



团 体 标 准

T/GDAAV 0217—2026

清洁鸡蛋生产质量安全控制技术规范

Technical Specification for Quality and Safety Control in the
Production of Clean Egg

(征求意见稿)

2026-XX-XX 发布

2026-XX-XX 实施

广东省畜牧兽医学会
广东省蛋品协会 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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由广东省蛋品协会、广东省畜牧兽医学会提出。

本文件由广东省畜牧兽医学会归口。

本文件起草单位：广东省农业科学院动物科学研究所、广东省农业科学院动物卫生研究所、广东省蛋品协会。

本文件主要起草人：马新燕，王刚、董福建。

清洁鸡蛋生产质量安全控制技术规范

1 范围

本文件规定了鸡蛋生产质量安全控制的术语和定义、控制要素、产前质量安全控制、产中质量安全控制、产后质量安全控制、通用控制要求、检验规则、包装与标识、贮存与运输、质量追溯及应急管理的技术要求。

本文件适用于规模化蛋鸡养殖场鸡蛋生产的质量安全控制。

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 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 5749 生活饮用水卫生标准
GB 13078 饲料卫生标准
GB 14930.2 食品安全国家标准 消毒剂
GB 18596 畜禽养殖业污染物排放标准
GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
GB/T 5916 产蛋鸡和肉鸡配合饲料
GB/T 39438 包装鸡蛋

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

清洁鸡蛋 clean egg

对蛋壳表面清洁、杀菌、涂膜（或不涂膜），经过检验、分级（或不分级）、包装的新鲜鸡蛋。

3.2

质量安全控制 quality and safety control

为保障鸡蛋产品符合食品安全标准，从生产环境、投入品管理、生产过程、产品检验到出厂销售的全过程管理措施。

3.3

产前控制 pre-production control

鸡蛋生产前，对养殖场硬件条件、饲料原料、养殖用水等环节的质量安全控制措施。

3.4

产中控制 in-production control

鸡蛋生产过程中，对蛋鸡饲养管理、环境卫生、疫病防控、用药管理等环节的质量安全控制措施。

3.5

产后控制 post-production control

鸡蛋产出后，对收集、清洁、检验、包装、贮存、运输等环节的质量安全控制措施。

3.6

弃蛋期 withdrawal period for eggs

从蛋鸡开始用药（中草药除外）到所产鸡蛋允许上市销售的间隔时间。

4 控制要素

4.1 控制要素分类

鸡蛋生产质量安全控制应涵盖产前、产中、产后及通用环节，包括硬件要求、原料要求、生产流程、生产过程、生产检验、质量要求、出厂检验、人员管理、质量监督和档案管理等控制要素。

4.2 控制要素框架

鸡蛋生产质量安全控制各要素及其控制点的对应关系见表1。

表1 鸡蛋生产质量安全控制要素表

环节	控制要素	主要控制点
产前	硬件要求	场区选址与布局、鸡舍建设、设施设备、卫生设施
	原料要求	雏鸡来源、饲料及饲料添加剂、兽药、消毒剂、生产用水
产中	生产流程	蛋鸡饲养管理、环境卫生控制、疫病防控、投入品使用
	生产过程	鸡蛋收集、脏蛋检测、裂纹蛋检测、鲜蛋清洁（清洗或非清洗）
	生产检验	检验方式、检验频次、检验指标
产后	质量要求	感官指标、理化指标、安全指标（污染物、农药、兽药、微生物）
	出厂检验	检验批次和抽样、检验项目、判定规则

通用	人员管理	健康状况、人员培训、操作规范
	质量监督	内部审核、外部审核、监督抽检
	档案管理	养殖档案、生产记录、检验记录、追溯档案

5 产前质量安全控制

5.1 场区选址与布局

- 5.1.1 养殖场选址远离居民区、交通主干道及污染源，避开饮用水水源保护区及禁养区。
- 5.1.2 场区应按功能合理分区，生产区与生活区、无害化处理区有效隔离。净道与污道严格分开，避免交叉污染。
- 5.1.3 场区应配备车辆消毒池、人行消毒通道等消毒设施，厂区道路应硬化，排水系统完善。

5.2 鸡舍建设与设施设备

- 5.2.1 鸡舍应全封闭或半封闭设计，具备防雨、防晒、通风、保温、防鼠、防鸟等功能。
- 5.2.2 鸡舍内应配备自动给料、自动给水、机械清粪、环境自动控制系统（通风、降温、保暖、光照等），保障舍内环境参数符合蛋鸡生长和生产需求。
- 5.2.3 鸡舍内温度、湿度、通风量、光照应满足不同日龄阶段蛋鸡需求。氨气浓度应控制在15 mg/m³以下，硫化氢浓度控制在10 mg/m³以下。
- 5.2.4 应配备蛋品分级设备、照蛋检查设备和清洗消毒设施。

5.3 原料要求

5.3.1 雏鸡来源

从具有种畜禽生产经营许可证和动物防疫条件合格证的供种场引进雏鸡，应取得产地动物防疫检疫部门出具的检疫合格证明。

5.3.2 饲料及饲料添加剂

- a) 配合饲料和预混合饲料符合GB/T 5916的规定，饲料卫生指标符合GB 13078的要求。
- b) 饲料中不得添加违禁药物和未经批准的饲料添加剂。
- c) 饲料应储存在干燥、通风、清洁的专用仓库中，防止霉变和污染。

5.3.3 兽药及投入品

- A) 产蛋期禁止使用抗生素。
- B) 选择对人和鸡安全、无残留的消毒剂产品。
- C) 疫苗冷链储运、规范操作，免疫前后1周内停用抗菌药物。

5.3.4 生产用水

蛋鸡养殖用水符合GB 5749的要求，并定期检测水质。

5.4 人员管理

- 5.4.1 养殖场应配备足够数量的专业技术人员和饲养管理人员。
- 5.4.2 饲养管理人员应持有效健康证明，每年进行健康检查，患有碍食品安全的疾病者应调离岗位。

5.4.3 进入生产区的人员应更衣、换鞋、洗手消毒。非生产人员未经许可不得进入生产区。

5.4.4 应定期开展质量安全知识和岗位技能培训，培训记录应保存完整。

6 产中质量安全控制

6.1 蛋鸡饲养管理

6.1.1 应实行全进全出的饲养制度。每批次鸡群出栏后，应对鸡舍及设施、用具进行彻底清洗消毒，空舍期不少于2周。

6.1.2 应根据鸡群日龄、品种和季节变化制定科学的饲养管理方案，合理控制饲养密度，保证鸡群有充足的采食和饮水空间。

6.1.3 应根据蛋鸡生产阶段调整饲料配方，确保营养均衡。饲料和饮水应每日检查，确保清洁安全。

6.1.4 每日检查鸡群采食、饮水和精神状态，观察粪便和蛋品质量，发现异常应及时处理。

6.2 环境卫生控制

6.2.1 应制定科学的消毒计划，定期对鸡舍、设备、用具及周边环境进行消毒。消毒剂应交替使用，防止产生耐药性。

6.2.2 带鸡消毒，选择对呼吸道刺激性小的消毒剂，在鸡群健康状态下进行。

6.2.3 粪便及时清理，进行资源化利用或无害化处理。

6.2.4 饮水系统应定期清洗消毒，保持水质清洁卫生。

6.2.5 应建立灭鼠、灭蝇和防鸟制度，防止病原体传入和扩散。

6.3 疫病防控

6.3.1 应根据当地疫病流行规律制定免疫程序，按规定对鸡群进行疫病监测和免疫接种。

6.3.2 选用鸡专用疫苗，建立完善的免疫档案，记录免疫时间、疫苗种类、生产厂家、批号、免疫方式和免疫剂量。

6.3.3 建立兽药使用减量化管理制度，推行健康养殖，通过改善饲养环境、优化营养配方、使用抗生素替代品等措施，减少兽药使用。

6.3.4 确需使用兽药治疗的，经兽医诊断后开具处方，按规定剂量和疗程给药，严格记录用药信息，并执行弃蛋期。

6.3.5 治疗期间及弃蛋期内所产鸡蛋不得作为商品鸡蛋上市。

6.3.6 病死鸡应及时清理，并无害化处理。

6.4 投入品使用控制

6.4.1 饲料添加剂的使用符合饲料添加剂品种目录的规定。

6.4.2 采用兽用中药制剂、微生态制剂、植物提取物、酶制剂等抗生素替代产品。

6.4.3 所有投入品均应建立采购和使用台账，记录产品名称、来源、批次、使用时间、用量等信息。

7 产后质量安全控制

7.1 鸡蛋收集

7.1.1 鸡蛋产出后应及时收集，每日至少收集2次。集蛋系统保持清洁卫生，定期清洗消毒。

7.1.2 收集过程中剔除破壳蛋、裂纹蛋、污壳蛋、畸形蛋及其他不合格蛋。

7.1.3 收集的鲜蛋应及时转入蛋品加工区或暂存于阴凉环境中，暂存时间不超过24小时。

7.2 鸡蛋清洁与消毒

7.2.1 清洗用水符合GB 5749的要求，水温 $50\pm 5^{\circ}\text{C}$ 。水中添加消毒剂，选用食品级、无异味、对蛋壳无污染、清洗和杀菌效果良好的产品。

7.2.2 清洗后的鸡蛋经风干去除表面水分。

7.3 检测

通过检测，剔除裂纹蛋、散黄蛋、血斑蛋、霉斑蛋等不合格蛋。

7.4 涂膜

涂膜材料选用食品级的、无毒无害的合格产品，涂膜应均匀覆盖蛋壳表面，不影响鸡蛋的感官品质。

7.5 喷码

7.5.1 预包装鸡蛋，在蛋壳表面或包装容器上喷码标识，标识内容应至少包括生产日期和追溯信息。

7.5.2 喷码油墨符合食品接触材料安全要求。

7.6 包装与标识

7.6.1 包装材料清洁卫生、无毒无害。

7.6.2 包装标注信息

- a) 产品名称和类别；
- b) 生产日期和保质期；
- c) 贮存条件；
- d) 生产批号和生产企业信息；
- e) 产地；
- f) 净含量。

7.7 贮存

7.7.1 成品鸡蛋贮存于常温、阴凉、通风、清洁、无异味的专用库房，贮存时间不超过24小时。

7.7.2 库房应有防鼠、防虫设施，不应与有毒、有害、有异味的物品混贮。

7.7.3 产品应离墙、离地存放，遵循先进先出原则。

7.8 运输

7.8.1 鸡蛋运输应使用清洁卫生的专用运输工具，常温运输；冷链运输，温度控制在 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ 。

7.8.2 运输过程中应避免剧烈震动、摔落和挤压，防止鸡蛋破损。

7.8.3 不与有毒、有害、有异味、易污染的物品混运。

7.9 保质期

0~4 $^{\circ}\text{C}$ 贮存条件下，清洁鸡蛋的保质期不超过30天。

8 质量要求

8.1 感官要求

清洁鸡蛋的感官要求符合表2的规定。

表2 感官要求

项目	要求
蛋壳	清洁完整，无裂纹，无霉斑，无粘附物
色泽	灯光透视时整个蛋呈微红色至橙红色
气味	具有鸡蛋固有的蛋腥味，无异味
状态	蛋内无黑点及异物，蛋黄凸起完整，蛋白稀稠分明

8.2 理化指标

清洁鸡蛋的理化指标符合表3的规定。

表3 理化指标

项目	指标
蛋白质	$\geq 12\%$
哈夫单位（新鲜度）	≥ 72

8.3 重金属污染物限量

符合GB 2762的规定。

8.4 农药残留限量

符合GB 2763的规定。

8.5 兽药残留限量

8.5.1 鸡蛋中兽药残留限量符合GB 31650规定。

8.5.2 产蛋期禁止使用抗生素。

8.5.4 鸡蛋中不得检出磺胺类、氯霉素、硝基呋喃类禁用药物。

8.6 微生物限量

8.6.1 微生物限量符合GB 2749的规定。

8.6.2 致病菌限量应符合GB 29921的规定，沙门氏菌不得检出。

8.7 沙门氏菌监控

定期对蛋鸡和养殖环境（包括设备器具）、饲料、饮用水等进行沙门氏菌监控，不得检出沙门氏菌。

9 检验规则

9.1 组批

同一养殖场、同一生产日期、同一分级规格的鸡蛋为一批。

9.2 抽样

每批产品随机抽样检验，检验合格后方可出厂。

9.3 型式检验

9.3.1 型式检验每年不少于一次。出现以下情形时也应进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 原料、工艺、设备发生重大变更时；
- c) 停产半年以上恢复生产时；
- d) 国家监督抽检中发现质量问题时。

9.3.2 型式检验项目应包括本文件第8章规定的全部质量要求项目。

9.4 判定规则

9.4.1 所有检验项目均符合本文件要求，判定该批产品合格。

9.4.2 沙门氏菌检验不合格，判定该批产品不合格。

9.4.3 其他微生物指标不合格，在同批产品中加倍抽样复检，复检结果仍不合格，判定该批产品不合格。

9.4.4 理化指标不合格，在同批产品中加倍抽样复检，复检结果仍不合格，判定该批产品不合格。

10 质量追溯

10.1 追溯体系

10.1.1 养殖企业应建立鸡蛋质量安全追溯体系，确保产品能够从销售端追溯至养殖全过程。

10.1.2 每批鸡蛋应有唯一的生产批号，并清晰标注于包装上。

10.1.3 追溯信息应至少覆盖雏鸡来源、饲料采购、兽药使用、养殖过程、鸡蛋收集、清洁分级、检验检测、包装贮存和出厂销售等环节。

10.2 可追溯性控制

企业应建立追溯制度和召回制度，各环节记录保持完整、准确、可关联，记录保存时间不少于1年。

11 养殖档案管理

11.1 档案内容

养殖场建立健全的养殖档案，包括但不限于以下内容：

- a) 引种记录：雏鸡来源、品种、数量、日龄、检疫证明、沙门氏菌检测报告等；
- b) 养殖生产记录：存栏数量、产蛋率、死淘数量、饲料消耗量、饮水量等；
- c) 饲料和投入品记录：饲料名称、来源、批次、主要成分、添加剂使用情况；兽药的名称、生产厂家、批号、用量、给药途径、弃蛋期等；
- d) 免疫记录：疫苗种类、生产厂家、批号、免疫时间、免疫方式、免疫剂量及免疫后抗体检测结果；
- e) 消毒记录：消毒时间、消毒剂名称及浓度、消毒方式、操作人员；
- f) 蛋品处理记录：鸡蛋收集时间、数量、清洁消毒方式、检验结果等；

- g) 检验记录：检验项目、检验结果、检验人员、检验日期；
- h) 销售记录：产品销售去向、数量、日期、批号等；
- i) 追溯档案：各项记录之间的关联信息。

11.2 档案管理要求

11.3.1 各项记录应及时、如实填写；

11.3.2 电子记录应定期备份，纸质记录应存档在干燥、防潮、防虫的环境中，保存时间不少于1年。

12 应急管理

12.1 食品安全应急处置

12.1.1 养殖企业应建立食品安全突发事件应急预案，明确应急响应程序和处置措施。

12.1.2 发生食品安全事件时，应立即停止相关产品的生产和销售，启动产品召回程序，查明原因并进行整改。

12.1.3 应定期组织应急演练，检验预案的有效性。

12.2 疫情应急处置

12.2.1 发生疑似重大动物疫病时，应立即隔离发病鸡群，并向当地动物防疫部门报告。

12.2.2 确诊后，按照动物防疫部门的要求进行扑杀、无害化处理和消毒。

12.2.3 疫情控制后，应对全场进行全面彻底消毒，空舍至少2周后方可重新引种。

13 废弃物处理

鸡粪、病死鸡等废弃物，采用无害化处理；废弃物处理区域应有防雨、防渗、防漏措施，防止二次污染。

14 质量管理体系

14.1 一般要求

14.1.1 养殖企业以危害分析与关键控制点体系（HACCP）原理为基础，建立食品安全管理体系。

14.1.2 质量管理体系应覆盖产前、产中、产后各环节，明确各岗位职责和操作规程。

14.2 内部审核与整改

14.2.1 企业应定期开展内部审核，验证质量管理体系的有效性。

14.2.2 内审频次不应少于每年1次，发现问题应及时整改。

14.2.3 定期评估和控制生产过程中的潜在食品安全风险，动态更新控制措施。

15 文件管理

企业应建立并保持文件化的质量管理体系文件，包括质量手册、程序文件、作业指导书和记录表格等，并定期更新，确保其适宜性和有效性。