附件5

中华人民共和国农业农村部

中华人民共和国国家卫生健康委员会

国家市场监督管理总局

发 布

xxxx-xx-xx实施

xxxx-xx-xx发布

中华人民共和国卫生部 发布

2010-06-01实施

2010-××-××发布

食品安全国家标准

畜禽屠宰检验规程 鸭

（征求意见稿）

1. 前 言

本标准为首次制定。

本标准不涉及鸭的传染病和寄生虫病的检验及处理。

食品安全国家标准

畜禽屠宰检验规程 鸭

* 1. 范围

本标准规定了鸭屠宰加工过程中肉品品质检验的程序、方法及处理。

本标准适用于鸭屠宰企业。

* 1. 术语和定义
     1. 产品

鸭屠宰后的胴体、头、爪和内脏。

* + 1. 品质

鸭产品的卫生、质量和感官性状。

* + 1. 品质异常肉

存在色泽、气味、感官异常的鸭产品。

* 1. 肉品品质检验内容
     1. 活鸭健康状况。
     2. 传染性疫病和寄生虫病以外的疾病的检验及处理。
     3. 品质异常肉的检验及处理。
     4. 病变组织的摘除与修割状况。
     5. 肉品卫生状况的检查及处理。
     6. 根据国务院畜牧兽医行政主管部门开展的畜禽屠宰质量安全监测结果确定的卫生检验项目。
  2. 检验岗位设置及职责
     1. 岗位设置
        1. 宰前检验岗

岗位设置在活鸭接收和待宰区域；负责宰前接收检验、待宰检验和信息登记等。

* + - 1. 宰后检验岗

岗位设置在烫毛、脱毛之后，至胴体冲洗干净；负责屠体检验、内脏检验、胴体检验、复检。

* + - 1. 实验室检验岗

岗位设置在取样点附近或实验室；负责宰前、宰后理化、微生物等项目的检验。

* + 1. 报告驻厂官方兽医职责

在宰前检验、宰后检验过程中，发现死鸭、濒死鸭及疑似传染病、寄生虫病特征的应立即报告驻厂官方兽医。

* 1. 宰前检验及处理
     1. 接收检验
        1. 查验《动物检疫合格证明》和饲养日志，核对活鸭来源地、数量、货主等信息。经临车观察未见异常，方可准予卸载。
        2. 卸载后，主要做静态检查和动态检查。发现有精神委顿，羽毛蓬乱，行动迟缓，离群独处；眼睛、口腔、鼻孔有异常分泌物；肛门周围羽毛污秽不洁，粪便呈黄绿色、白色、红色稀粪；呼吸有声、张嘴伸脖等，可立即剔出做个体检查。
     2. 待宰检验
        1. 每车随机抽取60-100只活鸭进行个体检查。群体检查时发现异常的鸭应实施个体检查。
        2. 检查口腔有无过多分泌物，粘膜是否苍白、充血、出血、溃疡，口腔与喉头部有无痂膜或异物存在；检查呼吸、喉头与气管的状态，注意有无咳嗽气喘；触诊关节，验证有无肿大积液、骨折等现象；检查羽毛是否清洁、紧密，有无光泽，尤其看肛门附近有无粪污与潮湿；检查皮肤是否有外伤、结节、肿块及寄生虫，必要时要测量体温。
     3. 宰前检验结果处理
        1. 合格的，准予屠宰。
        2. 接收、待宰期间的患病鸭、死鸭做无害化处理。
        3. 发现疑似传染病、寄生虫病特征的，立即报告驻厂官方兽医，按国家有关规定处理。
  2. 宰后检验及处理
     1. 基本要求

日屠宰量在1万只以上（含1万只）的，按照1%的比例抽样检查，日屠宰量在1万只以下的抽检60只。抽检发现异常情况的，应适当扩大抽检比例和数量。

* + 1. 屠体检验

检查色泽、气味、光洁度、完整性及有无水肿、痘疮、化脓、出血、淤血、溃疡、坏死灶、肿物等。

* + 1. 内脏检验
       1. 气囊：检查囊壁有无增厚浑浊、纤维素性渗出物、结节等。
       2. 肺脏：检查有无颜色异常、结节等。
       3. 肾脏：检查有无肿大、出血、苍白、尿酸盐沉积、结节等。
       4. 腺胃和肌胃：检查浆膜面有无异常。剖开腺胃，检查腺胃黏膜和乳头有无肿大、淤血、出血、坏死灶和溃疡等；切开肌胃，剥离角质膜，检查肌层内表面有无出血、溃疡等。
       5. 肠道：检查浆膜有无异常。剖开肠道，检查小肠黏膜有无淤血、出血等，检查盲肠黏膜有无枣核状坏死灶、溃疡等。
       6. 肝脏和胆囊：检查肝脏形状、大小、色泽及有无出血、坏死灶、结节、肿物等。检查胆囊有无肿大等。
       7. 脾脏：检查形状、大小、色泽及有无出血和坏死灶、灰白色或灰黄色结节等。
       8. 心脏：检查心包和心外膜有无炎症变化等，心冠状沟脂肪、心外膜有无出血点、坏死灶、结节等。
       9. 法氏囊（腔上囊）：检查有无出血、肿大等，剖检有无出血、干酪样坏死等。
    2. 胴体检验

检查内部清洁程度和完整度，有无赘生物、寄生虫等。检查体腔内壁有无凝血块、粪便和胆汁污染和其他异常等。

* + 1. 复检

全面查看生产线上胴体质量卫生状况，剔除全身充血、胴体营养不良、胴体严重损伤等不合格鸭。并对上述检验情况进行复查，综合判定检验结果。

* + 1. 宰后检验结果处理
       1. 合格的，进入下一道工序。
       2. 不合格的，从屠宰线取出，单独盛放，按以下规定进行处理。

6.6.2.1 当检验发现皮肤或肌肉全部呈现明显的颜色异常、皮肤上有较多的结痂、伤肿或炎性病灶、胴体气味异常、体腔及气囊内腹水、多量血液、肿瘤、体腔及内脏过度粘连，怀疑为全身性疾病时，胴体、6.6.2.2 内脏按照《病死及病害动物无害化处理技术规范》的规定作无害化处理。

6.2.2.3 当检验发现局部结痂或炎症、局部淤血，应对不宜食用的部位予以修割，修割下的不宜食用部位应按照《病死及病害动物无害化处理技术规范》的规定作无害化处理。

6.2.2.4 发育不良、过度消瘦、放血不全等不宜食用的胴体应当按非人类食用处理。

6.2.2.5 屠宰过程受到污染的胴体，应进行清洗、修整。

6.2.6.6 发现疑似传染病、寄生虫病特征的，立即报告驻厂官方兽医，按国家有关规定处理。

* 1. 实验室检验
     1. 基本要求
        1. 实验室设施设备配置、检验人员配备与检验能力相适应。
        2. 实验室应具备肉品感官、水分、微生物以及兽药残留、污染物等检测的能力。开展国务院畜牧兽医行政主管部门根据畜禽屠宰质量安全监测结果确定的卫生检验项目检测。屠宰企业可委托具有资质的检测机构开展检验。
     2. 型式检验
     3. 组批

同一班次，同一品种的产品为一个批次。

* + 1. 抽样

按照NY/T 3227规定的抽样数量和样本组成要求，从同一批产品中抽取样品，并将1/3样品进行封存，保留备查。

* + 1. 检验要求

7.2.3.1 检验项目应包括四环素、金霉素、土霉素、二氯二甲吡啶酚、己烯雌酚、挥发性盐基氮，以及国务院畜牧兽医行政主管部门根据畜禽屠宰质量安全监测结果确定的卫生检验项目。

7.2.3.2 型式检验应每年不少于1次。有下列情况之一者，应进行型式检验：

1. 产品新投产时；
2. 工艺流程发生重大变化或停产三个月以上恢复生产时；
3. 国家有关主管部门提出型式检验要求时。

7.2.3.3 检验项目结果全部符合标准要求时，判为合格。若有一项或一项以上指标不符合标准要求，可以在同批产品中加倍抽样进行复检。复检结果合格，则判为合格，如复检结果中仍有一项或一项以上指标不符合标准要求，则判该批次为不合格。

* 1. 检验结果记录
     1. 在检验中应及时登记检验结果，每天检验工作完毕，要将当天的屠宰数量、宰前检验、宰后检验和实验室检验结果进行登记备案。
     2. 检验记录应保存不少于24个月。

《食品安全国家标准 畜禽屠宰检验规程 鸭》

（征求意见稿）

编制说明

一、工作简况（任务来源与项目编号、标准主要起草单位、协作单位、主要起草人、简要起草过程）

**（一）任务来源、起草单位、起草人**

本任务来自农业农村部2018年农业国家和行业标准制修订项目。

本项目主要起草单位为中国农业大学、中国动物疫病预防控制中心（农业农村部屠宰技术中心）等。

**（二）起草过程**

起草组在起草过程中，先后开展了以下研究和相关工作：

**1. 前期调研与研究。**中国动物疫病预防控制中心（农业农村部屠宰技术中心）和中国农业大学国家兽药安全评价中心于2018年年初开展《食品安全国家标准 畜禽屠宰检验规程 鸭》前期研究。

**2. 初稿起草。**2018年5月26日在中国农业大学召开了项目启动会，经过研讨形成了《食品安全国家标准 畜禽屠宰检验规程 鸭》初稿，内容包括范围、规范性引用文件、术语和定义、产品品质检验、检验岗位设置、宰前检验及处理、宰后检验及处理、实验室检验、出厂检验、人员要求、检验记录的管理。

**3. 形成讨论稿。**2018年1月18日，邀请国家卫生计生委食品司、有关省份动物卫生监督所、大专院校、科研机构和有关屠宰企业专家，开展了畜禽屠宰检验规程类食品安全国家标准（包括猪、牛、羊、鸡、鸭、鹅、兔、驴）编写研讨工作。2018年4月，以鸭屠宰大省山东为试点，在山东省畜牧局和青岛市畜牧局的大力支持下，选择屠宰量1000万只以上的企业对标准初稿征求意见，并对标准进行了修改，形成标准讨论稿。

**4.标准修改集中调研。**2018年8月，中国农业大学牵头，在山东省畜牧局和青岛市畜牧局的大力支持下，分别赶赴平度、烟台、潍坊等多地肉鸭屠宰企业调研，了解鸭屠宰肉品品质检验实施情况，听取省、市、县兽医行政主管部门、官方兽医和屠宰企业品质检验人员对标准的修订意见。

**5.形成征求意见稿。**2018年9月上旬，起草组根据调研情况，对标准讨论稿进行了逐条逐句的修改。在此期间，新希望六和股份有限公司积极提供技术文件，参加有关技术条款的编写。

中国动物疫病预防控制中心（农业农村部屠宰技术中心）于2019年4月19日组织行业监管部门、屠宰企业、高校等单位的专家对标准讨论稿进行了进一步的研讨，对标准的整体框架和具体条款提出了相应的修改意见和建议。标准起草组根据各位专家提出的相关意见对标准讨论稿的条款进行了逐条修改完善，形成了标准的征求意见稿。

二、与我国有关法律法规和其他标准的关系

按照《动物防疫法》和《家禽屠宰检疫规程》（农医发〔2010〕27号）的相关规定，驻厂官方兽医实施屠宰检疫。《家禽屠宰检疫规程》（农医发〔2010〕27号）规定了屠宰过程中传染病和寄生虫的检疫要求，而屠宰企业的肉品品质检验要求暂无相关规定。

本标准的立项目的是补充制定鸭产品的品质检验规程，《家禽屠宰检验规程》（农医发〔2010〕27号）配套使用，落实屠宰企业肉品品质检验职责，为落实企业是食品安全第一责任人提供技术规程，为政府主管部门实施监管提供技术法规支撑。为此，本标准中规定的检验岗位和检验程序等方面尽量与《家禽屠宰检验规程》（农医发〔2010〕27号）保持衔接协调，检验内容是屠宰过程不涉及传染病和寄生虫以外的、涉及影响肉品品质的主要因素。

三、国外有关法律、法规和标准情况的说明

美国《联邦肉类检疫法》和《禽产品检疫法》都详细列出了宰前检疫中可能发现的异常情况和处理措施，对宰后检验范围和时间、宰后检验人员作业标准、胴体检验清洁处理等进行了详细规定。负责实施畜禽屠宰检疫的人员统称为检疫官，包括兽医公共卫生官和检疫项目官。在屠宰企业内部由兽医公共卫生官领导和指导检疫项目官开展屠宰检疫工作。检疫项目官专职从事同步或线下屠宰检疫。屠宰检疫完成后，同步检疫官将屠宰检疫信息传输给线下检疫官，由线下检疫官完成相关记录。检疫官经培训合格后才能上岗，权责明晰，工作保障较好。

四、标准的制（修）订与起草原则

一是科学性原则。参考国内外法规、标准和有关实践经验，结合调研情况，科学地确定标准体系框架，并对其进行详细的说明。

二是与国际接轨的原则。尽可能参考或借鉴国际组织及国外发达国家相关经验。

三是适用性原则。采取与我国现行食品法律、法规协调一致的原则。

五、确定各项技术内容（如技术指标、参数、公式、试验方法、检验规则等）的依据

本次标准主要分为8部分。分别为范围、术语和定义、肉品品质检验内容、检验岗位设置及职责、宰前检验及处理、宰后检验及处理、实验室检验、检验结果及记录。

**1.范围**

本标准的制定目的是规范鸭屠宰的肉品品质检验的相关要求，因此根据标准具体章节内容的涵盖范围，确定了标准规定的范围为鸭屠宰加工过程中肉品品质检验内容、检验岗位设置及职责、宰前检验及处理、宰后检验及处理、实验室检验、检验结果及记录的相关要求。

明确了本标准适用的对象为鸭屠宰企业。

依据是：

产品品质检验是保障食品安全的重要环节，对于规模以上屠宰企业和小型屠宰厂都应严格执行，因此本标准对屠宰企业的规模进行限定，适用于所有鸭屠宰企业。

**2.术语和定义**

标准的此部分对鸭产品、品质、品质异常肉进行了定义。

依据是：

本标准是肉品品质检验规程，为了明确检验对象以及检验内容，对鸭产品、品质进行了明确的定义，具体的定义内容参照了《生猪屠宰产品品质检验规程》中的相应定义，保证了系列标准中相应定义的一致性。

品质异常肉是宰后检验需要发现的主要问题，本标准将品质异常定义为色泽、气味、感官异常，便于宰后检验时能及时检出。药物残留、污染物以及其他项目不合格的，属于不合格产品，不属于品质异常的范围。

**3.肉品品质检验内容**

肉品品质检验的具体内容包括：活鸭健康状况、传染性疾病和寄生虫病以外的疾病的检验及处理、品质异常肉的检验及处理、病变组织的摘除与修割状况、肉品卫生状况的检查及处理、根据国务院畜牧兽医行政主管部门开展的畜禽屠宰质量安全监测结果确定的卫生检验项目。

依据是：

目前尚无相关的法规和标准对禽屠宰的肉品品质检验做出相应的要求，考虑到屠宰检验检疫工作的相似性，因此在确定检验内容的时候主要是参照了农业农村部公告第10号对生猪屠宰检验的相关要求。该公告规定肉品品质检验应包括宰前检验和宰后检验，检验内容包括健康状况、传染性疾病和寄生虫病以外的疾病、注水或者注入其他物质、有害物质、有害腺体以及国家规定的其他检验项目。依据此，本标准界定了鸭屠宰肉品品质检验的范围，包括：一是活鸭健康状况（宰前检验）。二是传染性疾病和寄生虫病以外的疾病的检验及处理，补充官方检疫疾病以外的相关疾病的检验，主要包括营养代谢性疾病、应急性疾病、中毒性疾病、创伤、炎症、化脓、变性、钙化、增生、萎缩、肿瘤等。三是品质异常肉的检验及处理，主要包括色泽、气味、感官异常的肉。四是病变组织的摘除与修割状况。五是产品卫生状况的检查及处理，包括血污、肠道内容物污染、羽毛和胆汁污染等。六是根据国务院畜牧兽医行政主管部门开展的畜禽屠宰质量安全监测结果确定的卫生检验项目。

**4.检验岗位设置及职责**

标准的此部分规定了检验岗位的具体位置和对应职责，主要分为三类：一是宰前检验岗位，负责活鸭宰前接收检验、待宰检验和信息登记等；二是宰后检验岗位，负责屠体检验、内脏检验、胴体检验、复检工作；三是实验室检验岗位，负责宰前、宰后理化、微生物等项目的检验。同时强调了报告驻厂官方兽医的职责，要求检验人员在宰前检验、宰后检验过程中，发现死鸭、濒死鸭及疑似传染病、寄生虫病特征的应立即报告驻厂官方兽医。

依据是：

检验岗位的设置主要是根据开展的检验内容需要而定的，一是为了保证宰前检验的实施，设置了宰前检验岗位；二是根据屠宰流程中屠体检验、内脏检验、胴体检验、复检几个主要需要开展检验环节，将宰后检验岗位分别设置；三是针对药物残留、污染物等有害物质筛查以及微生物、水分等指标的检测，设置了实验室检验岗。最后强调的报告官方兽医职责，是为了保证企业实施的肉品品质检验工作和官方兽医开展的检疫工作能够相辅相成，有效的配合。

**5.宰前检验及处理**

**5.1 接收检验**

本条规定了活鸭入厂接收时需要进行的检验工作，主要包括三方面内容：一是查验《动物检疫合格证明》和饲养日志，核对活鸭来源地、数量、货主等信息；二是观察活鸭群体的健康状况，可疑的转入隔离区，做静态检查与动态检查。

依据是：

活鸭运输必须附带《动物检疫合格证明》，查验《动物检疫合格证明》，既能够保证原料来源的合法性，也为官方兽医后面对《动物检疫合格证明》的回收做好工作基础。经调研，在禽屠宰行业，进厂环节普遍查验鸭养殖场的饲养日志，成为了解养殖过程的用药情况、降低药物残留风险的有效手段，是禽养殖、屠宰两个行业形成的契约性技术文件，因此将查看饲养日志写进了标准条款。关于了解活鸭有关情况和观察鸭群体的健康状况，能够有效判断到厂鸭的健康情况，便于准确做出是否准予接收的判定。

**5.2 待宰检验**

本条对待宰过程中进行的个体检验进行了规定，规定个体检验的对象为群体检查时发现的精神委顿、行动迟缓、眼口鼻有异常分泌物等异常鸭只和每车随机抽取60-100只活鸭。同时对个体检验的具体检验内容进行了明确要求。

依据是：

个体检验对象的确定参照了《家禽屠宰检疫规程》（农医发〔2010〕27号）中“临床检查”的规定，除了群体检查发现的异常鸭只外，还需要每车随机抽取一定数量的个体进行检验，具体抽取的数量和《家禽屠宰检疫规程》（农医发〔2010〕27号）的要求保持一致。个体检验内容的确定参照了《家禽产地检疫规程》中“临床检查”的相关要求，主要对鸭只的口腔、呼吸状态、关节、羽毛、皮肤等情况进行检查。

**5.3　宰前检验结果处理**

本条是对宰前检验结果的处理做出了明确规定，经检验合格的允许屠宰，同时对检验不合格的进行处理。明确规定发现疑似传染病、寄生虫病特征的，应立即报告驻厂官方兽医，按国家有关规定处理，病死及死因不明的不允许屠宰，进行无害化处理，符合相关法律法规和标准的要求。

依据是：

处理结果的明确规定，能够保证检验结果的有效实施和落实，便于检验人员在做出判定后的进一步处理。

**6.宰后检验及处理**

**6.1 基本要求**

日屠宰量在1万只以上（含1万只）的，按照1%的比例抽样检查，日屠宰量在1万只以下的抽检60只。抽检发现异常情况的，应适当扩大抽检比例和数量。

**6.2 屠体检验**

本条规定了鸭在烫毛、脱毛后对鸭屠体进行整体检验的相关内容，主要检验色泽、气味、光洁度、完整性及有无水肿、痘疮、化脓、出血、淤血、溃疡、坏死灶、肿物等异常情况。

依据是：

肉鸭的一些由疾病或屠宰过程操作不当等因素造成的病变、淤血、水肿等产品异常，在烫毛、脱毛后会在体表各部位有所体现，通过对屠体的整体检验，能够在第一时间将异常产品剔除，避免在后续加工过程中造成交叉污染等问题。同时体表检验的各部位确定参考了《家禽屠宰检疫规程》（农医发〔2010〕27号）中屠体检疫的相关部位，既能保证检验部位的必要性，也一定程度上保证了检验检疫的一致性。

**6.3 内脏检验**

本条规定了内脏的相关检验要求，内脏检验包括气囊、肝脏、腺胃和肌胃、脾脏、肠道、心脏、法氏囊等，主要检查有无水肿、淤血、出血、糜烂、溃疡、结节和异常分泌物等。同时对内脏检验的抽检比例进行了规定：日屠宰量在1万只以上（含1万只）的，按照0.1%的比例抽样检查，日屠宰量在1万只以下的抽检60只。抽检发现异常情况的，应适当扩大抽检比例和数量。

依据是：

一些在体表症状不明显的疾病或异常，往往会在内脏上有所体现，因此对内脏的检验是必不可少的一个环节，内脏的一些主要病变和异常特征就是水肿、淤血、出血、糜烂、溃疡、结节等，通过对这些特征性异常的检验，基本能够剔除品质异常的肉品。

因鸭每日屠宰的数量较大，在线屠宰时速也很快，很难做到对每只鸭的内脏进行全面的检验，因此将内脏检验设定为抽检，具体的抽检比例参照了《家禽屠宰检疫规程》（农医发〔2010〕27号）中的抽检比例。

**6.4 胴体检验**

本条主要规定了对胴体皮下、肌肉以及体腔的检验，主要检查体腔内部清洁程度、完整度、有无赘生物、有无凝血块、粪便和胆汁污染以及检查胴体皮下、肌肉有无水肿、淤血、出血等情况。同时对检验过程中发现异常的，要求单独抽出，进行全面检查。

依据是：

屠体去除内脏后，能够通过体腔、肌肉等部位的检验进一步发现可能存在的品质异常情况，同时去除内脏后可以对体腔内的清洁情况进行全面的检查，避免后续的污染。

**6.5 复检**

本条是要求对前面的检验情况进行全面的复查，综合判定检验结果。

依据是：

复检的主要作用是最后的一道把关，需要对前面各项检验情况进行一次全面的复查，最终根据检验结果综合判定产品是否合格。

**6.6 宰后检验结果处理**

本条是对宰后检验结果的处理做出了明确规定，经检验合格的进入下一道工序；检验不合格的，从屠宰线取出，单独盛放，按以下规定进行处理：

当检验发现皮肤或肌肉全部呈现明显的颜色异常、皮肤上有较多的结痂、伤肿或炎性病灶、胴体气味异常、体腔及气囊内腹水、多量血液、肿瘤、体腔及内脏过度粘连，怀疑为全身性疾病时，胴体、内脏按照《病死及病害动物无害化处理技术规范》的规定作无害化处理。

当检验发现局部结痂或炎症、局部淤血，应对不宜食用的部位予以修割，修割下的不宜食用部位应按照《病死及病害动物无害化处理技术规范》的规定作无害化处理。

发育不良、过度消瘦、放血不全等不宜食用的胴体应当按非人类食用处理。

屠宰过程受到污染的胴体，应进行清洗、修整。

发现疑似传染病、寄生虫病特征的，立即报告驻厂官方兽医，按国家有关规定处理。

依据是：

宰后检验结果的处理主要根据实际生产中可能出现的情况进行了明确的规定，首先对于全身性的品质异常情况，产品基本无利用价值，要求进行无害化处理；其次对于局部的一些异常，经修割后不影响整体产品品质的，要求进行修割处理；最后对于污染，要求进行清洗消毒。同时，为了与官方检疫有效结合，提出了报告驻厂官方兽医的相关要求。

**7.实验室检验**

**7.1 基本要求**

本条主要是对屠宰企业实验室的检验能力以及需要开展的检验项目进行了规定，要求屠宰企业应建立与屠宰规模相适应的实验室，配备必要的设施设备和检验人员；应根据当地相关主管部门质量安全监测和风险评估的结果对理化指标、微生物、污染物、农药残留和兽药残留等进行抽样检测。

依据是：

不同屠宰企业实验室的建设规模和检测能力很难提出一个统一的标准水平。因此，仅要求实验室设施设备配置、检验人员配备应与该企业开展的检验项目能力相适应。

各地以及各企业所面临的食品安全风险并不相同，且污染物、农药残留和兽药残留等种类繁多，风险项目（物质）变化较快，难以做到统一规定，因此各企业实际需要开展的检验项目也不宜统一限定，以质量安全监测和风险评估的结果作为依据，针对性的开展相关的检测项目既便于实施，也能够保证满足食品安全的要求。

**7.2 型式检验**

NY/T 3227-2018《屠宰企业畜禽及其产品抽样操作规范》对产品的抽样数量和样本组成要求已经进行了明确的规定，本标准可以直接引用。关于产品的标准较多、检验项目要求不同，为便于操作和能够实现，将检验项目限定为四环素、金霉素、土霉素、二氯二甲吡啶酚、己烯雌酚、挥发性盐基氮，以及相关主管部门根据质量安全监测和风险评估结果确定的相关项目。

**8.检验结果记录**

根据前面规定的检验内容，标准的本章节规定了屠宰企业应做好的相关检验记录，包括屠宰数量、宰前检验、宰后检验和实验室检验结果，并规定了记录的保存时间为不少于24个月。

依据是：

记录是产品品质检验工作开展的重要凭证，也是食品安全追溯的重要依据，对于记录的保存必须应做出相应的规定，记录的保存期限参照了其他相关标准对于记录的保存要求，以便于与其他相关记录保存期限保持一致。