

广东省企业创新发展协会

粤企创会[2023]告第3号

《生猪屠宰场（厂）清洗消毒技术规范》等 三项团体标准立项通知

各会员单位和有关企、事业单位：

民以食为天，食以安为先。肉品是国民不可或缺的“菜篮子”产品，其质量安全关系到人民的身体健康和生命安全，屠宰环节作为生猪养殖—屠宰链条的“最后一公里”，是保障肉品质量安全的重要环节和关键步骤，屠宰场是影响食品安全的关键所在，加强生猪屠宰加工各环节质量把控是肉品品质安全的保障。因此，促进生猪屠宰场（厂）的规范性和全面性，确保肉品出厂品质质量，具有重要的公共卫生意义；故由广东省农业科学院动物卫生研究所牵头制定生猪屠宰场（厂）清洗消毒技术规范等三项团体标准具有必要性、可行性，以促进生猪屠宰场（厂）更高质量发展。

根据《广东省企业创新发展协会团体标准管理办法（试行）》的相关规定，经研究，决定下达《生猪屠宰场（厂）清洗消毒技术规范》、《生猪屠宰厂（场）臭气处理技术规范》、《生猪屠宰场（厂）检验检测技术规范》（暂定名）三项团体标准立项通知。请相关单位抓紧落实和实施项目，在标准起草中加强与有关方面的协调，广泛听取意见，保证标准质量和水平，按时完成团体标准制订任务。

标准项目在执行过程中有关问题，请及时与广东省企业创新发展协会标准化技术委员会联系。

联系人：李工

邮箱：429585334@qq.com

地址：广州市科学城科学大道创意大厦 B3 栋 305 单元

邮编：510760

广东省企业创新发展协会
二零二三年三月三十日

