

ICS 67.120
CCS B 45

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY/T753—2021
代替NY/T 753-2012

绿色食品 禽肉

Green food —Poultry meat

(报批稿)

2021-06-01 发布

2021-11-01 实施

中华人民共和国农业农村部 发布

前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件代替 NY/T 753—2012《绿色食品 禽肉》，与 NY/T 753—2012 相比，除结构性调整和编辑性修改外，主要技术变化如下：

- a) 增加了氯霉素指标，与甲矾霉素和氟苯尼考均移至附录 A 中(见附录 A 表 A.1)；
- b) 增加了阿奇霉素指标(见 4.5 表 3)；
- c) 增加了氧氟沙星指标(见 4.5 表 3)；
- d) 增加了甲氧苄啶指标，更改了磺胺类药物检测方法，限量值由原来的 40 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 调整为 50 $\mu\text{g}/\text{kg}$ (见 4.5 表 3)；
- e) 增加了五氯酚酸钠指标(见 4.5 表 3)；
- f) 增加了金刚烷胺指标(见 4.5 表 3)；
- g) 增加了尼卡巴嗪指标，限量值符合 GB 31650 规定(见附录 A 表 A.1)；
- h) 更改了敌敌畏检测方法，调整了限量值，由原来的 30 $\mu\text{g}/\text{kg}$ 调整为 10 $\mu\text{g}/\text{kg}$ (见 4.5 表 3)；
- i) 更改了四环素类药物检测方法，将土霉素、四环素和金霉素合并，以单个或组合计；多西环素移至附录 A 中(见附录 A 表 A.1)；
- j) 更改了大肠菌群指标，由原来的 500MPN/g 调整为 100MPN/g(见 4.6 表 4)；
- k) 更改附录 A.1 中无机砷指标为总砷指标，由无机砷 0.05mg/kg，改为总砷 0.5mg/kg(见附录 A 表 A.1)；
- l) 删除了单核细胞增生李斯特氏菌指标(见 2012 版 4.6 表 4)；
- m) 删除了附录 A.1 中氟的指标(见 2012 版 附录 A 表 A.1)。

本文件由农业农村部农产品质量安全监管司提出。

本文件由中国绿色食品发展中心归口。

本文件起草单位：农业农村部动物及动物产品卫生质量监督检验测试中心、安徽省公众检验研究院有限公司、农业农村部肉及肉制品质量监督检验测试中心、中国绿色食品发展中心、青岛海关技术中心、青岛九联集团股份有限公司、青岛市农产品质量安全中心、青岛正大有限公司、青岛农业大学、青岛市即墨区动物疫病预防与控制中心、青岛市畜牧兽医研究所。

本文件主要起草人：宋翠平、王玉东、李木子、刘舜舜、戴廷灿、张志华、张鸿伟、杨圣仁、董国强、张宪、李伟、陈静、王述柏、徐振浩、李伟红、王冬根、王健、曹旭敏、王娟、李维、袁东婕、宋晓萌、刘迎春、付红蕾、刘坤、王淑婷、秦立得、赵思俊、隋金钰、黄秀梅、孙晓亮、王晓茵、陈丕英。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

——2003 年首次发布为 NY/T 753，2012 年第一次修订；

——2012 年第一次修订时，删除了感官要求中的硬杆毛；删除了卫生指标中的铜、六六六、滴滴涕、二氯二甲吡啶酚、呋喃唑酮、二甲硝咪唑及己烯雌酚等指标；兽药残留限量中增加了强力霉素、氟苯尼考、甲矾霉素、恩诺沙星、硝基呋喃类代谢物、喹乙醇代谢物；将砷改为无机砷；对淤血面积、解冻失水率、砷、敌敌畏、磺胺类药物及大肠菌群指标作了修改。

——本次为第二次修订。

绿色食品 禽肉

1 范围

本文件规定了绿色食品禽肉的术语和定义、要求、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于绿色食品鲜禽肉、冷却禽肉及冷冻禽肉。

本文件不适用于禽头、禽内脏、禽脚（爪）等禽副产品。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2707 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.6 食品安全国家标准 食品微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5009.228 食品安全国家标准 食品中挥发性盐基氮的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范
- GB 13078 饲料卫生标准
- GB 16869 鲜、冻禽产品（部分指标）
- GB 18394 畜禽肉水分限量
- GB/T 19478 畜禽屠宰操作规程 鸡
- GB/T 20366 动物源产品中喹诺酮类残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
- GB/T 20746 牛、猪的肝脏和肌肉中卡巴氧和喹乙醇及代谢物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
- GB/T 20756 可食动物肌肉、肝脏和水产品中氯霉素、甲砒霉素和氟苯尼考残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
- GB/T 21311 动物源性食品中硝基咪唑类药物代谢物残留量检测方法 高效液相色谱-串联质谱法
- GB/T 21316 动物源性食品中磺胺类药物残留量的测定 高效液相色谱-质谱质谱法
- GB/T 21317 动物源性食品中四环素类兽药残留量检测方法 液相色谱-质谱-质谱法与高效液相色谱法

- GB 23200.92 食品安全国家标准 动物源性食品中五氯酚残留量的测定 液相色谱-质谱法
- GB 23200.94 食品安全国家标准 动物源性食品中敌百虫、敌敌畏、蝇毒磷残留量的测定 液相色谱-质谱/质谱法
- GB/T 28640 畜禽肉冷链运输管理技术规范
- GB 29690 食品安全国家标准 动物性食品中尼卡巴嗪残留标志物残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- GB 31660.5 食品安全国家标准 动物性食品中金刚烷胺残留量的测定 液相色谱-串联质谱法
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- NY/T 391 绿色食品 产地环境质量
- NY/T 471 绿色食品 饲料及饲料添加剂使用准则
- NY/T 472 绿色食品 兽药使用准则
- NY/T 473 绿色食品 畜禽卫生防疫准则
- NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
- NY/T 1055 绿色食品 产品检验规则
- NY/T 1056 绿色食品 贮存运输准则
- SN/T 1865 出口动物源食品中甲砒霉素、氟甲砒霉素和氟苯尼考胺残留量的测定 液相色谱-质谱质谱法
- 农业农村部公告 第 250 号 食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单
- 农业农村部公告 第 303 号 国家畜禽遗传资源目录
- 农业部公告 第 2292 号 食品动物中停止使用洛美沙星、培氟沙星、氧氟沙星、诺氟沙星 4 种兽药
- 农医发〔2016〕3 号 农业部关于印发 2016 年动物及动物产品兽药残留监控计划的通知（附录 4 动物性食品中林可胺类和大环内酯类药物残留检测-液相色谱-串联质谱法）
- 国家质量监督检验检疫总局令 2005 年第 75 号 定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

禽肉 poultry meat

活禽屠宰加工后可供食用的整禽或分割禽部分，不包括禽头、禽内脏、禽脚（爪）等禽副产品。

3.2

鲜禽肉 fresh poultry meat

活禽屠宰加工后，未经冷却、冻结处理的禽肉。

3.3

冷却禽肉 chilled poultry meat

活禽屠宰、分割后，肌肉中心温度保持 4℃ 以下，而不冻结的禽肉。

3.4

冷冻禽肉 frozen poultry meat

活禽屠宰加工后，经冻结处理，肉中心温度保持-15℃ 及以下的禽肉。

3.5

异物 impurity

正常视力可见的杂物或污染物。

示例：染黄的表皮、禽粪、胆汁、硬杆毛、其他异物（塑料、金属、留饲料等）。

4 要求

4.1 产地环境和原料要求

4.1.1 禽种要求

原料活禽品种应符合农业农村部公告第 303 号的规定，应健康、无病，来自非疫病区。

4.1.2 环境要求

活禽的饲养环境应符合 NY/T 391 的规定；活禽的兽医卫生防疫应符合 NY/T 473 的规定。

4.1.3 原料要求

原料活禽在饲养时，饲料和投入品的使用应符合以下规定：饲料及饲料添加剂应符合 GB 13078 和 NY/T 471 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；兽药使用和兽药残留限量应符合 NY/T 472 和 GB 31650 的规定；禁用药物和化合物应符合农业农村部第 250 号公告和农业部第 2292 号公告的规定。

4.2 屠宰加工要求

4.2.1 屠宰加工应符合 GB 12694、GB/T 19478、GB 16869 和 NY/T 473 的规定。

4.2.2 活禽经检疫、检验合格后，方可进行屠宰。屠宰加工用水应符合 NY/T 391 的规定。

4.2.3 对屠宰后的禽进行预冷却，应在 1h 内，肉中心的温度降到 4℃ 以下。

4.2.4 对禽体进行修整，应去除禽体上的外伤、血点、血污、羽毛根、胆污、粪污、嗦囊及食道膨大部的污染。

4.2.5 预冷后对禽体进行分割时，环境温度应控制在 12℃ 以下。从活禽放血到包装、入冷库时间不应超过 2 h。

4.2.6 需冷冻的产品，应在 -28℃ 以下环境中，其中心温度应在 12h 内达到 -15℃ 及以下，冻结后方可转入冷藏库贮存。

4.3 感官

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	指标		检验方法
	鲜禽肉（冷却禽肉）	冻禽肉（解冻后）	
组织状态	肌肉富有弹性，经指压后凹陷部位立即恢复原状	肌肉指压后凹陷部位恢复较慢，不易完全恢复原状	GB 16869
色 泽	表皮和肌肉切面有光泽，具有禽类品种应有的色泽		
气 味	具有禽类品种应有的气味，无异味		
煮沸后的肉汤	透明澄清，脂肪团聚于表面，具有禽类品种应有的滋味		
淤血	淤血面积大于 1 cm ²	不允许存在	
	淤血面积小于 1 cm ²	淤血片数不得超过抽样量的 2%	
异物	不得检出		
注：淤血面积以单一整禽或单一分割禽体的 1 片淤血面积计。			

4.4 理化指标

应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检测方法
水分, g/100g	≤77	GB 5009.3
冻禽肉解冻失水率, %	≤6	GB 16869
挥发性盐基氮, mg/100g	≤15	GB 5009.228

4.5 农药残留及兽药残留限量

应符合食品安全国家标准及相关规定, 同时应符合表 3 的规定。

表 3 农药残留及兽药残留限量

单位为微克每千克

项 目	指 标	检测方法
敌敌畏 (Dichlorvos)	不得检出 (<10)	GB 23200.94
土霉素/四环素/金霉素 (以单个或组合计) (Oxytetracycline/Tetracycline/Chlortetracycline)	≤100	GB/T 21317
阿奇霉素 (Azithromycin)	不得检出 (<1.0)	农医发(2016)3号 附录 4
恩诺沙星 (Enrofloxacin) [以恩诺沙星和环丙沙星之和计 (Sum of Enrofloxacin and Ciprofloxacin)]	不得检出 (<0.5)	GB/T 20366
氧氟沙星 (Ofloxacin)	不得检出 (<0.1)	GB/T 20366
磺胺类药物 (Sulfonamides) (以总量计)	不得检出 (<50)	GB/T 21316
甲氧苄啶 (TMP)	不得检出 (<50)	GB/T 21316
硝基呋喃类代谢物 (Nitrofurans metabolites) (以 3-氨基-2-噁唑烷基酮(AOZ)、5-吗啉甲基-3-氨基-2-噁唑烷基酮(AMOZ)、1-氨基-乙内酰脲(AHD)和氨基脲(SEM)计)	不得检出 (<0.5)	GB/T 21311
喹乙醇代谢物(Olaquinox metabolite) (以 3-甲基喹噁啉-2-羧酸(MQCA)计)	不得检出 (<0.5)	GB/T 20746
五氯酚酸钠 (Pentachlorophenol sodium)	不得检出 (<1.0)	GB 23200.92
金刚烷胺 (Amantadine)	不得检出 (<1.0)	GB 31660.5
注: 检验方法明确检出限的, “不得检出”后括号中内容为检出限; 检验方法只明确定量限的, “不检出”后括号中内容为定量限。		

4.6 微生物限量

应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

项目	指标	检测方法
菌落总数, CFU/g	$\leq 5 \times 10^5$	GB 4789.2
大肠菌群, MPN/g	<100	GB 4789.3
沙门氏菌	0/25g	GB 4789.4
致泻大肠埃希氏菌	0/25g	GB 4789.6

4.7 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令 2005 年第 75 号的规定, 检验方法按 JJF 1070 规定执行。

4.8 其他要求

除上述要求外, 还应符合附录 A 的规定。

5 检验规则

申请绿色食品认证的产品应按照本标准中 4.3~4.7 以及附录 A 所确定的项目进行检验。其他要求应符合 NY/T 1055 的规定。

6 标签

应符合 GB 7718 的规定。

7 包装、运输和贮存

7.1 包装

按 GB/T 191 和 NY/T 658 规定执行。

7.2 运输和贮存

7.2.1 运输应符合 NY/T 1056 和 GB/T 28640 的规定。应使用卫生并具有防雨、防晒、防尘设施的专用冷藏车船运输。运输过程中严格控制运输温度, 鲜禽肉和冷却禽肉: $0^{\circ}\text{C} \sim 4^{\circ}\text{C}$, 冷冻禽肉: 应低于 -18°C , 温度变化为 $\pm 1^{\circ}\text{C}$ 。

7.2.2 冻禽肉贮存于 -18°C 以下的冷冻库内, 库温昼夜变化幅度不超过 1°C ; 鲜禽肉和冷却禽肉应贮存在 $0^{\circ}\text{C} \sim 4^{\circ}\text{C}$, 相对湿度 $85\% \sim 90\%$ 的冷却间内。

附录 A
(规范性)

绿色食品 禽肉产品申报检验项目

表 A.1 规定了除 4.3~4.7 所列项目外,依据食品安全国家标准和绿色食品生产实际情况,绿色食品禽肉产品申报检验时还应检验的项目。

表 A.1 污染物和兽药残留项目

项目	指标	检测方法
总汞(以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.17
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
镉(以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
铬(以 Cr 计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
多西环素(Doxycycline), μg/kg	≤ 100	GB/T 21317
氯霉素(Chloramphenicol), μg/kg	不得检出(<0.1)	GB/T 20756
甲砒霉素(Thiamphenicol), μg/kg	≤ 50	GB/T 20756
氟苯尼考(Florfenicol) [以氟苯尼考和氟苯尼考胺之和计(Sum of Florfenicol and Florfenicol-amine)]	≤ 100	SN/T 1865
尼卡巴嗪(Nicarbazin)(以 4, 4'-二硝基均二苯脲计)(N,N'-bis-(4-nitrophenyl)urea), μg/kg	≤ 200	GB 29690