**《团体标准 保洁鸡蛋生产经营卫生规范》**

**（征求意见稿）编制说明**

一、标准制订工作背景

2021年8月，上海市食品安全工作联合会（以下简称“市食安联”）、上海莱伽文化传播有限公司（以下简称“莱伽传媒”）及蛋业优品联盟9家蛋品企业负责人通过线上会议的方式，商讨制订鲜鸡蛋团体标准相关事宜。会议认为，一方面，目前传统禽蛋生产加工工艺落后，禽蛋带染沙门氏菌等致病菌情况较为普遍，已成为沙门氏菌等致病菌生物性危害的重要来源之一。我国每年都会发生因禽蛋受沙门氏菌等致病菌污染而引发食源性疾病。另一方面，我国已建立科学化、规模化大型禽蛋生产、加工、储运和销售的全产业链体系，大大减低生物性食品安全风险，能满足人们对高品质生活禽蛋的需求，现迫切需要制订更优质蛋及蛋制品和相关生产加工规范的系列标准，促进产业发展，提升禽蛋品质，指导科学消费，保障食品安全。会议提出了标准制订的流程、主要内容、技术路线等可行性建议。

2021年9月，上海市食品安全工作联合会关于印发《2021年度下半年团体标准立项计划的通知》（沪食安联（2021）发018号），正式将《鲜鸡蛋产品标准》《良好禽蛋生产经营规范》2项团体标准立项并开展标准制订工作。市食安联、莱伽传媒以及蛋业优品联盟相关蛋品生产加工企业作为该标准的起草单位。

二、主要工作过程

**1、标准编制指导思想**

根据《食品安全法》《产品质量法》以及民政部《团体标准管理规定》的要求，以GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写要求》为规则，参考了食品安全国家标准以及相关国家和行业标准，结合科学化、规模化大型禽蛋生产、加工、储运和销售企业的实际，编写了本团体标准。

**2、标准特点**

本次标准的起草与制订具有以下特点：

（1）以新鲜保洁鸡蛋为主，逐步拓展到其他蛋及蛋制品（系列团体标准）；

（2）产品标准与良好禽蛋生产经营卫生规范相互衔接与配合；既能满足我国科学化、规模化大型禽蛋生产加工企业的实际情况；又能促进鸡蛋生产销售产业的发展；

（3）本标准既包含必须符合的食品安全国家标准要求（GB 14881《食品安全国家标准食品生产通用卫生规范》和GB 21710《食品安全国家标准 蛋与蛋制品生产卫生规范》），又要有不低于国家和行业推荐性标准的要求，使本标准具有一定的前瞻性和引领性特异性；

（4）通过标准的制订、宣贯和执行，能进一步引领我国鸡蛋生产加工水平，满足市民对高品质生活的需求，减低鸡蛋的食品安全风险，保障消费者健康。

**3、简要起草过程**

（1）资料收集。2021年10月，标准起草小组根据标准化蛋鸡养殖场生产加工的鲜鸡蛋特点，收集了我国蛋与蛋制品食品安全国家标准，如GB 2749《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》、GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》和GB 21710《食品安全国家标准 蛋与蛋制品生产卫生规范》，以及与禽蛋生产加工相关的国家和行业推荐性标准、如GB/T 4789.19《食品卫生微生物学检验 蛋与蛋制品检验》、GB/T 20014.10《良好农业规范 第10部分：家禽控制点与符合性规范》、GB/T 39438《包装鸡蛋》、NY/T 388《畜禽场环境质量标准》、NY/T 682《禽畜场场区设计技术规范》、NY/T 823《家禽生产性能名词术语和度量计算方法》、NY/T 1167《畜禽场环境质量及卫生控制规范》、NY/T 1569《畜禽养殖场质量管理体系建设通则》、NY/T 1761《农产品质量安全追溯操作规程 通则》、NY/T 2664《标准化养殖场 蛋鸡》、SB/T 10638《鲜鸡蛋、鲜鸭蛋分级》等相关资料。

（2）现场调研。2022年2月-9月，起草组先后正大蛋业（上海）有限公司、苏州欧福蛋业股份有限公司、南通天成现代农业科技有限公司、北海凤集食品集团有限公司等4家单位开展现场调研工作，了解标准化蛋鸡养殖场的生产加工情况，就标准中涉及的安全性指标要求、标准的发布和贯彻实施与企业达成共识，并将标准名称定为《保洁鸡蛋生产经营卫生规范》。

（3）标准研讨。2022年9月下旬，在充分调研的基础上，起草组起草了《保洁鸡蛋生产经营卫生规范》（讨论稿）并召开线上会议邀请莱伽传媒和蛋业优品联盟9家蛋品企业负责人和有关科技人员进行讨论。

（4）征求意见。2022年10月上旬，经过调研讨论，起草了《保洁鸡蛋生产经营卫生规范》（征求意见稿），征求蛋品生产经营企业、监管部门以及社会相关部门的意见，并通过食安联微信公众号的媒体公开征求社会意见。

三、标准主要技术指标的确定及相关依据

《保洁鸡蛋生产经营卫生规范》规定了蛋鸡养殖和保洁鸡蛋加工企业的选址及厂区环境、建筑与设施设备、蛋鸡的饲养管理与防疫，保洁鸡蛋加工过程的卫生控制、食品安全风险控制、卫生管理、成品质量、检验、贮存与运输、销售、召回管理、人员管理与培训以及过程记录与文件管理等要求。

有关术语定义及主要技术要求制订所参考或依据文件：

（1）术语和定义：引用GB 2749、SB/T 10638和NY/T 823并根据标准化蛋鸡养殖场生产加工的鲜鸡蛋特征确定了保洁鸡蛋的定义。

本标准确定的保洁鸡蛋的定义为：指选用标准化蛋鸡养殖场生产的、符合食品安全国家标准和本标准要求的鸡蛋经过清洗、消毒、干燥、分拣、分级、涂膜、喷码、包装等加工而成的鲜鸡蛋。其中突出了鲜鸡蛋的来源以及加工工艺的要求，有别于目前市场销售的普通鸡蛋。

（2）选址及厂区环境、建筑与设施设备：

----蛋鸡养殖场的选址及厂区环境、建筑与设施设备依据GB/T 20014.10《良好农业规范 第10部分：家禽控制点与符合性规范》、NY/T 682《畜禽场场区设计技术规范》、NY/T 2664《标准化养殖场 蛋鸡》、NY/T 5038《无公害食品 家禽养殖生产管理规范》；

----保洁鸡蛋加工企业的选址及厂区环境、建筑与设施设备依据GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》；

（3）蛋鸡的饲养管理与防疫

----蛋鸡的饲养管理：依据农业农村部相关规定以及相关行业推荐性标准规定做好蛋鸡的饲养管理。

----投入品管理：依据GB 31650《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》以及农业农村部和相关行业标准的规定使用饲料、饲料添加剂和兽药，不得使用禁止使用的兽药、超量使用兽药或者使用超过保质期限的兽药。所用兽药应选择通过GMP认证、取得《兽药生产许可证》或取得《进口兽药注册证书》的国内外合法企业生产的产品，做好兽药使用记录和兽药不良反应记录。育成鸡后期（产蛋前）应停止用药。

----防疫要求：应加强蛋鸡饲养场卫生防疫工作，控制和杜绝传染病的发生、传播和蔓延，建立“预防为主”的策略，应避免使用预防性抗菌药（抗球虫药物除外）。蛋鸡饲养场应建立健全整体防疫体系，各项防疫措施应完整、配套、实用。蛋鸡疫病监测和控制方案应遵照《中华人民共和国动物防疫法》及其配套法规的规定执行。病死蛋鸡尸体的无害化处理和处置应符合GB 16548的要求。

（4）保洁鸡蛋加工过程的卫生控制

----鸡蛋的清洗消毒：用符合GB 14930.1和GB 14930.2要求的消毒剂和消毒剂清水消毒鸡蛋。

----干燥与涂膜：清洗消毒后的鸡蛋应及时采用热风吹干，风干后的鸡蛋应立即涂膜。涂膜所用的白油应符合GB 1886.215要求。

----不合格蛋的剔除：宜采用声光、机械或人工方式剔除破损蛋、裂纹蛋、异物蛋、脏蛋和其他不合格蛋。

----打码：保洁鸡蛋蛋壳表面应喷涂品牌名称、生产日期、可追溯码等信息。

----包装与标识：保洁鸡蛋应采用符合食品安全国家标准的材料进行包装。保洁鸡蛋销售包装应当标明产品名称、规格、净含量、生产日期；生产者的名称、地址、联系方式；保质期、产品标准代号、贮存条件等，并标注“保洁鲜鸡蛋”字样。外包装上应印有符合GB/T 191规定的包装储运图示标志，包括易碎物品、向上、怕晒、怕辐射、怕雨、温度极限等。

（5）保洁鸡蛋加工过程的食品安全风险控制

依据GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》和GB 21710《食品安全国家标准 蛋与蛋制品生产卫生规范》的要求，提出做好保洁鸡蛋加工过程的生物性、化学性和物理性风险控制的要求。

为做好生物性风险的控制，本标准以附录制订了《保洁鸡蛋加工过程中微生物监控程序指南》。《指南》结合生产工艺及产品特点,对保洁鸡蛋加工过程中的沙门氏菌等微生物污染制订监控计划。监控计划包括保洁鸡蛋加工的环境和保洁鸡蛋两方面的微生物污染进行监控。环境微生物监控可用于评判加工过程的卫生控制状况，以及找出可能存在的污染源。保洁鸡蛋的微生物监控主要用于评估加工过程卫生控制能力和产品卫生状况。监控的目标微生物包括菌落总数、大肠杆菌、沙门氏菌和李斯特氏菌等。《指南》对具体监控的项目、建议取样点、建议监控微生物、建议监控频率和建议监控指标限值提出了要求。

（6）保洁鸡蛋的贮存与运输

依据NY/T 1551《禽蛋清选消毒分级技术规范》、SB/T 10640《洁蛋流通技术规范》，本标准规定保洁鸡蛋贮存与运输要求；对冷藏鸡蛋的出库提出温度和湿度的要求，尽量减少冷凝结露。

（7）保洁鸡蛋的销售

依据GB 31621《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》的要求，规定了保洁鸡蛋销售场所和销售要求。保洁鸡蛋销售单位或销售人员应做好销售记录，包括产品名称、供货商名称及地址、送货时间等信息，保存期限不得少于二年。夏季建议在0℃～10℃冷藏销售。

（8）保洁鸡蛋的召回管理、加工人员的管理与培训、记录和文件管理

依据GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》和GB 21710《食品安全国家标准 蛋与蛋制品生产卫生规范》的要求，做好保洁鸡蛋的召回管理、加工人员的管理与培训、记录和文件管理。保洁鸡蛋加工过程的记录保存期限不得少于二年。

四、采用国际标准和国外先进标准的情况

目前未发现国际和国外有相关标准。

五、与有关的现行法令、法规、国家标准、行业标准的关系

本标准与现行法令、法规、国家标准、行业标准无冲突，符合法律法规和强制性标准的要求，符合国家有关产业政策。

《保洁鸡蛋生产经营卫生规范》起草工作组

2022年10月