

《畜禽屠宰加工环境微生物采样技术规范》解读

一、编制背景

习近平总书记多次作出重要批示：食品安全源头在农产品，必须正本清源，首先把农产品质量抓好，严把从农田到餐桌的每一道防线。二十大报告中提到“强化食品药品安全监管”“建设质量强国”“健全公共卫生体系”。广东省现代畜牧业发展“十四五”规划要求：高质量推进畜牧业绿色发展，高水平保障畜产品安全有效供给，高标准构建畜牧全产业链。深圳市政府“十四五”规划中提出“健全供深食品标准体系”“构建从农田到餐桌全链条监管体系”。畜禽屠宰加工正是“农田到餐桌”全链条监管体系中的关键环节，在生产标准化和质量提升上仍有较大空间。

微生物引起的食源性疾病一直是危害人民群众身体健康的重要因素，畜禽产品由于营养丰富、水活度高，是微生物生长、繁殖的理想培养基，极易被微生物污染。畜禽屠宰加工环境中的微生物污染状况直接影响产品货架期和质量安全。我国于2016年发布了食品安全国家标准 GB 12694—2016，要求畜禽屠宰加工企业开展病原微生物监控工作，但行业内一直缺乏专业的微生物监控技术标准，导致该项工作开展迟缓。由于微生物采样要求较高，不同样品不同项目采集要求均不同，科学的采样规范是保证数据准确的重要前

提。本文件规定了畜禽屠宰、分割、加工等环境微生物采样各环节的技术要求，填补该行业该领域空白，使畜禽屠宰加工环境微生物监控有标可依、有章可循。有利于服务监管部门开展风险识别和监管决策，指导企业自行开展微生物监控，推动行业自律和高质量发展。

二、目的和意义

深圳作为一线城市，消费人口近 2000 万，农产品的安全关系民生福祉。2022 年，深圳获评“国家食品安全示范城市”，农产品质量安全被提到新的高度。目前，深圳辖区有 6 家大型畜禽屠宰场，分割配送企业约 100 多家，畜年屠宰量达到 500 万头，禽年屠宰量超过 1000 万只，供应着近 2000 万消费人口的肉品需求。市质安院常年承担食用农产品质量安全风险监测任务，掌握深圳市流通环节畜禽产品微生物污染情况数据。为了做好全链条微生物污染溯源工作，2021 年至 2022 年期间，开展了畜禽屠宰加工卫生监测专项工作，基本掌握了畜禽屠宰加工环节的微生物污染情况，积累了较丰富的环境微生物采样工作经验。本文件的制定，将是我市在畜禽屠宰加工环境微生物监控领域标准化的先行示范，通过科学规范该领域采样活动，有利于确保微生物监控数据的准确性，识别屠宰加工环境各环节的卫生状况及风险点，切实保障畜禽等动物产品卫生质量安全。

三、主要内容

本文件标准结构包括 10 个章节。以下对文件中的主要条款进行简要说明。

（一）范围

本部分明确了本文件的具体内容为畜禽产品屠宰、分割、加工等场所开展环境微生物采样活动所涉及的各环节的技术要求；明确了本文件适用于畜禽屠宰和加工场所环境微生物采样活动。

（二）规范性引用文件

本部分列出了本文件中规范性引用的标准文件。

（三）术语和定义

术语定义参考已有标准定义内容，结合本文件适用范围的实际需求以及行业发展情况，在不改变原有概念本质的基础上适当修改。

（四）通用要求

通用要求包括了采样对象的选择、采样人员和设备材料要求，以及采样时机频率要求等内容。

（五）空气样品采样技术要求

不同采样对象的采样技术要求内容均是按照采样位点和采样方法两方面进行描述。

（六）水样品采样技术要求

畜禽屠宰加工场所的水样品包括水池水、水管水、喷淋水、设备用水及污水等多种类型，该部分针对不同形式的水分别描述其采样位点选择及采样方法。

（七）物表涂抹样品采样技术要求

从监测科学性、应用普适性角度选取合理的采样位点和采样方法，并提出根据不同的采样目的和污染历史数据情况，科学调整采样频率和位点。

（八）样品的保存和运输

为确保结果准确性，应采取一定措施尽量减少保存和运输对结果的影响。

（九）记录

完整、准确的记录是保障结果准确性的重要环节。

（十）参考文献

本部分列出了本文件内容中参考的主要标准文献目录。

四、附则

本文件由深圳市市场监督管理局提出并归口，起草单位有深圳市农产品质量安全检验检测中心（深圳市动植物疫病预防控制中心）、供广深圳肉类智能交易市场有限公司。