

# HACCP 管理在肉鸡备案饲养场及生产加工中的应用

蓬莱出入境检验检疫局 孙忠坤<sup>1</sup> 张明艳<sup>2</sup>

**摘要:** HACCP 体系对于肉鸡备案饲养场及生产加工有重要意义, 本文根据 HACCP 原理及特点, 进行了肉鸡备案饲养场及生产加工中的危害分析并提出了针对各关键控制点的预防措施, 论述了出口鸡肉产品生产中建立 HACCP 体系的必要性及其应用前景。

**关键词:** HACCP 体系; 肉鸡备案饲养场; 生产加工; 食品安全

近年来, 我国肉类食品安全问题频繁发生, “瘦肉精”引起的多起群体性食物中毒, 滥用兽药、激素等违禁类兽药引发的速生鸡事件, 出口中国香港冻鸡肉金刚烷胺残留超标的曝光, 引起了广泛关注和恶劣的社会影响。这些事件充分暴露了食品安全管理存在的问题, 如不建立起一套完整有效的质量管理体系, 就难以解决其存在的问题。建立 HACCP 体系, 不仅可以规范肉鸡饲养、生产加工, 更是现在市场发展的必然要求。

## 1 HACCP 原理及特点

### 1.1 HACCP 原理

HACCP 食品安全控制体系是以 HACCP 的七个原理为基础的, 其七个原理分别是: 进行危害分析; 确定关键控制点; 确定关键限值; 建立关键控制点监控程序; 建立当监控表明某个关键控制点失控时应采

取的纠正措施；建立验证程序，证明 HACCP 体系运行的有效性；建立关于所有适用程序和这些原理及其应用的有效性。

## 1.2 HACCP 特点

HACCP 强调风险评估和预防为主，通过风险评估和危害分析，预测和识别食品生产、加工、流通、食用和消费的过程中，最可能出现的风险或一旦出现问题对人体危害较大的环节，找出关键控制点，采取必要的有效措施，使食品安全卫生达到预期的要求。它强调食品生产企业自身的作用，而不是依靠对最终产品的检验或政府部门的抽样检测和分析来确定食品的安全和质量，以确保食品在生产、流通、食用和消费全过程中的安全和卫生。

## 2 出口鸡肉产品生产中建立 HACCP 体系的必要性

出口冻鸡肉及其制品在我国出口食品中占加较大的份额，随着各进口国家地区检测技术和标准的不断提高，检测项目的增加，对其质量要求也越来越高，特别关注冻鸡肉及其制品中是否有农药、兽药残留污染、重金属污染、微生物超标等卫生状况。在保证食品安全卫生的政策和措施中，以 HACCP 原理为基础建立的食品安全控制体系，已得到国际社会的广泛认可。建立 HACCP 体系，取得进入国际市场的“通行证”，对规范企业的生产行为、提高管理能力和产品质量、增强市场竞争力，起到了积极有效的推动作用。

## 3 肉鸡备案饲养场及生产加工中的危害分析

### 3.1 出口肉鸡养殖中的污染

#### 3.1.1 环境污染

在肉鸡生产过程中，环境污染起重要作用。废水、废气、废渣的不合理排放，引起大气、土壤、水体等严重污染，可通过食物链在动物体内引起残留。同时，种植中的农药残留也容易通过生物富集，造成污染。从环境进入肉鸡体内的有毒物质主要有汞、镉、铅、砷、铬、硒、氟化物、有机氯、多氯联苯、苯并芘等。

### 3.1.2 饲料污染

饲料是出口肉鸡养殖的重要环节，从饲料配制到运输储存，任何一环节质量控制不当或管理不善均可能产生严重污染。这种危害主要包括沙门氏菌、大肠埃希氏菌等生物的危害；违规使用六六六、多氯联苯等农药，违法添加瘦肉精等添加剂，以及重金属、氯化物和亚硝酸盐等各种有毒化学元素造成的化学危害；碎玻璃、金属异物等物理危害。此外，饲料生产设备受到污染或用盛放过某些药物的容器贮存均可造成饲料的污染。

### 3.1.3 饮水污染

在备案饲养场肉鸡养殖过程，水是最重要的微生物传染源。沙门氏菌、大肠杆菌、痢疾杆菌、禽流感毒等都是经水传染的病原微生物。土壤、空气、动物及人的排泄物、工厂废水、生活污水等有毒有害物质、病原微生物均可通过饮水对肉鸡造成危害。

### 3.1.4 肉鸡宰杀前所患疾病的污染

肉鸡宰杀前所患疾病是对其最严重的危害。如常见的鸡新城疫、禽流感等不仅可以造成肉鸡的大量死亡，还可能对人类的生命健康安

全造成威胁。

### 3.1.5 兽药残留污染

不正当地应用药物，如滥用抗生素和磺胺类药物等，不仅导致耐药性的增高，也会导致人食入后过敏；为了刺激其生长，滥用激素、接触厩舍粪尿池中的含有抗生素药物的废水或排放的污水等也会对肉鸡产品造成污染。

## 3.2 出口冻鸡肉产品加工中的危害分析

### 3.2.1 初加工过程中的污染

加工厂工人不能严格执行 SSOP，消毒措施不完善，工人健康状况不良等均会造成产品的污染。同时，加工厂没有经过检验检疫机构培训的兽医专业技术人员进行原料鸡的验收和实施宰前、宰后的检验检疫，急宰间不能按照操作过程进行病死肉鸡的无害化处理，也会存在产品污染的风险。

### 3.2.2 贮存运输中的污染

在贮运方面，存贮仓库清洁卫生不良，新鲜产品与过期产品的混放，通风防潮设备管理不当，都可能造成产品的二次污染。在运输方面，所用车辆未经消毒或消毒不彻底，车内存放有化学物品、有毒有害物质等都会对产品造成污染。

## 4 针对各关键控制点的预防措施

### 4.1 肉鸡备案饲养场的预防措施

#### 4.1.1 对环境污染的预防措施

备案养殖场要确保生态环境优良，远离工业区，大气、土壤、水质等均应符合标准。定期对土壤、水质等进行检测，避免可能的污染。提高对备案养殖场场区及鸡舍的消毒频率，对鸡舍进出通风口安装防鸟网；对鸡群中的病、弱、死、残鸡做好兽医诊断后能够及时淘汰深埋，使场舍保持干燥、洁净通风、温湿度适宜。

#### 4.1.2 对饲料及饮水污染的预防措施

定期检查饲料加工厂质量管理制度及其执行情况、饲料原料维生素、添加剂验收和监控检测情况。加工运输贮存时要防潮、防霉变、防鼠虫害、防污染；饲料加工在每更换或调整饲料品种和配方式时要对生产流水线进行清洗，避免交叉污染。饮用水要水源充足，水质洁净，符合质量标准。

#### 4.1.3 对疾病及兽药污染的预防措施

建立并执行对备案饲养驻厂专职兽医管理制度、卫生防疫消毒制度，严格实施兽医处方用药制度；对每批兽药核查有无生产厂家的《GMP证书》、《兽药生产许可证》、《兽药经营许可证》、《兽药批准文号》；与药品生产厂家签订《兽药质量保证书》，保证兽药中不含有出口禽肉禁用药物成分；库内兽药标签清晰、有兽药出入库记录；对每批兽药抽样进行硝基呋喃氯霉素等违禁药物成份检测。

备案养殖场采用“全进全出”的养殖管理模式，建立隔离区，灭鼠、灭蚊、灭蝇，其它家畜家禽严禁入内。按免疫程序为肉鸡接种疫苗，提高免疫力，发现疫情立即上报，控制疫情发展。严格按照要求，

对养殖场的病死肉鸡进行掩埋处理，并如实记录处理情况，保证病死禽不流入市场。

## 4.2 预防出口冻鸡肉产品加工中的污染问题

### 4.2.1 初加工过程中的安全问题

屠宰加工厂应建立健全质量控制体系、有完善的兽医管理体系，保证能够持续正常有效运行。加工厂有经过检验检疫机构培训的兽医专业技术人员进行原料鸡的验收和实施宰前、宰后的检验检疫，急宰间能够按照操作过程进行病死肉鸡的无害化处理。

有条件的企业应配备有相应的疫病血清诊断检测人员及设备，制定完善的自检自控计划。建立有效的产品批次标识追溯管理制度，从原料鸡的验收、生产加工、包装、储存等全过程进行监控。

### 4.2.2 贮存运输中的预防措施

根据不同种类制品的贮存要求，保持仓库温度湿度适宜，采取通风、密封、吸潮、降温等措施，并对产品进行定期监测。贮存场所要清洁卫生远离污染源，运输工具应清洁卫生，不允许含有任何化学物品，贮运过程，产品应按种类、生产日期、生产批号分别存放，运输时减少包装破损防止污染。

## 5 HACCP 体系在我国出口肉鸡产品中的应用前景

就企业而言，应用 HACCP 体系既减少了传统的抽查检验对产品的浪费，提高产品质量，拓展更广阔的市场，又可以增强市场竞争力，获得更大的经济效益，从而获得经济和社会的双重收益。就消费者而言，HACCP 体系可以使产品质量得到保证，从而保证了消费者的生命

健康安全，也增强了消费者对食品安全的信心。应用 HACCP 体系，促进其检验体制和手段与世界接轨，改变肉鸡产品的卫生现状，使出口冻鸡及其制品更具国际竞争力，这对于国外实行的符合 WTO 规则的合理的绿色技术壁垒，也具有重要突破作用。

基于 HACCP 体系的应用价值和现状，建立符合和适应中国生产和出口肉鸡产品质量的备案饲养场 HACCP 安全控制模式十分必要，它势必将给我国肉鸡生产带来巨大改观。

附第一作者简介：

孙忠坤，男，蓬莱出入境检验检疫局食品科，副科长，本科，研究方向为疫病防疫。

通信地址：山东省蓬莱市北关路 175 号

Email: szk640604@163.com

联系电话：0535-5851099