

出口禽肉质量控制 与安全管理

国家质检总局进出口食品安全局
山东出入境检验检疫局

编著

中国农业科学技术出版社

出口禽肉质量控制 与安全管理

国家质检总局进出口食品安全局
山东出入境检验检疫局

编著

中国农业科学技术出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

出口禽肉质量控制与安全管理 / 国家质检总局进出口食品安全局, 山东
出入境检验检疫局编著. —北京: 中国农业科学技术出版社, 2011. 10
ISBN 978-7-5116-0679-2

I. ①出… II. ①国…②山… III. ①出口商品: 禽肉-质量控制-中国
②出口商品: 禽肉-质量管理-中国 IV. ①F752.652.5

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2011) 第 194578 号

责任编辑 贺可香
责任校对 贾晓红

出版者 中国农业科学技术出版社
北京市中关村南大街 12 号 邮编: 100081
电 话 (010) 82109704 (发行部) (010) 82106638 (编辑室)
(010) 82109709 (读者服务部)
传 真 (010) 82109709
网 址 <http://www.castp.cn>
经 销 者 各地新华书店
印 刷 者 北京科信印刷有限公司
开 本 787 mm × 1 092 mm 1/16
印 张 15.5
字 数 460 千字
版 次 2011 年 10 月第 1 版 2011 年 10 月第 1 次印刷
定 价 120.00 元



前 言

肉类食品是我国的大宗传统出口产品。肉类食品的出口，不仅为出口企业创造了良好的经济效益，也推动了我国畜牧业、肉类屠宰加工等行业的转型、升级与发展，促进了农村经济发展、对带动农民致富、保障食品安全起了积极作用，产生了重要的社会效益。

回顾我国出口肉类食品贸易的发展，我国对出口肉类食品的质量安全管理大致经历了四个阶段：第一阶段，以感官检验为主的阶段，20世纪70年代至80年代初对出口肉类产品主要进行毛、骨、杂质、粪污、冷冻状态等感官检验。第二阶段，感官检验与卫生注册管理并存的阶段，以1984年颁布《出口食品厂、库最低卫生要求》为标志，对出口肉类屠宰加工企业实施卫生注册管理制度，主要特点是通过出口肉类食品企业卫生注册管理制度的实施，淘汰了一批条件落后的企业，扶持和发展了一批设施和管理意识先进的企业。第三阶段，国外注册与HACCP管理体系推行阶段，从90年代初期到2000年，该阶段的特点是由过去的单纯对企业加工条件进行注册认证，逐步实施对农残、兽残、重金属、微生物等项目的检验和监控，同时，逐步在出口企业中推广应用HACCP管理体系。通过HACCP管理体系在出口禽肉企业的推广和应用，使企业的质量安全管理水平得到了大幅度提高，产品的安全卫生质量得到了有效控制，同时又淘汰了一批卫生质量意识差和管理水平落后的企业。第四阶段，运用风险分析原理，检验检疫部门对养殖、屠宰加工实施全过程监管的阶段，从2000年开始至今。该阶段的主要特点是在风险分析的基础上，以源头控制为基础，检验检疫部门对养殖场实施备案管理，对屠宰加工企业的养殖、饲养、用药、屠宰、加工、储运等实施全过程监管，对出口肉类食品实施农兽药残留监控，以此建立起了“源头备案、过程监管、抽查验证”为主要内容的出口肉类食品监管模式和以出口为导向的包含企业自检自控体系与检验检疫官方监控体系的出口肉类食品安全控制体系（Export Oriented System）。

然而，随着食品工业化程度的不断加深，新技术及其产物在肉类食品生产中的应用不断增加，肉类食品质量安全问题已经成为国际社会发展中一个不容忽视的问题，也越来越成为一个影响政府信誉的政治和社会问题。近几年先后由口蹄疫、疯牛病、二噁英、禽流感、激素超标、大肠杆菌、农兽药残留、O157等致病菌等引发的全球质量安全事件，再次促使人类加深了对肉类食品安全的认识。同样，我国出口肉类食品也未能独善其身，先后发生的一些质量安全问题，也深深影响了我国肉类食品的质量安全声誉。动物疫情、农兽药残留、环境污染、动物福利是目前制约我国禽肉产品顺利出口的主要障碍。因为我国前些年发生的禽流感问题，日本、欧盟、韩国等传统贸易市场仅允许进口我国熟制禽肉且对产品的中心温度、加热时间和生产设施做出了严格规定，而我国屠宰加工的冷冻禽肉一直未能对大多数国家出口；由于农兽药残留问题，日本至今未完全解除对我国出口禽肉实施的硝基咪唑类代谢物的命令检查；美国农业部FSIS多次派出专家现场考核我国的出口熟制禽肉安全管理体系，但美方以种种理由一直未能允许我国禽肉产品出口美国；欧盟虽允许进口山东的熟制禽肉产品，但山东之外其他省区的禽肉安全管理体系因尚未获得欧盟的区域认可，因此其加工的熟制禽肉仍不能对欧盟出口。分析这些影响我国禽肉产品出口的因素，原因很多，既有进口国家地区法规标准体系严格苛刻的问题，也有全球一体化导致的国际动植物疫病疫情复杂化的问

题；既有国内畜牧业养殖用药管理欠完善的问题，也有出口禽肉屠宰与熟制加工企业质量管理体系不完善乃至个别企业诚信不够的问题，还有检验监管部门监管不到位的问题。

为进一步加强我国出口禽肉的质量安全管理，不断提高出口禽肉企业落实其质量安全主体责任意识，指导出口企业完善其质量安全保障体系，同时，也为规范对出口禽肉的检验检疫监管工作，切实确保出口禽肉的质量安全，国家质检总局进出口食品安全局组织系统内长期工作在一线的部分专家编写了本书。

本书参照进口国家地区的法律法规和标准要求，遵照我国《食品安全法》等法律法规和国家质检总局、农业部等部委的相关规定所编写。从对出口禽肉企业的资质要求起笔，按照出口禽肉及制品养殖、屠宰、加工、出口的先后顺序系统归纳了禽类饲养和管理、屠宰加工和监管、熟制禽肉加工和监管、出口企业质量管理体系建立、官方取样和检测、出口产品出证放行、突发事件的应急管理、主要贸易国家质量控制要求等内容，详细介绍了检验检疫监管工作遵守的法律法规依据、各环节的操作要求，内容系统、覆盖面广，具有很强的针对性和可操作性，既可作为检验检疫机构新进人员的上岗培训教材，又可有效提高和规范全国出口禽肉检验检疫监管一线人员的监管能力和日常操作，同时，对出口禽肉企业和国内食品生产企业建立安全管理体系具有很好的借鉴指导作用。本书也可使涉及禽肉屠宰加工与安全管理的各方更好地了解我国关于出口肉类产品质量安全管理的有关规定。

本书旨在为出口禽肉屠宰加工及安全管理人员提供管理工具，可与相关法规、教科书或其他资料共同使用，因此，在本书中也列举了需要时可深度阅读的各类文献和资料，在此对引用教材和资料的编者一并表示感谢。

由于编者知识面和时问所限，本书疏漏不当之处在所难免。本书期望成为读者和使用者的合作成果，从而成为相关人员的实用工具，因此，敬请各级领导、专家学者和广大食品从业人员批评指正，同时，也希望广大读者提出宝贵意见。本书在编写过程中，得到了全国进出口禽肉及其制品检验检疫协作组各成员单位的大力支持，在此深表感谢！

编著者

二〇一一年八月

第一章 总体要求	(1)
第一节 出口企业的基本资质	(1)
一、法律法规依据	(1)
二、出口企业资质要求	(1)
第二节 检验检疫监管人员的资质、职责及培训要求	(2)
一、法律法规依据	(2)
二、出口禽肉及其制品检验检疫监管人员的组成	(2)
三、官方检验检疫监管人员的资质及职责	(2)
四、官方检验检疫监管人员的培训与考核	(3)
五、官方检验检疫监管人员工作能力评定	(5)
六、官方检验检疫监管人员资格的中止	(5)
七、相关记录	(6)
思考题	(10)
第二章 家禽饲养场备案和管理	(11)
第一节 家禽备案饲养场建设和饲养管理	(11)
一、备案饲养场的选址、布局和设施要求	(11)
二、饲养管理	(15)
三、饲用饲料要求	(20)
四、兽药管理和疫病防控	(21)
五、家禽饲养及运输过程中的动物福利	(23)
第二节 饲养场备案和养殖法律法规依据	(25)
第三节 饲养场备案要求	(25)
一、饲养场备案程序	(25)
二、饲养场的备案条件	(26)
三、饲养场的备案考核要点	(26)
第四节 备案饲养场的监管要求	(27)
一、监管频率	(27)
二、监管要求	(27)
三、备案饲养场动态监管要求	(27)
四、备案饲养场处罚	(28)
五、相关记录	(28)
思考题	(38)

第三章 家禽屠宰企业的监管	(39)
第一节 屠宰加工的基本环节	(39)
一、家禽屠宰加工的基本工艺流程	(39)
二、工艺描述	(39)
第二节 家禽动物福利	(45)
一、依据	(45)
二、运输福利	(45)
三、屠宰福利	(45)
第三节 家禽屠宰企业备案要求	(46)
一、家禽屠宰企业备案程序	(46)
二、申请国外注册程序	(47)
三、屠宰企业的备案条件	(50)
四、屠宰企业的备案考核要点	(50)
第四节 屠宰企业的监管要求	(54)
一、监管方式和频率	(54)
二、监督管理内容	(55)
三、法律责任	(55)
第五节 宰前宰后检验检疫工作介绍	(56)
一、法律法规依据	(56)
二、宰前检疫	(57)
三、宰后检验	(57)
四、不合格禽只的处理	(58)
五、生物安全处理	(58)
六、部分禽病的鉴定和处理	(59)
思考题	(66)
第四章 熟制禽肉加工企业的管理	(67)
第一节 熟制禽肉加工的基本环节	(67)
一、法律法规依据	(67)
二、熟制禽肉的概念	(67)
三、熟制禽肉加工基本工艺流程	(67)
四、熟制禽肉分类	(67)
五、熟制禽肉加工主要工艺描述	(69)
第二节 熟制禽肉加工企业的备案要求	(69)
一、熟制禽肉加工企业备案程序	(69)
二、熟制禽肉加工企业的备案条件	(70)
三、熟制禽肉加工企业的备案考核要点	(70)
第三节 熟制禽肉加工辅料和食品添加剂的使用	(72)
一、法律法规依据	(72)
二、辅料和食品添加剂监管要求	(73)
三、国外近几年关注的禁用和限用食品添加剂（非食用物质）	(74)

第四节 熟制禽肉加工企业的监管要求	(76)
一、监管方式和频率	(76)
二、具体监管工作的开展	(76)
思考题	(78)
第五章 出口禽肉企业食品安全质量管理体系	(79)
第一节 食品安全质量管理体系介绍	(79)
一、食品安全的概念	(79)
二、食品安全质量管理体系概述	(79)
三、食品安全质量管理体系的组成	(80)
四、家禽养殖和加工各阶段管理模式建立的依据	(80)
第二节 良好农业规范	(80)
一、良好农业规范 (GAP) 的概念	(80)
二、GAP 产生的背景	(80)
三、我国 GAP 标准的发展	(81)
四、我国 GAP 标准的主要内容	(81)
第三节 良好操作规范	(82)
一、良好操作规范 GMP 的概念	(82)
二、GMP 的分类	(82)
三、我国出口食品企业的 GMP 法规	(83)
四、国外 GMP 简介	(83)
五、出口禽肉产品加工企业建立 GMP 的示例 (附录 1)	(84)
第四节 卫生标准操作程序	(84)
一、卫生标准操作程序 (SSOP) 的概念	(84)
二、SSOP 在食品安全卫生控制中的作用	(85)
三、SSOP 应至少包含八个方面的内容	(85)
四、出口禽肉产品加工企业建立 SSOP 的示例 (附录 2)	(86)
第五节 危害分析与关键控制点 (HACCP)	(86)
一、危害分析与关键控制点 (HACCP) 的概念	(86)
二、HACCP 的起源和发展	(86)
三、HACCP 的 7 个基本原理	(87)
四、HACCP 计划的制订	(88)
五、完整的 HACCP 食品安全管理体系组成	(88)
六、国外 HACCP 的应用	(88)
七、出口禽肉产品加工企业建立 HACCP 计划的示例	(89)
第六节 食品安全管理体系—食品链中各类组织的要求 (ISO22000)	(90)
一、概述	(90)
二、GB/T22000: 2006 标准的目的与范围	(90)
三、GB/T22000: 2006 的特点	(90)
四、GB/T22000: 2006 标准主要包含的内容	(91)
五、食品安全管理体系—肉及肉制品生产企业要求 (GB/T27301—2008) 简介	(92)

第七节 食品防护计划	(92)
一、食品防护计划概述	(92)
二、食品防护计划的建立和实施	(93)
三、建立食品防护计划的步骤	(94)
四、出口禽肉产品加工企业建立食品防护计划的示例 (附录3)	(94)
第八节 食品安全质量管理体系各个组成之间的关系	(95)
一、GMP、SSOP 及 HACCP 之间的关系	(95)
二、ISO22000 与 HACCP 之间的关系	(95)
三、食品防护计划与 GMP、SSOP 及 HACCP 之间关系	(96)
第九节 出口禽肉产品生产企业质量安全自控体系的建立	(97)
一、与生产相适应的质量管理体系	(97)
二、与生产的产品相配套的实验室检测技术能力	(98)
三、具有足够的产品质量安全管理人员或部门	(99)
四、生产企业质量安全自控体系运行保障要求	(100)
思考题	(100)
第六章 实验室取样检测及管理	(101)
第一节 实验室管理体系及资质	(101)
一、实验室资质要求	(101)
二、实验室管理体系的建立	(102)
第二节 实验室主要检测技术简介	(104)
一、微生物检测技术	(104)
二、理化检测技术	(107)
三、禽病检测技术	(110)
第三节 出口禽肉及制品检测的主要项目及检验标准	(113)
一、疫病检测项目	(113)
二、微生物检验项目	(114)
三、农兽药残留和有毒有害物质检测项目	(117)
第四节 官方取样的要求及程序	(120)
一、残留监控体系的建立	(120)
二、禽流感和新城疫监控计划	(123)
三、微生物监控计划	(124)
思考题	(129)
第七章 出口报检和出证放行	(130)
第一节 报检	(130)
一、法律法规文件依据	(130)
二、报检时间和地点	(130)
三、报检材料的提供	(130)
四、撤销和重新报检	(130)
第二节 检验检疫	(131)
一、检验检疫依据	(131)
二、报检材料的审核	(131)
三、产地检验检疫	(131)

四、口岸检验检疫	(132)
五、检验检疫处理	(132)
第三节 出证放行	(132)
一、签证管理	(132)
二、认可监装管理	(133)
三、资料存档	(133)
思考题	(133)
第八章 产品风险预警和应急处理	(134)
第一节 质量安全问题处理与风险预警	(134)
一、质量安全问题的处理	(134)
二、预警通报	(136)
第二节 产品追溯和召回	(136)
一、相关依据	(136)
二、产品追溯体系的建立	(137)
三、产品召回体系的建立	(137)
四、产品召回实施或演练	(137)
五、对企业实施产品追溯和召回的监管	(138)
第三节 重大突发事件应急处理	(138)
一、应急准备	(139)
二、先期处置、报告与通报	(139)
三、组织指挥	(139)
四、应急处理及措施	(139)
五、信息发布	(140)
六、后期处置	(140)
七、保障行动	(140)
思考题	(140)
第九章 主要贸易国家和地区肉类质量控制体系简介	(141)
第一节 国外官方开展肉类准入考察的基本程序	(141)
一、提出申请	(141)
二、问卷调查	(141)
三、实地考察	(142)
四、提交考察报告	(142)
五、复查	(142)
六、变更	(142)
第二节 日本	(142)
一、食品安全监管机构介绍及职责	(142)
二、卫生要求	(143)
三、日本对我国禽肉加工卫生控制特殊要求	(143)
四、对我国肉类卫生控制体系考察要点	(144)
第三节 欧盟	(145)
一、食品安全监管机构介绍及职责	(145)
二、欧盟主要法规规章	(145)

三、对我国肉类卫生控制体系考察要点	(146)
四、参考书目	(149)
第四节 美国	(149)
一、食品安全监管机构介绍及职责	(149)
二、法规和卫生要求	(150)
三、FSIS 对肉类加工企业卫生控制的特殊要求	(150)
四、对我国肉类卫生控制体系考察要点	(151)
五、参考书目	(152)
第五节 马来西亚	(152)
一、食品安全监管机构介绍及职责	(152)
二、法规和卫生要求	(153)
三、对我国肉类卫生控制体系考察要点	(153)
第六节 韩国	(154)
一、食品安全监管机构介绍及职责	(154)
二、卫生要求	(154)
三、对我国肉类卫生控制体系考察要点	(155)
第七节 新加坡	(155)
一、食品安全监管机构介绍及职责	(155)
二、卫生要求	(156)
三、对中国肉类卫生控制体系考察要点	(156)
第八节 加拿大	(156)
一、食品安全监管机构介绍及职责	(156)
二、法规和卫生要求	(157)
三、对中国肉类卫生控制体系考察要点	(157)
四、参考书目	(158)
第九节 沙特阿拉伯	(158)
一、食品安全监管机构介绍及职责	(158)
二、卫生要求	(158)
三、对我国肉类卫生控制体系考察要点	(158)
第十节 我国香港	(158)
一、食品安全监管机构介绍及职责	(158)
二、卫生要求	(159)
三、对内地肉类卫生控制体系考察要点	(159)
思考题	(159)
附录 1	(160)
附录 2	(182)
附录 3	(206)
参考材料	(232)
参考文献	(234)

第一章

总体要求

第一节 出口企业的基本资质

一、法律法规依据

- 《中华人民共和国食品安全法》 2009年6月1日起施行
- 《中华人民共和国食品安全法实施条例》 2009年7月20日起施行
- 《出口食品生产企业备案管理规定》 国家质检总局第142号令（2011年）
- 《进出口肉类产品检验检疫监督管理办法》 国家质检总局第136号令（2011年）
- 《出口食品生产企业危害分析与关键控制点（HACCP）管理体系认证管理规定》 国家认证认可监督管理委员会第3号公告（2002年）
- 《出口食品生产企业申请国外卫生注册管理办法》 国家认证认可监督管理委员会第15号公告（2002年）

二、出口企业资质要求

出口禽肉及其制品生产企业应为中国境内的合法企业，具有营业执照、组织机构代码证等资质证明，且企业生产活动与批准的经营范围相符。出口禽肉及其制品生产企业应当依照法律、行政法规和有关标准从事生产经营活动，对社会和公众负责，保证肉类产品质量安全，接受社会监督，承担社会责任。

出口禽肉及其制品生产企业应具有符合《出口食品生产企业备案管理规定》及相关卫生规范所规定的卫生条件，在生产出口禽肉及其制品前向所在地检验检疫机构提出企业出口备案申请，并获得备案资格。输入国家或者地区对中国出口肉类产品生产企业有注册要求的，还应按照《出口食品生产企业申请国外卫生注册管理办法》的要求取得国外注册资格。

出口禽肉及其制品生产企业必须按照国际食品法典委员会《危害分析和关键控制点（HACCP）体系及其应用准则》的要求建立和实施 HACCP 体系，制定和实施涵盖每个产品的书面的 HACCP 计划。

出口禽肉屠宰企业应具有检验检疫机构备案的禽肉原料养殖场。

第二节 检验检疫监管人员的资质、职责及培训要求

一、法律法规依据

- 《中华人民共和国公务员法》 2006年1月1日起施行
《进出口肉类产品检验检疫监督管理办法》 国家质检总局第136号令（2011年）
《质量许可证和卫生注册评审员管理办法》 国家质检总局第15号令（2000年）

二、出口禽肉及其制品检验检疫监管人员的组成

出口禽肉产品官方检验检疫监管人员由巡回兽医、官方兽医和检验员组成。巡回兽医是出口肉类产品检验检疫的业务主管，负责对官方兽医进行监督指导、日常管理、考核和培训。官方兽医受巡回兽医委派，对出口禽肉生产企业进行全面监督管理并对肉类产品执行出口前检验检疫。根据出口国家要求，检验员由官方考核录用，经培训合格后持证上岗并由官方支付工资，具体实施家禽生产加工企业的卫生控制，接受官方兽医的监督指导。

三、官方检验检疫监管人员的资质及职责

（一）巡回兽医

1. 资质

（1）具备全日制兽医（或食品等相关专业）大学本科以上学历或取得兽医师以上职称，从事肉类产品检验检疫工作5年以上，具备较强的组织协调和管理能力。

（2）熟悉进口国对肉类产品的检验检疫要求，具备丰富的肉类检验检疫和监督管理工作经验，具有实施官方验证工作的能力，具备良好的外语和电脑水平。

（3）熟悉涉及出口肉类生产加工的GAP、GMP、SSOP、HACCP原理，检验标准、规程和相关检验检疫操作技术。

（4）是卫生注册评审员。

2. 职责

（1）负责贯彻落实出口肉类检验检疫法律法规，负责主管业务范围内出口肉类检验检疫和对出口肉类企业的监督管理。

（2）负责出口肉类备案企业对国外的推荐注册并实施定期监督管理。

（3）负责组织制定《年度出口动物源性食品残留物质监控抽样与检测计划》、《出口禽肉产品微生物监控计划》并监督实施。

（4）负责对官方兽医、检验员执行有关法律法规、标准规范等情况进行督查。

（5）负责组织对辖区企业安全卫生质量控制体系的验证和官方兽医能力考核。

（6）负责重大动物疫情和产品质量安全事故的上报并启动应急处理预案。

（二）官方兽医

1. 资质

（1）具备全日制兽医（或食品等相关专业）大学本科以上学历或取得兽医师以上职称，从事

肉类产品检验检疫工作1年以上工作经历，有较强的组织协调和管理能力。

(2) 熟悉出口肉类产品检验检疫要求，具备丰富的肉类检验检疫和监督管理工作经验，具有良好的外语和电脑操作水平。

(3) 熟悉涉及出口肉类生产加工的GAP、GMP、SSOP、HACCP原理，检验检疫标准、规程和相关检验检疫操作技术。

(4) 是卫生注册评审员。

2. 职责

(1) 受巡回兽医的指派，负责出口禽肉生产企业的日常监督管理。对所监管企业的出口禽肉进行检验检疫和签证放行工作。

(2) 对供出口禽肉原料的备案养殖场实施监督管理。

(3) 组织实施屠宰加工厂开工前检查，并对加工生产过程进行监督管理。

(4) 组织实施熟制加工企业的开工前检查，监督企业对人员、食品接触面、原辅料、半成品、成品、环境病原微生物、兽药残留及其他有毒有害物质的监测、控制。

(5) 严格执行国家《年度出口动物源性食品残留物质监控抽样与检测计划》《出口禽肉产品微生物监控计划》。

(6) 监督指导检验员的工作，对检验员监管中发现的问题，立即处理。

(7) 负责申领和保管出境禽肉产品所需检验检疫印章、标志，并做好使用登记。

(8) 对发现的重大动物疫情及出口企业严重违反国家有关法律法规的情况及时上报巡回兽医。

(三) 检验员

1. 资质

(1) 应具备兽医、食品检验、公共卫生等专业全日制专科以上学历或取得助理兽医师以上职称，经培训考核合格的检验检疫机构的雇员或企业认可检验人员。

(2) 熟悉出口肉类产品检验检疫法规和相关标准，了解GMP、SSOP、HACCP原理，能够满足实施开工前检查的技术要求。

2. 职责

(1) 协助官方兽医对屠宰加工厂、热加工厂实施开工前检查和官方验证。

(2) 对家禽产品的生产进行检验检疫监督。

(3) 发现出口禽肉企业违反国家有关法律法规或存在疑似重大疫病疫情等严重问题，立即报告官方兽医。

四、官方检验检疫监管人员的培训与考核

各级检验检疫机构应组织对官方检验检疫监管人员的岗前培训、持续培训。官方检验检疫监管人员应树立终身学习理念，通过定期教育和专业知识学习，提高出口禽肉官方监管人员的专业技能。

1. 检验检疫监管人员的录用

新进人员，必须经过相关兽医专业知识的考核，如：兽医微生物学、动物传染病学、兽医免疫学、动物性食品卫生学、食品工艺学等兽医知识，经考核合格，才能录用。

2. 岗前培训

官方兽医上岗前，由各直属检验检疫局按照相关规定进行入门培训，重点进行中国检验检疫相关的法律法规、国外法律法规要求、食品安全、宰前宰后检验专业知识、各类动物的宰后处置、职

业安全注意事项、肉类加工厂的动物卫生和兽医公共卫生控制和检查验证、GMP、SSOP、HACCP原理内容介绍和应用、屠宰动物病理现象诊断、流行病学调查和诊断、疫情报告制度、食品微生物学、动物福利、召回等内容的培训，同时开展检验员的权利、责任、义务和道德规范等职业教育。培训时间不少于12周，其中，4周用于课堂教学、8周时间由指导老师指导进行现场实习，确保被培训人员了解检验检疫的官方监管体制、检验检疫的目的和标准、熟悉岗位职责，岗前培训经考核合格后方可上岗。

检验员上岗前，由各分支检验检疫机构进行培训，重点进行食品安全、宰前宰后检验专业知识、各类动物的宰后处置、职业安全注意事项、肉类加工厂的动物卫生和兽医公共卫生控制和检查验证、屠宰动物病理现象诊断、流行病学调查和诊断、疫情报告制度、食品微生物学、动物福利等内容的培训。培训时间不少于8周，由指导老师指导进行课堂培训和现场实习，确保被培训人员了解检验检疫的官方体制，检验检疫的目的和目标，熟悉自己的岗位职责，岗前培训经考核合格后方可上岗。

3. 持续培训

各级检验检疫机构组织对肉类食品检验检疫人员进行持续性培训，通过定期继续教育活动和学习专业知识提高各级兽医专业技能。继续培训分为三级，一是国家局对主管兽医和巡回兽医的培训，二是省局对辖区内巡回兽医和官方兽医的培训，三是分支检验检疫局对辖区内检验员的培训。继续培训的形式有集中授课、远程网络教育、脱产强化培训、视频会议、现场实践培训等，继续培训频率应该每年度进行，每年度制定针对各级兽医的培训计划并实施。每年度中期和年度末应审核和评估培训计划，根据日常监督检查的实际效果修订培训计划。

对巡回兽医的培训每年度不少于30课时，对官方兽医的培训每年度不少于60课时，对检验员的培训每年度不少于30课时。

培训要保留年度培训计划、每次培训具体计划、培训记录、考核记录、培训效果评价记录等记录，记录保存时间不少于2年。

人员培训推荐内容如表1-1。

表1-1 官方检验检疫监管人员培训推荐内容

组织培训单位	培训对象	培训内容	培训方式	备注
分支局	检验员	1. 肉类检验检疫法规的新变化 2. 宰前宰后检验专业知识强化培训 3. 肉类加工厂的动物卫生和兽医公共卫生控制和检查验证 4. 残留监控计划及样品采集要求 5. 辅助兽医的责任和义务，道德规范，职业安全	视频、现场、集中授课	

(续表)

组织培训单位	培训对象	培训内容	培训方式	备注
省局或省局委托的专业院校	官方兽医	<ol style="list-style-type: none"> 1. 国内外关于食品安全、动物健康、兽药管理等法律法规和标准的新要求 2. 养殖环节的良好农业规范管理 (GAP) 3. 基础卫生知识, 良好操作规范 GMP、SSOP 内容介绍和应用 4. HACCP 的原则、概念和方法, 在肉类食品生产中的应用和评审 5. 被屠宰动物病理现象诊断, 流行病学调查和诊断、疫情报告制度 6. 微生物学基础知识及食源性疾病暴发的调查 7. 宰前检验、宰后检验、旋毛虫检验, BSE 调查和评估 8. 风险分析的原则、概念和方法 9. 动物养殖、运输和屠宰过程的动物福利 10. 残留监控计划、产品合格评定及出证放行、产品追溯和召回 11. 肉类食品加工、包装和标识管理、存货控制 12. 数据处理和生物统计学知识 13. 行政执法及报告程序 14. 食品防护 15. 官方兽医的权利、责任、义务和道德规范等职业教育, 职业安全 	视频、集中授课、现场、集中授课加现场实践、远程教育	包含新近人员岗前培训内容
国家局或国家局委托的专业院校、省局	巡回兽医	<ol style="list-style-type: none"> 1. 全球性农业政策措施, 如 WTO、SPS、CAC、OIE, 国内外关于食品安全、动物健康、兽药管理等法律法规和标准的新要求 2. 食品卫生控制及肉类加工厂管理新动向 3. 禽肉屠宰加工企业的官方验证和官方兽医工作能力评定 4. 动物卫生和兽医公共卫生知识更新 5. 风险分析的原则、概念和方法 6. 数据处理和生物统计学知识 7. 开展人员培训的原则和课程设计 8. 专业外语强化 9. 各局肉类食品监管经验交流 10. 兽医的权利、责任、义务和道德规范等职业教育, 职业安全 	集中授课、现场交流	

五、官方检验检疫监管人员工作能力评定

由各直属局对检验检疫监管人员的工作实施不定期督察, 巡回兽医对官方兽医和检验员日常工作进行定期评估, 官方兽医对检验员的日常工作进行评价。

检验检疫监管人员每年工作成效和工作表现结合年度公务员考核和卫生注册评审员的考评一并进行。

六、官方检验检疫监管人员资格的中止

- (一) 退休
- (二) 不能正常履行对企业检验检疫监管职责
- (三) 发生重大工作失误
- (四) 离开工作岗位

