染物限量和兽药残留限量

项目	指标	检测方法
铅，mg/kg	≤0.1	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤0.5	GB 5009.11
总汞（以 Hg 计），mg/kg	≤0.05	GB 5009.17
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤0.05	GB 5009.15
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤1.0	GB 5009.123
五氯酚酸钠（以五氯酚计），μg/kg	不得检出	GB 23200.92
*呋喃妥因代谢物，μg/kg	不得检出	农业部 781 号公告-4-2006
*呋喃唑酮代谢物，μg/kg	不得检出	农业部 781 号公告-4-2006
*呋喃它酮代谢物，μg/kg	不得检出	农业部 781 号公告-4-2006
*呋喃西林代谢物，μg/kg	不得检出	农业部 781 号公告-4-2006
培氟沙星，μg/kg	≤2	GB/T 20366
诺氟沙星，μg/kg	≤2	GB/T 20366
氧氟沙星，μg/kg	≤2	GB/T 20366
沙拉沙星，μg/kg	≤10	GB 31658.17
恩诺沙星（以恩诺沙星和环丙沙星之和计），μg/kg	≤100	GB 31658.17
*替米考星，μg/kg	≤150	GB/T 20762、SN/T 1777.2
*氟苯尼考（以氟苯尼考和氟苯尼考胺之和计），μg/kg	≤100	GB 31658.5、GB 31658.20
尼卡巴嗪（以 4,4-二硝基均二苯脲计），μg/kg	≤200	GB 29690
环丙氨嗪（灭蝇胺），μg/kg	≤50	GB/T 20772、GB 31658.12
*多西环素，μg/kg	≤100	GB 31658.17
*土霉素/金霉素/四环素（以总量计），μg/kg	≤200	GB 31658.17
*氯霉素，μg/kg	不得检出	GB/T 22338、GB 31658.20
磺胺类（总量），μg/kg	≤100	GB 31658.17
甲氧苄啶，μg/kg	≤50	GB/T 21316
*甲硝唑，μg/kg	不得检出	GB 31658.23

16　产品一致性要求

企业应建立原料、生产投入品、生产工艺及其他影响产品符合性和一致性的因素的变更控制程序，并对变更进行必要的评审和控制。可能影响产品的符合性或检验样品的一致性的产品变更，应向认证机构申请并经批准后方可实施。

认证产品一致性要求的主要内容有：品种、基地、生产工艺、产品检测指标等。

17 抽样检测和质量监控要求

申请湾区认证的鲜（冻）禽产品应按照本文件附录A规则列出的抽检项目清单进行检验。清单应覆盖企业承诺的所有产品类别和认证单元，检验应每年至少一次，由广东粤港澳大湾区认证促进中心经过综合评估后确定检测机构实施抽样样品的检测。如果指定的第三方检测机构不能满足检测需要时，可以选择其他的检测机构，检测机构应依法取得CMA资质，且检验检测项目参数在CMA资质认定能力附表内。注：检验检测项目参数依据香港、澳门标准或其他原因而未列入CMA资质认定范围时，检测机构应满足ISO/IEC 17025:2017 General requirements for the competence of testing and calibration laboratories(测试和校准实验室能力的一般要求)相关规定,且检验检测项目参数在认可的检测能力范围内。

抽样检测项目技术要求参照本技术规范执行。当产品检测个别限值不合格时可再次作产品检测(复测),复测样品为同批次留样或存样,不接受认证委托人的送检或再次抽检,微生物指标不能进行复测(参照GB4789.1）。当复测后限值仍不符合技术规范基本要求时,判定该产品为不合格品。

附 录 A
（规范性）
现场审核与抽样检测技术要求

本章节适用于指导湾区认证机构实施本文件适用产品认证审核的技术指南，也适用于申请本文件适用产品湾区认证的生产经营企业明确落实食品安全主体责任的相关要求。

A.1 现场审核技术指南

项目	符合情况
1） 活禽来源	□ 是 □ 否 □不适用
2） 选址及厂区环境（基本要求包括营业执照、食品生产许可证、土地合同等应合法、有效；应覆盖其供应的产品和活动、场所。）	□ 是 □ 否 □不适用
3） **厂房和车间**（包括设计和布局、车间内部结构材料、车间温度控制等）。	□ 是 □ 否 □不适用
4） 设施与设备（包括供水要求、排水要求、清洁消毒设施、设备和器具、通风设施、照明设施、仓储设施、废弃物存放与无害化处理设施）	□ 是 □ 否 □不适用
5） **检疫检验（包括检验制度、检测设备管理、宰前检验、宰后检查、无害化处理）**	□ 是 □ 否 □不适用
6） 屠宰和加工的卫生控制（包括肉类的残留物质监控计划、非法添加物和病原微生物监控计划、屠宰加工过程控制、加工过程器具管理、化学品管理等。）	□ 是 □ 否 □不适用
7） **包装、贮存和运输**	□ 是 □ 否 □不适用
8） 产品追溯与召回管理	□ 是 □ 否 □不适用
9） 人员要求（包括人员健康制度、人员培训、健康证）	□ 是 □ 否 □不适用
10） 卫生管理要求（包括卫生管理制度、设备和工器具清洁消毒、加工场所卫生要求）	□ 是 □ 否 □不适用
11） 虫害控制	□ 是 □ 否

	□不适用
12）质量要求（包括抽样要求、质量监控要求）	□ 是 □ 否 □不适用
13）产品一致性要求	□ 是 □ 否 □不适用
14）抽样检测	□ 是 □ 否 □不适用
15）企业承诺赔付相关（结合企业的承诺，关注兽药等物质的仓储、使用情况。审核记录/结果应对承诺赔付内容做出有效支撑。）	□ 是 □ 否 □不适用

A.2 抽样检测技术要求

A.2.1 认证机构应基于风险评估的原则，综合考虑产品生产加工过程中的特性，落实生产企业主体责任，应形成抽样检测项目清单，清单应覆盖企业承诺的所有产品类别。清单包括但不限于下述内容：

A.2.2 应包含本文件第15章所有适用项目；

A.2.3 应包含过往连续2年“国家食品安全监督抽检实施细则”中风险监测项目的要求；

A.2.4 应包含企业承诺的检测项目，如企业承诺的检测项目不超过10项，应包含全部项目；如企业承诺的检测项目超过10项，则从企业承诺的检测项目中挑选10个项目组成项目清单；

A.2.5 结合评估结果，可抽取部分港澳强制性规例的检测指标列入抽样检测项目清单；

A.2.6 结合评估结果，可抽取有原料及加工过程带入风险的项目列入抽样检测项目清单。

A.3 抽样检测采信原则要求

A.3.1 采信的检测报告由认证企业自主提供，检测报告的样品应能准确识别为申请认证的产品类别。应按申请的产品类别分别实施采信。

A.3.2 采信依据本附件第2节的抽样检测项目清单实施。

A.3.3 采信的项目可分布在不同产品生产批次的检测报告中，但相互关联和干涉的检测项目应在同一份检测报告中。

A.3.4 采信的检测报告应为1年内同类别产品（仅限于工艺和配方一致，包装规格、形式不同的产品）有效的检测报告。

A.3.5 除本附件2.5所述的检测项目外，被采信检测报告的检测机构应获得CMA资质认定或CNAS实验室认可，采信的检测项目应在认定或认可范围内。

A.3.6 采信应在本文件第7章所述的抽样检测前由认证机构完成，不允许事后补充。

A.3.7　认证机构采信人员应根据实际情况对拟采信的检测报告实施风险分析，对虽符合上述采信条件但仍具有采信风险的检测报告及项目予以排除。

A.4　产品应满足的法律法规及技术标准要求

应将本文件第 15 章的规定内容纳入湾区认证产品的产品执行标准，以满足粤港澳三地的法律法规及技术标准要求。

附 录 B
（规范性）
湾区认证证书等级划分规则

本章节适用于鲜（冻）禽产品生产企业实施“湾区认证”证书等级划分管理的基本要求，根据鲜（冻）禽产品的特征特性及质量安全要求，鲜（冻）禽产品“湾区认证”证书等级从高到低分为金标、蓝标和绿标三个等级。绿标等级为满足《湾区认证技术规范 鲜（冻）禽产品》基础要求，金标和蓝标为鲜（冻）禽产品拔高项，详见分级表：

鲜（冻）禽产品 湾区认证证书分级表

等级	绿标	蓝标	金标
要求	认证产品符合《湾区认证技术规范 鲜（冻）禽产品》基本要求，即符合（中国）内地强制性食品安全国家标准和港澳地区强制性规例要求。	认证产品符合《湾区认证技术规范 鲜（冻）禽产品》基本要求，即符合（中国）内地强制性食品安全国家标准和港澳地区强制性规例要求；同时满足表3污染物和兽药残留限量带*检测项目指标不得检出。	认证产品符合《湾区认证技术规范 鲜（冻）禽产品》基本要求，即符合（中国）内地强制性食品安全国家标准和港澳地区强制性规例要求；同时满足表3污染物和兽药残留限量所有检测项目指标不得检出。