技术法规 **TR EEU 051/2021**

立法与法律信息研究所（IZPI）注！
生效程序见第2条、第4条。

根据2014年5月29日《欧亚经济联盟条约》第52条，以及欧亚经济最高理事会2014年12月23日第98号决定批准的《欧亚经济委员会工作规则》附件1第29条，欧亚经济委员会理事会决定：

1. 通过所附欧亚经济联盟技术法规《禽肉及其加工产品安全》（TR EAEU 051/2021）（以下简称“技术法规”）。

2. 规定技术法规自2023年1月1日起生效，但以下条款除外：

a) 第21条第二段。该段在以下条件满足后生效：已制定相应的国家间（区域）标准，其中包含执行和实施该要求所需的研究（检测）和测量规则与方法，包括抽样规则；且已将上述标准列入《欧亚经济联盟框架内技术监管议定书》（2014年5月29日《欧亚经济联盟条约》附件9）（以下简称“议定书”）第4条规定的标准清单；

b) 第57条第二段。该段在以下条件满足后生效：已制定相应的国家间（区域）标准，其中包含执行和实施该要求所需的研究（检测）和测量规则与方法，包括抽样规则；且已将该标准列入议定书第4条规定的标准清单；

c) 第104条c)项第二段。该段在已制定相应的国家间（区域）标准并将其列入议定书第4条规定的标准清单后生效。

3. 请俄罗斯联邦政府确保：

a) 自本决定生效之日起24
个月内，会同欧亚经济联盟其他成员国政府，并考虑欧亚经济委员会理事会2012年6月20日第48号决定批准的《欧亚经济联盟技术法规制定、通过、修订和废止程序》第41
条第二段，按规定程序编制技术法规修订草案以供通过。修订内容为：补充按肉类配料质量分数对各类禽肉制品（禽肉（副产品）罐头除外）进行分类的规定（肉类产品、含肉产品、肉类与植物性原料混合产品、植物性原料与肉类混合产品）；

b) 自本决定生效之日起24
个月内，编制国家间（区域）标准，其中包含将禽肉制品归类为肉类产品、含肉产品、肉类与植物原料混合产品或植物原料与肉类混合产品的规则与方法；

c) 按规定程序，在科学论证的基础上编制技术法规修订内容，更新禽肉中兽药“多西环素”的最大残留限量，以及（必要时）更新供3
岁以上儿童食用的禽肉罐头中营养价值指标“蛋白质”和“脂肪”的允许限量。

4. 本决定自正式公布之日起满30个日历日后生效。

欧亚经济委员会理事会成员：				
亚美尼亚 共和国代表	白俄罗斯 共和国代表	哈萨克斯坦 共和国代表	吉尔吉斯 共和国代表	俄罗斯 联邦代表
M. 格里戈良	**I.** 彼得里申科	**A.** 斯迈洛夫	**A.** 科若舍夫	**A.** 奥韦尔丘克

通过
依据欧亚经济委员会
理事会决定
2021年**10**月**29**日第**110**号

欧亚经济联盟技术法规《禽肉及其加工产品安全》（**TR EAEU 051/2021**）

I. 适用范围

1. 本技术法规规定以下要求，在欧亚经济联盟（以下简称“联盟”）关境内必须适用和执行：对在联盟关境内投放市场的家禽屠宰产品及其加工产品的要求；对其生产、储存、运输（运送）、销售和处置过程的要求；以及对家禽屠宰产品及其加工产品的标签标识和包装的要求。上述要求旨在确保这些产品的自由流通。

2.
如联盟（海关联盟）已针对家禽屠宰产品及其加工产品通过其他技术法规，规定了其安全要求、生产、储存、运输（运送）、销售和处置过程要求，以及标签标识和包装要求，则家禽屠宰产品及其加工产品、其生产、储存、运输（运送）、销售和处置过程，以及其标签标识和包装，还必须符合适用于它们的联盟其他技术法规（海关联盟技术法规）的要求。

3.
制定本技术法规的目的是：保护人的生命和健康、环境、动物的生命和（或）健康，防止误导消费者（购买者）的行为。

4. 本技术法规的技术监管对象为：

a) 家禽屠宰产品及其加工产品：

禽肉；

禽类副产品；

食用禽脂（禽类生脂、炼制禽脂）；

机械去骨禽肉；

食用禽骨及其加工产品；

禽皮；

禽类含胶原蛋白原料及其加工产品；

禽肉（副产品）半成品；

禽肉（副产品）烹饪产品；

禽肉（副产品）香肠制品；

禽肉（副产品）制品；

禽肉（副产品）罐头；

禽肉干制品；

食用干禽蛋白及以其为基础的产品；

肉汤；

用于儿童食品的家禽屠宰产品；

用于儿童食品的禽肉制品；

b) 家禽屠宰产品及其加工产品的生产、储存、运输（运送）、销售和处置过程。

5. 本技术法规不适用于：

a)
公民在家庭条件下和（或）在个人副业农户中生产的家禽屠宰产品及其加工产品，以

及仅供个人消费、不拟在联盟关境内投放市场的家禽屠宰产品及其加工产品的生产、储存、运输（运送）和处置过程；

b) 特殊膳食食品（用于儿童食品的家禽屠宰产品及其加工产品除外）；

c) 按照配方，屠宰产品和肉制品的总质量占50%
，或超过家禽屠宰产品及其加工产品质量的食品；

d)
使用家禽屠宰产品及其加工产品或以其为基础制成的食品添加剂、膳食补充剂、药品、饲料以及非食用产品；

e)
餐饮（公共餐饮）企业使用家禽屠宰产品及其加工产品或以其为基础制成、在提供服务过程中销售的食品，以及此类产品的销售过程；

f) 按照配方，禽肉配料含量低于5%的食品。

II. 基本概念

6. 为适用本技术法规，采用《欧亚经济联盟框架内技术监管议定书》（2014年5月29日《欧亚经济联盟条约》附件9
）以及下列海关联盟技术法规所规定的概念：经海关联盟委员会2011年12月9日第880号决议通过的TR CU 021/2011《食品安全》、经海关联盟委员会2011年12月9日第881号决议通过的TR CU 022/2011《食品标签》、经欧亚经济委员会理事会2012年6月20日第58号决议通过的TR CU 029/2011
《食品添加剂、食品用香精香料和加工助剂安全要求》、经海关联盟委员会2011年8月16日第769号决议通过的TR CU 005/2011《包装安全》；同时采用下列概念：

“食用干禽肉蛋白”——
以禽胴体、禽类副产品、禽胴体去骨后的骨以及机械去骨禽肉为原料，经酶解制得的干燥禽肉制品，用作食品生产配料；

“肉汤”——
以家禽屠宰产品为原料，经蒸煮或水解制成的家禽屠宰产品加工产品，可添加或不添加非肉类配料，随后对液相进行分离、浓缩或增稠，和（或）进行干燥（或不干燥）；

“兽医检验废弃品”——经兽医卫生检验判定不适合食用的家禽屠宰产品；

“禽肉火腿”——
以去骨禽肉块为原料，经腌制（采用或不采用滚揉、成熟工艺）和蒸煮制成的产品，使成品形成整体结构和弹性质地；

“成年禽”——胸骨龙骨已骨化、质地坚硬的禽类；

“儿童食品用均质禽肉罐头”——供6
月龄以上儿童食用的儿童食品用禽肉罐头，其中粒径不超过0.3 mm的颗粒不少于80%，粒径不超过0.4 mm的颗粒不超过20%；

“禽类生脂”——
在禽类及禽类副产品（肌胃）加工和（或）禽胴体分割过程中获得的家禽屠宰产品，为脂肪组织；

“冻汁菜”——
以经热处理的禽肉（副产品）配料为原料并加入非肉类配料，分层摆放后浇注浓缩肉汤和（或）胶凝剂溶液（用量不超过50%），冷却后形成坚实冻胶的烹饪成品；

“冷冻家禽屠宰产品加工产品”、“冷冻禽肉制品”——
经冷加工处理的家禽屠宰产品加工产品，其产品任一测量点温度：半成品、炼制脂肪、禽类含胶原蛋白原料加工产品不高于零下12 °C
，其他产品（例如香肠制品、烹饪成品，即即食产品）不高于零下8 °C；

“冷冻禽肉（副产品、生脂、皮、骨（骨渣）、机械去骨肉、含胶原蛋白原料）”——
自冷加工处理后直至使用前，产品任一测量点温度始终保持不高于零下12 °C

的食用肉类原料；

“肉冻香肠”——由经热处理的肉类和非肉类配料小块制成、结构不均匀的香肠制品；

“禽皮”——从去内脏禽胴体或其分割件上剥离皮层获得的家禽屠宰产品；

“熟煮禽肉（副产品）香肠制品”——
在生产过程中经静置、预干燥、烘烤及随后蒸煮的禽肉（副产品）香肠制品。熟煮禽肉（副产品）香肠制品可采用合并或省略个别工序的工艺生产；

“熟熏禽肉香肠制品”——
在生产过程中经静置、预熏、蒸煮、补充热熏和干燥的禽肉香肠制品。熟熏禽肉香肠制品可采用省略预熏工序的工艺生产；

“禽肉（副产品）香肠制品”——
以香肠肉馅和（或）禽肉（副产品）为原料，按特定工艺制成的即食禽肉（副产品）食品，具有规定的形状和（或）尺寸，带或不带肠衣；

“半熏禽肉香肠制品”——
在生产过程中经静置、烘烤、蒸煮、热熏，必要时经干燥的禽肉香肠制品。半熏禽肉香肠制品可采用合并个别工序的工艺生产；

“禽内脏香肠制品”——
以禽类内脏为原料，添加肉类和非肉类配料制成的熟煮香肠制品；

“生风干禽肉香肠制品”——
在生产过程中经静置和（或）发酵以及干燥的禽肉香肠制品；

“生熏禽肉香肠制品”——
在生产过程中经静置和（或）发酵（使用或不使用发酵剂）、冷熏和干燥的禽肉香肠制品；

“禽肉（副产品）香肠肉馅”——
用于生产香肠制品的禽肉制品，由去骨禽肉（副产品）、其他肉类和非肉类配料组成的混合物，各配料经工艺处理、绞碎程度不同（直至细绞），并按配方规定的数量配用；

“禽肉火腿罐头”——以经腌制静置的去骨禽肉块为原料制成的禽肉罐头；

“原汁禽肉罐头”——以带骨禽肉为原料，添加香辛料和食盐制成的禽肉罐头；

“儿童食品用禽肉罐头（含禽肉的肉菜罐头和菜肉罐头）”——
装于密封消费包装中并经灭菌处理的禽肉制品，呈均质、泥状、粗粒或块状，或制成球形或圆柱形制品（成型），以儿童食品用原料（禽肉、禽类内脏（肝、心））制成，符合对成分、营养价值和安全的既定要求，使用或不使用非肉类配料；肉菜罐头中肉类配料的质量分数为18%至40%，菜肉罐头中为5%至18%
。儿童食品用禽肉罐头（含禽肉的肉菜罐头和菜肉罐头）根据粉碎程度供6
月龄以上儿童食用（均质罐头——6月龄起，泥状罐头——8月龄起，粗粒罐头——9月龄起，成型罐头——1岁起，块状罐头——1.5岁起）；

“禽肉（副产品）罐头”——
装于密封消费包装容器中的禽肉（副产品）制品，经灭菌或巴氏杀菌处理以确保微生物安全且无存活的致病微生物，适于长期储存，其配方中禽肉和（或）副产品的质量分数不低于60%；

“胶冻禽肉（副产品）罐头”——使用胶凝成分制成的禽肉（副产品）罐头；

“调味汁禽肉（副产品）罐头”——
以去骨禽肉块或带骨禽肉为原料，按既定配方添加调味汁制成的禽肉（副产品）罐头；

“禽肉（副产品）肉酱罐头”——
具有可涂抹质地、按既定配方添加配料制成的禽肉（副产品）罐头；

“禽肉（副产品）肉糜罐头”——
以禽肉（副产品）香肠肉馅为原料制成的禽肉（副产品）罐头；

“骨渣”——
对禽胴体和（或）其分割件采用分离法机械去骨获得的家禽屠宰产品，为带有软组织的粉碎食用禽骨，用于进一步工业加工以生产食品，或用作动物饲料；

“食用禽骨”——
对去内脏禽胴体和（或）其分割件去骨获得的家禽屠宰产品，为整块或粉碎的生骨，带有残留软组织，用于生产食品；

“儿童食品用粗粒禽肉罐头”——
以禽肉、禽类内脏（肝、心）为原料的儿童食品用罐头，供9
月龄以上儿童食用，其中粒径不超过3 mm的颗粒不少于80%，粒径不超过5 mm的颗粒不超过20%；

“熟煮禽肉（副产品）烹饪成品”——
在生产过程中经热处理的禽肉（副产品）烹饪成品，热处理包括预干燥、烘烤和蒸煮，或仅蒸煮；

“油煎禽肉（副产品）烹饪成品”——
在生产过程中经煎炸的禽肉（副产品）烹饪成品；

“烤制禽肉（副产品）烹饪成品”——
在生产过程中经热处理的禽肉（副产品）烹饪成品，热处理包括预干燥、烘烤和烤制，或仅烤制；

“禽肉（副产品）烹饪成品”——
在生产过程中经热处理至完全烹熟，随后经冷却或冷冻的禽肉（副产品）制品。禽肉（副产品）烹饪成品分为熟煮、油煎和烤制三类；

“禽肉（副产品）烹饪半成品”——
经过一道或多道烹饪加工工序但未加工至熟的禽肉（副产品）烹饪产品或此类产品的组合；

“禽肉（副产品）烹饪产品”——
属于禽肉（副产品）烹饪半成品或禽肉（副产品）烹饪成品的禽肉（副产品）食品。禽肉（副产品）烹饪产品可为块状（包括整只胴体形式）或绞碎状，带或不带肠衣、裹粉、撒料、腌料、调味汁，也可为填馅或成型产品；

“块状禽肉半成品”——
以胴体或胴体分割件（带骨肉和（或）去骨肉）形式制成的禽肉半成品；

“儿童食品用块状禽肉罐头”——供1.5
岁以上儿童食用的儿童食品用禽肉罐头，以禽肉和非肉类配料制成，切成每块质量不少于30 g的块状，加入原汁、调味汁、肉汤或胶冻；

“幼禽”——在规定期限内育成供肉用、胸骨龙骨未骨化（呈软骨状）的幼禽；

“肉类配料”——
食品配方的组成部分，其为动物（包括禽类）屠宰产品，或为动物（包括禽类）屠宰产品经加工所得的产品；

“禽肉”——以胴体及胴体分割件形式存在的家禽屠宰产品；

“去骨禽肉”——
以形状任意、大小和质量各异的块状形式存在的禽肉制品，由肌肉组织、结缔组织和脂肪组织组成，带皮或不带皮；

“机械去骨禽肉”——
采用分离法对去内脏禽胴体或其分割件（包括颈部或骨骼）进行去骨所得的家禽屠宰产品，所附软组织不少于30%
，由绞碎的肌肉组织、脂肪组织和结缔组织组成，骨屑含量的粒径和质量分数受限量

规定；

“冻干禽肉”——使水分由冷冻状态直接转化为蒸汽而除去水分所得的禽肉干制品；

“禽肉（副产品）肉菜罐头”——
使用植物源配料制成的禽肉和（或）禽类副产品罐头，其配方中禽肉和（或）禽类副产品的质量分数为30%至60%（含60%）；

“非肉类配料”——
食品配方的组成部分，其既不是屠宰产品，也不是屠宰产品经加工所得的产品；

“禽肉去骨”——将软组织部分从去内脏禽胴体或其分割件的骨骼上分离；

“无害化处理”——
对经国家兽医监督机构准许有限制使用的家禽屠宰产品进行加工处理的过程。该过程在兽医专业人员监督下进行，目的是使此类产品符合本技术法规的要求；

“致昏”——
宰前对禽只机体施加的定向作用，用于在保持心脏跳动的同时暂时限制其活动能力；

“冷却家禽屠宰产品加工产品”、“冷却禽肉制品”——
经冷却处理的家禽屠宰产品加工产品，任一测量点温度要求如下：半成品为零下1 °C至4 °C，生风干和生熏制品为0 °C至15 °C，其余产品为0 °C至6 °C；

“冷却机械去骨禽肉”——经冷加工处理至产品任一测量点温度为零下2 °C至0 °C的机械去骨禽肉；

“冷却禽肉（禽类副产品、禽类生脂、禽类含胶原蛋白原料、食用禽骨、禽皮）”——
经冷加工处理至产品任一测量点温度为零下1 °C至4 °C
的禽肉（禽类副产品、禽类生脂、禽类含胶原蛋白原料、食用禽骨、禽皮）；

“冷却骨渣”、“冷却食用禽骨”——
经冷加工处理的骨渣，产品任一测量点温度要求如下：骨渣为零下2 °C至0 °C

，其余屠宰产品为零下1 °C至4 °C；

“家禽屠宰产品批次”——
任意数量的家禽屠宰产品，须满足以下条件：同一种类（禽胴体及其分割件还须为同一加工方式）；同一名称；包装相同；热状态相同；由同一制造商在同一生产场所，依据同一区域（国家间）标准或国家标准，和（或）企业标准，和（或）制造商的其他文件，在一定时间段内生产（制造）；附有确保食品可追溯性的随货单证；

“禽肉（副产品）制品批次”——
任意数量的成分和质量均一的食品（例如半成品、香肠制品和烹调制品等），须满足以下条件：通过对家禽屠宰产品进行加工（处理）获得；不使用或使用动物源、植物源、矿物源、微生物源、人工来源的配料及水产养殖对象；供食用；同一种类和名称；同一热状态；在同一生产场所依据同一区域（国家间）标准或国家标准，和（或）企业标准，和（或）其他文件生产；生产日期相同；同时提交交接验收；附有确保食品可追溯性的随货单证；

“待宰禽批次”——
一定数量的家禽，须满足以下条件：来自同一禽舍；一次性送宰；同一种类和年龄组；在同一生产场所按同类工艺于一定时间段内饲养；由同一种运输工具运送；同时提交交接验收；附有兽医证书；

“儿童食品用巴氏杀菌禽肉小香肠”——
以禽肉、禽类内脏（肝、心）制成的儿童食品用香肠制品，供1.5
岁及以上儿童食用。其由香肠肉馅充填入直径不超过24 mm
的香肠肠衣成型，经热处理至可直接食用，并在密封包装中经巴氏杀菌；

“巴氏杀菌禽肉罐头”——在生产过程中经低于100 °C
温度加热的禽肉罐头，符合本技术法规对巴氏杀菌罐头规定的商业无菌要求，其贮存条件可确保其微生物稳定性；

“肉酱”——
由生的和（或）经热处理的配料制成的烹饪成品，具有可塑性稠度，在生产过程中经热处理至烹调熟制；

“食用炼制禽脂”——通过熬炼禽类生脂所得的脂肪；

“儿童食品用半熏禽肉香肠制品”——供6岁及以上儿童食用的半熏禽肉香肠制品；

“儿童食品用禽肉半成品”——供1.5岁及以上儿童食用的禽肉半成品；

“禽肉（副产品）半成品”——
由禽肉和（或）禽类副产品制成的产品。其以带骨禽肉或去骨禽肉为原料，呈块状、绞碎状或两者结合，添加或不添加非肉类配料，供进一步热加工；

“禽类内脏”——禽类副产品（家禽内脏器官，即经处理的肝、心和肌胃）；

“去内脏禽胴体”、“胴体”——
经致昏、放血、脱羽，并去除内脏、头、颈和爪后所得的家禽屠宰产品，供食用；

“熟煮烘烤禽肉（副产品）制品”——
在生产过程中经干燥、煎炸、煮制和烘烤，或经煮制和烘烤的禽肉（副产品）制品；

“熟熏（熏煮）禽肉（副产品）制品”——
在生产过程中经预熏、煮制和再次烟熏的禽肉（副产品）制品；

“熟干禽肉（副产品）制品”——
由焯水（煮制）禽肉（副产品）制成的制品，在生产过程中经物理方法脱水，残余水分质量分数为10%至30%；

“禽肉（副产品）胶冻制品”——
以明胶或其他胶凝剂溶液为基础，加入经工艺预处理的肉类配料和非肉类配料制成的禽肉（副产品）制品。其充填入肠衣或模具中成型，随后经或不经热处理至可直接食用；

“风干禽肉（副产品）制品”——
在生产过程中使用或不使用发酵剂进行发酵，并经缓慢部分干燥、保持柔软弹性稠度的禽肉（副产品）制品；

“禽肉（副产品）制品”——
以去内脏禽胴体和（或）胴体分割件（带骨或不带骨），和（或）去骨及绞碎的禽肉，和（或）禽类副产品为原料，加入非肉类配料，经腌制和热处理或仅经腌制至可直接食用的禽肉制品。禽肉（副产品）制品可为生腌、腌制、烟熏、熏烤、熟煮烘烤、熟熏、生熏、生风干、风干、干制、熟干等类型；

“熏烤禽肉（副产品）制品”——
在生产过程中经干燥、烟熏、煮制和烘烤的禽肉（副产品）制品；

“烟熏禽肉（副产品）制品”——
在生产过程中经腌制、烟熏和干燥，或仅经腌制和烟熏的禽肉（副产品）制品；

“禽蛋白基制品”——每份禽蛋白含量不低于2%
的即食速食产品，添加非肉类配料（速食汤类和主菜、粥类）；

“食用禽骨加工制品”——
通过加工骨和骨渣所得的禽肉制品，包括脱脂骨和骨水解物；

“禽类含胶原蛋白原料加工制品”——
对禽类含胶原蛋白原料进行工艺处理，随后经或不经浓缩和（或）干燥所得的禽肉制品；

“禽肉干燥制品”——通过物理方法脱水至残余水分质量分数不超过8%的禽肉制品；

“禽肉（副产品）干制品”——
在生产过程中经物理方法脱水，残余水分质量分数不超过30%
的禽肉（副产品）制品；

“生风干禽肉（副产品）制品”——
由禽肉（副产品，肝除外）制成的制品，在生产过程中经发酵（使用或不使用发酵剂）和干燥；

“生熏禽肉（副产品）制品”——
在生产过程中经发酵（使用或不使用发酵剂）、冷熏和干燥的禽肉（副产品）制品；

“生腌禽肉（副产品）制品”——
在生产过程中经腌制、成熟和干燥，或仅经腌制和成熟的禽肉（副产品）制品；

“家禽屠宰产品”——
通过工业化屠宰家禽获得的未经加工的动物源食品，供进一步加工（处理）和（或）销售（去内脏禽胴体及其分割件、禽类生脂、禽皮、经处理的禽类副产品、机械去骨禽肉、去骨禽肉、禽骨、禽类含胶原蛋白原料）；

“儿童食品用家禽屠宰产品”——用于生产儿童食品的家禽屠宰产品；

“儿童食品用禽肉制品”–
以禽肉、禽类内脏（肝、心）制成的禽肉制品，用于儿童食品（适用于婴幼儿（6个月至3岁）、学龄前儿童（3岁至6岁）、学龄儿童（6岁及以上）），并满足儿童机体的相应生理需求；

“禽肉制品”（“家禽屠宰产品加工制品”）–
以家禽屠宰产品为原料，经加工（处理）制得的食品（例如半成品、香肠制品和烹调制品等）。加工中可不使用配料，也可使用动物源、植物源、矿物源、微生物源、人工来源的配料以及水产养殖对象；

“待宰禽”– 用于屠宰和加工的家禽；

“儿童食品用禽肉泥状罐头”– 粒径不超过1.5 mm的颗粒占比不低于80%、粒径不超过3 mm的颗粒占比不超过20%的罐头，供8月龄及以上儿童食用；

“禽胴体分割”–
按既定的食品获取方案，根据禽胴体各部位肌肉和骨骼的解剖位置，将禽胴体分割成若干部分；

“解冻禽肉”– 冷冻禽肉经升温，任一测量点温度达到-1 °C至4 °C；

“禽肉（副产品）菜肉罐头”–
以禽肉和（或）禽类副产品为原料，添加植物源配料制成的罐头。其配方中禽肉和（或）副产品的质量分数为5%至30%（含30%）；

“后备幼禽”– 用于产肉或用于替换（补充）成年禽群的幼禽；

“禽肉（副产品）绞碎半成品”–
以绞碎的去骨禽肉（副产品）为原料，添加或不添加其他配料制成的禽肉（副产品）半成品，形状和质量不一；

“家禽”– 由人类驯化并为经济目的饲养的禽类（水禽或陆禽），包括用于产肉；

“禽肉灭菌罐头”– 在生产过程中经超过100 °C
的温度加热，并符合本技术法规对灭菌罐头规定的微生物安全要求的罐头；

“软肉冻”–
以经热处理的配料制成的烹饪成品。生产时添加肉汤并加入非肉类配料，质地从弹性至柔软；

“禽类副产品”–
对内脏器官进行工艺处理后获得的家禽屠宰产品，包括禽类内脏（肝、心、肌胃）、鸡冠、颈、头和爪；

“禽类含胶原蛋白原料”–
含有可用于获取含胶原蛋白产品的组织的家禽屠宰产品（爪、翅尖、软骨、食用禽骨）；

“禽肉罐头热处理”–
按照制造商技术文件规定的工艺条件，对密封容器中的禽肉罐头进行灭菌，以杀灭致病菌和产毒微生物及其芽孢；或进行巴氏杀菌；

“禽肉糜”–
以去骨禽肉为原料制成的绞碎半成品，粉碎程度不一，添加或不添加其他肉类和（或）非肉类配料；

“儿童食品用禽肉成型罐头”–
以禽肉和（或）禽类内脏（肝、心）为原料制成的罐头。罐头含有球形或圆柱形制品，粒径为0.5 cm至3 cm，并添加肉汤或酱汁，供1岁及以上儿童食用；

“肉冻”–
以经热处理的禽肉（副产品）配料制成的烹饪成品，含或不含非肉类配料。生产时添加不超过100%的肉汤和（或）胶凝剂溶液，冷却后形成结实的冻状物；

“禽胴体分割件”– 去内脏禽胴体经分割后获得的家禽屠宰产品。

III. 家禽屠宰产品和禽肉制品的识别规则

7.
为确定家禽屠宰产品和禽肉制品是否属于适用本技术法规的技术监管对象，由申请人、国家监督（检查）机构、海关监管机构、合格评定机构以及利害关系人对其进行识别。识别无需开展研究（检测），方法是将标签标识或随货单证上注明的家禽屠宰产品和禽肉制品名称，与本技术法规第6项列明的名称进行比对。

8.
为确定家禽屠宰产品和禽肉制品与其名称是否相符，识别方法是将其外观和感官指标与以下特征进行比对：标准清单所列标准规定的特征（自愿采用这些标准即可确保符合本技术法规要求）；或者生产家禽屠宰产品和禽肉制品所依据的技术文件规定的特征。

9.
如果根据标签标识和随货单证上的信息，通过目测法和感官法均无法按名称识别家禽屠宰产品和禽肉制品，则采用分析法进行识别。分析法用于确定家禽屠宰产品和禽肉制品的理化指标是否符合以下特征：

а) 本技术法规对其规定的特征；

б)
标准中规定的特征。这些标准列入用于本技术法规合格评定的标准清单，自愿采用这些标准即可确保符合本技术法规要求；

в) 生产家禽屠宰产品和禽肉制品所依据的技术文件中规定的特征。

IV. 家禽屠宰产品和禽肉制品在联盟关境内的流通规则

10.
家禽屠宰产品和禽肉制品符合本技术法规以及适用于其的其他联盟（海关联盟）技术法规后，方可在联盟关境内投放市场。

11.
家禽屠宰产品在联盟关境内流通时，应附有兽医证书和随货单证。兽医证书由联盟成员国（以下简称“成员国”）的授权机关签发。

在成员国之间运输的禽肉制品，如属于兽医监督对象，无论是从第三国进口还是在联盟关境内生产，均应附有兽医证书。该证书由成员国授权机关签发，无需进行兽医卫生检验，用于证明官方认定无传染病地区的动物疫病安全状况。

属于兽医监督对象的每一家禽屠宰产品批次和禽肉制品批次，须持有发运国主管机关签发的兽医证书，方可进入联盟关境。

12.
家禽屠宰产品和禽肉制品符合本技术法规以及适用于其的联盟（海关联盟）技术法规要求并通过合格评定后，应加贴联盟市场产品流通统一标志（EAC 标志）。

13.
家禽屠宰产品和禽肉制品如不符合本技术法规以及适用于其的联盟（海关联盟）技术法规要求，且未通过合格评定，则不得加贴联盟市场产品流通统一标志（EAC
标志），不得在联盟关境内投放市场和流通。

14. 禁止超过保质期的家禽屠宰产品和禽肉制品在联盟关境内流通。

V. 家禽屠宰产品和禽肉制品的安全要求

15.
用于屠宰和加工的家禽包括：专门为产肉饲养的家禽幼禽（肉用仔鸡、雏火鸡、雏鹅、雏鸭、雏珍珠鸡、雏鹌鹑、雏鸵鸟）；各品种的家禽后备幼禽，包括蛋用和肉用雏鸡；以及成年家禽（蛋鸡、公鸡、火鸡、鹅、鸭、珍珠鸡、鹌鹑、鸵鸟）。

16.
在联盟关境内流通的家禽屠宰产品和禽肉制品按预定用途使用时，在规定的保质期内应确保安全。

17.
家禽屠宰产品和禽肉制品应符合本技术法规以及适用于其的其他联盟（海关联盟）技术法规的要求。

18.
家禽屠宰产品和禽肉制品（包括儿童食品用家禽屠宰产品和禽肉制品）的微生物安全限量和卫生安全要求，应符合附件1至6
规定的限量和要求，以及海关联盟技术法规《食品安全》（TR CU 021/2011
）的要求。

19. 儿童食品用禽肉制品中不得含有苯并[a]芘、二噁英和霉菌毒素。

生产过程中经烟熏处理的禽肉制品，苯并[a]芘含量不得超过0.001 mg/kg。

20. 儿童食品用禽肉制品的理化指标应符合附件7的要求。

儿童食品用禽肉制品的蛋白质和脂肪实际含量不得超出附件7规定的允许限量范围。

21.
家禽屠宰产品和禽肉制品中兽药（药理活性物质及其代谢物）残留的最大残留限量，应符合海关联盟技术法规《食品安全》（TR CU 021/2011）第9[1]条的要求。

家禽屠宰产品中不得含有激素类和类激素物质残留。

脚注：第21项已根据欧亚经济委员会理事会 23.06.2023 第70
号决议修订（该决议自正式公布之日起满12个月后生效）。
22.
生产禽肉制品所用的非肉配料应符合适用于其的联盟（海关联盟）技术法规要求。

VI. 家禽屠宰产品和禽肉制品生产过程的一般要求

23.
家禽屠宰产品和禽肉制品的制造商在实施生产过程时，必须确保家禽屠宰产品和禽肉制品符合本技术法规以及适用于其的联盟（海关联盟）技术法规的要求。

家禽屠宰产品和禽肉制品制造商授权代表必须监控其生产过程以及家禽屠宰产品和禽肉制品是否符合本技术法规以及适用于其的联盟（海关联盟）技术法规的要求。

家禽屠宰产品和禽肉制品的销售者必须监控此类家禽屠宰产品和禽肉制品是否符合本技术法规以及适用于其的联盟（海关联盟）技术法规的要求。销售者还必须监控其包装状况和保质期。

24.
进行家禽屠宰、家禽屠宰产品加工（处理）以及禽肉制品生产的生产设施，须依照海关联盟技术法规《食品安全》（TR CU 021/2011）进行国家注册。

25. 以下各项均应符合海关联盟技术法规《食品安全》（TR CU 021/2011
）的要求：生产家禽屠宰产品和（或）禽肉制品的生产场所的布局；家禽屠宰产品和

禽肉制品生产过程中使用的工艺设备和器具；此类产品生产废弃物的储存和清除条件；以及其生产过程中使用的水。

26. 在家禽屠宰产品和禽肉制品生产过程的所有阶段，均应确保其可追溯性。

27.
在生产过程中与家禽屠宰产品和禽肉制品接触的材料，应符合对食品接触材料的安全要求。

28. 工作班次结束后，不得在生产场所内存放包装材料。

包装材料应存放在单独的干燥、通风房间内，该房间应配备搁板和货架。

29. 家禽屠宰产品和禽肉制品的制造商必须依照海关联盟技术法规《食品安全》（TR CU 021/2011）实施确保其生产安全所需的程序。

VII. 家禽屠宰产品及其生产过程要求

30.
家禽屠宰产品的生产包括以下过程：宰前停食静养和屠宰准备、致昏、屠宰、放血、热烫处理、脱毛、去内脏、副产品处理、冷却、禽胴体分割、包装、冷冻、贮存，以及兽医检验废弃品和工业废弃物的收集。

宰前停食静养是指家禽在屠宰前按照附件 9
规定的要求，在规定时间内停止喂食，但可自由饮水（目的是排空胃肠道内容物）。

31. 家禽屠宰准备过程应符合本技术法规和海关联盟技术法规《食品安全》（TR CU 021/2011）的要求。

32.
根据成员国立法以及构成联盟法的兽医卫生措施领域法律文件，健康状况允许其屠宰产品用于食用的家禽，方可屠宰并用于食用目的。

运抵生产设施待宰的家禽，应按照成员国立法以及构成联盟法的兽医卫生措施领域法律文件规定的兽医卫生要求，接受宰前兽医检查。

33. 禁止：

a) 将嗉囊和胃肠道充盈的家禽送宰；

b) 将羽毛污秽、潮湿的家禽送宰；

c) 将未经识别且未通过宰前兽医检查的家禽送宰；

d)
将验收时发现的患病家禽、疑似患病家禽、有外伤的家禽以及禽类尸体退回交货方；

e) 将运抵待宰的家禽运出生产设施区域；

f) 在最后一次饲喂鱼、鱼类废料和（或）鱼粉之日起 10 个日历日内将家禽送宰；

g)
对于饲养过程中出于治疗和（或）预防目的使用过抗生素、驱虫药及其他药物的家禽，在其使用说明书规定的停药期届满之前送宰。

34.
生物废弃物（禽类尸体、兽医检验废弃品、屠宰废弃物）以及加工动物源性食用和非食用原料过程中产生的其他废弃物的处置过程，应符合海关联盟技术法规《食品安全》（TR CU 021/2011）的要求。

35.
如在验收和宰前兽医检查时发现有传染病症状的家禽，应立即将整批家禽送往急宰间，或在兽医服务专业人员监督下于班末或单独班次进行屠宰（与健康家禽分开）。屠宰结束后，应对场所和设备进行消毒。

36. 家禽屠宰过程应符合本技术法规和海关联盟技术法规《食品安全》（
TR CU 021/2011）的要求。

37.
在家禽屠宰过程中，应对家禽屠宰产品进行识别，并确保其在整个生产工艺过程中的可追溯性。

38.
在家禽屠宰过程中，应确保遵守家禽屠宰工艺过程的工艺参数，并采用以下防止禽胴体表面受污染的工艺方法：

a)
应使用能使家禽在心脏仍在跳动的状态下暂时受限并丧失活动能力的器具，使家禽失去活动能力；

b) 家禽屠宰应确保尽可能完全放血；

c) 家禽热烫处理参数应根据家禽种类选定，不得造成禽皮热损伤；

d) 脱毛工序应确保完全去除禽胴体上的羽毛，不得造成禽皮机械损伤；

e) 在去内脏工序中，不得损伤家禽胃肠道，不得使其内容物沾染禽胴体和设备；

f)
在进行兽医卫生检验之前，不得在无法识别内脏所属禽胴体的情况下将内脏与禽胴体分离。

39. 家禽屠宰所用的设备和工具应能防止禽胴体及其他家禽屠宰产品受到污染。

40. 如怀疑或发现家禽患有特别危险的疾病，应能通过技术装置（例如“停止”按钮）从兽医服务专业人员的工位紧急停止家禽屠宰线。

41.
为收集兽医检验废弃品，应配备专用滑槽、容器，或使用专门标识的运输工具；运输工具应配备可耐受消毒剂、热水和直接蒸汽处理的聚合材料容器，或配备带密闭盖的不锈钢容器，以防止未经授权的接触。

42. 刀具、剪刀、叉具及其他工具应在受污染时随时清除污物并清洗，且至少每小时 1
次；在工作班次结束后，以及在接触受污染的家禽屠宰产品、来自患病或疑似患病家禽的禽胴体后，应进行消毒。

胶靴、围裙、手套和橡胶袖套应在每日工作结束后进行清洁、清洗和干燥。

生产车间工作人员应在开始工作前、每次工作间歇后、从一道工序转换到另一道工序时，以及在接触受污染的家禽屠宰产品、来自患病或疑似患病家禽的禽胴体后，清洗并消毒双手。如厕后，应在卫生间内清洗并消毒双手，并在工位上再次清洗消毒（返回生产车间、开始工作前）。

43. 冷却过程结束时，禽胴体任一测量点的温度应为 -1 °C 至 4 °C。

为降低禽胴体在水冷（浸没式）和（或）风冷喷淋冷却过程中微生物交叉污染的风险，允许按照海关联盟技术法规《食品添加剂、食品用香精香料和加工助剂安全要求》（TR CU 029/2012）的要求使用抗菌加工助剂。

在禽胴体水冷（浸没式）和（或）风冷喷淋冷却工序中，不得使用活性氯浓度超过成员国立法规定的饮用水中氯允许浓度的溶液。

在水冷（浸没式）工序中，禽胴体在冷却槽中的移动方向应与进水方向相反，所用水应符合成员国立法规定的饮用水要求。

44.
在家禽屠宰产品、禽胴体及其分割件的生产过程中，不得向其中添加水、其他配料和食品添加剂。

45.
禽类副产品的处理过程，包括去除肌胃角质膜、排空胃内容物、去除浆膜、胆囊、残留相连组织、脂肪、禽爪表皮角质层及污物，应在禽胴体去内脏后 30
分钟内完成（包括送去冷却和（或）进行其他工艺过程）。

46.
禽胴体分割、禽胴体及其分割件去骨、机械去骨禽肉和半成品的生产、肉馅制备及灌装肠衣，应在与屠宰车间分开的房间（工段、区域）内进行，空气温度不高于 12 °C。禽胴体仅可在冷却状态下进入分割工序。

47. 生产设施内未经识别的禽肉及其他家禽屠宰产品，应予以处置或销毁。

48.
生产场所的温湿度条件以及确保家禽屠宰产品安全的工艺过程参数，由制造商根据所用原料、所采用的工艺和所生产家禽屠宰产品的安全指标，并结合本技术法规的要求确定。

49.
去内脏后，应使用饮用水冲洗禽胴体的外表面和内表面。清洗后，禽胴体表面不得有可见异常和粪便污染。

在分割和去骨之前，应对禽胴体进行修整（去除残羽、血肿、挤压伤和出血点）。

在设有将禽胴体自动（或人工）转挂至分割线的自动化生产线上，禽胴体分割件应在包装或去骨前进行修整。

50.
刀具、剪刀及其他工具在未用于分割和（或）去骨时，应存放在灭菌器内或专门指定的位置。

51. 屠宰后，禽胴体和家禽内脏应按照海关联盟技术法规《食品安全》（TR CU 021/2011）第 30 条接受兽医卫生检验。

52.
如在屠宰后发现家禽患病，应将该家禽的禽胴体放入专用容器，容器上应标明其将送去无害化处理、处置或销毁。

53.
如在去骨过程中发现禽胴体及其分割件，或在副产品中发现传染病和寄生虫病特有的病理变化，在获得实验室检测结果之前，应将家禽屠宰产品存放在温度不高于 -12 °C 的卫生处理室冷藏库内。

根据实验室检测结果，进行相应的卫生处理。

54.
经国家兽医监督机构批准有限制使用的家禽屠宰产品，其无害化处理应在主要生产结束后的班末进行，或在独立的场所内使用能防止未经无害化处理和已经无害化处理的家禽屠宰产品交叉移动的设备进行。

家禽屠宰产品的后续加工应在兽医服务专业人员监督下，于班末或单独班次在生产场所内进行。

工作结束后，应对工艺设备、场所、器具和工作服进行卫生处理。

不得使用专门用于生产儿童食品用禽肉制品的专用工艺生产线和工艺设备加工经无害化处理的家禽屠宰产品。

55.
儿童食品用家禽屠宰产品的生产，应在专用生产设施、专用车间、专用工艺生产线上进行，或在通用家禽屠宰产品生产工艺设备上进行。

在通用家禽屠宰产品生产工艺设备上生产儿童食品用家禽屠宰产品时，应在班次开始时或单独班次中进行，且事先须对工艺设备和器具进行清洗和消毒，并对生产场所进行卫生处理。

56. 禁止将具有下列情形的禽肉、副产品、禽脂用于食用目的：

a)
未经兽医卫生检验的、根据兽医卫生检验结果未被准许用于食用目的的，以及未经识别的；

б) 皮肤、肌肉组织和脂肪组织出现非正常颜色变化的；

в) 带有异味的；

г)
存在生前病变、屠宰和加工后缺陷，且未经预先修整的（残留羽毛、血肿、挤压伤、出血）；

д) 存在污染物和外来杂质（包括金属杂质）的；

е) 经重复冷冻的；

ж)
来源于饲养期间曾为治疗和（或）预防目的使用抗生素、驱虫药及其他药物的家禽，且在相关药物使用说明规定的休药期届满之前获得的；

з) 已超过保质期的。

57. 禽肉解冻时析出水分的质量分数不得超过4%。

冷却禽肉、禽肉块状半成品在贮存过程中析出水分的质量分数不得超过4%。

58. 生产机械去骨禽肉时，不得使用：

а) 冷却状态下贮存期超过2昼夜的禽胴体及其分割件；

б) 冷却状态下贮存期超过1昼夜的禽骨、禽颈；

в) 冷冻状态下贮存期超过1个月的禽胴体及其分割件；

г) 软组织质量分数低于30%的禽骨。

59. 机械去骨后即时测得的禽肉温度不得高于6 ºС。

60. 本企业自产的冷冻机械去骨禽肉，用于生产半成品及其他禽肉制品。

其他生产企业生产的冷冻机械去骨禽肉，仅可用于生产在生产过程中经过热处理的禽肉制品。

61.
盛装机械去骨禽肉的工艺容器上，应设有标明该禽肉生产日期和时间的标签，或设有可确保其可追溯性的电子信息记录和读取装置。

62. 机械去骨禽肉应在生产后1小时内用于生产禽肉制品。

如机械去骨禽肉不拟在1小时内使用，则应在生产后立即送入冷库进行冷却或冷冻。

63.
禽类含胶原蛋白原料的处理和准备，应根据其用于生产食品、饲料用产品或医用产品的目的进行。

VIII. 对禽肉制品及其生产过程的要求

64.
生产禽肉制品所用的家禽屠宰产品，应符合本技术法规以及海关联盟技术法规《食品安全》（TR CU 021/2011）的要求。

65. 存放于生产设施内的未经识别的家禽屠宰产品，应予以处置或销毁。

66.
副产品的准备（包括解冻、检查、冲洗、修整）应在单独的房间内或生产车间内专门划定的区域内进行。

67. 禽类副产品制品的生产应在单独的房间内进行。

允许在禽肉制品生产房间内和设备上生产此类产品，前提是按先后顺序安排生产，并在生产车间内专门划定的区域对工艺设备和器具进行清洗。

68. 拟进行绞碎和（或）腌制的家禽屠宰产品，在任一测量点的温度均不得高于4 ºC
。

69. 生产食用炼制禽脂时，使用在家禽屠宰过程中收集后不超过2
小时内完成处理并随后经冷却或冷冻的禽类生脂，以及在禽胴体分割过程中收集的禽类生脂。

70.
亚硝酸钠（亚硝酸钾）仅可以亚硝酸盐腌制混合剂的形式使用，其中亚硝酸钠（亚硝酸钾）的质量分数不得超过0.9%。

生产同一名称的禽肉制品时，不得同时使用2种及以上亚硝酸盐腌制混合剂。

拟以未加工形式销售的家禽屠宰产品和禽肉制品，不得使用亚硝酸盐腌制混合剂。

拟以未加工形式销售的家禽屠宰产品和禽肉制品，不得使用磷酸盐（包括含磷酸盐混合物以及复配食品混合物中的磷酸盐）。

71. 非肉配料的准备应在单独的房间内进行。

72.
在禽肉制品生产期间，不得经由生产房间向热加工工段输送燃料（锯末、木柴）。

73. 生产禽肉（副产品）香肠制品和禽肉（副产品）制品时，应遵守下列要求：

a) 禽肉腌制期间的静置应在空气温度不高于4 ºC
的房间内进行（腌制过程中使用带内置冷却系统的工艺设备的情形除外）；

б) 盐水的配制以及非肉配料的分装（准备），其数量应以满足生产设施2
个班次工作所需为限；

в)
热处理应在专用设备上进行，该设备应配备温度监控仪表（包括产品中心温度，生熏

和生风干制品除外）和相对湿度监控仪表，或仅配备温度监控仪表（在水中进行热处理时）。

74. 生产禽肉（副产品）半成品时，不得：

а) 使用亚硝酸盐腌制混合剂，包括用于生产拟在公共餐饮企业销售的半成品；

б) 将任一测量点温度高于4 ºС的冷却半成品投放市场。

75.
生产冷却禽肉（副产品）半成品以及未经热处理的禽肉制品时，仅允许使用冷却禽肉。

76.
用于冷冻禽肉（副产品）半成品的速冻设备，允许安装在进行该类半成品分装和包装的房间内。

77. 生产罐头时，应遵守下列要求：

а) 罐头消费包装的密封性检查每班不少于3
次，并在每次设备调整、维修或更换部件后进行检查；

б) 罐头生产工艺过程从原料准备至灭菌或巴氏杀菌的持续时间，灭菌罐头不得超过2小时，巴氏杀菌罐头不得超过1小时，不计腌制过程所需时间；

в) 经热烫的原料在分装入消费包装前的温度不得低于40 ºС；

г) 自消费包装密封至罐头开始热处理的时间不得超过30分钟；

д) 罐头的热处理应按照可确保成品安全的灭菌或巴氏杀菌规程进行，并符合附件3规定的商业无菌指标；

е)
记录于纸质和（或）电子信息载体上的灭菌或巴氏杀菌参数文件，制造商的保存期限

应比罐头保质期至少长3个月；

ж)
罐头的保质期由制造商根据罐头类别、消费包装特性以及所达到的灭菌效果值确定；

з) 为确定微生物稳定性和安全性，罐头在制造商仓库内的存放时间不得少于11昼夜。

78. 生产食用干禽源蛋白和肉汤时，应遵守下列要求：

а) 生产工艺过程应符合本技术法规第65–68条规定的要求；

б) 工艺条件应确保在工艺过程结束后使酶完全失活。

IX. 储存过程要求**...** 儿童食品用禽肉制品及其生产过程要求

79.
生产儿童食品用禽肉制品（适用于所有年龄组）时，包括供有组织的儿童集体使用的产品，仅允许使用冷却禽肉。不允许使用机械去骨禽肉和禽类含胶原蛋白原料。

80.
供一周岁以下婴儿食用的禽肉（内脏）制品，应在专门的生产设施内生产，或在专门的车间和工段内生产。

供1
岁以上儿童食用的禽肉（内脏）制品，可在专门的生产设施或专门的车间内生产，也可在专门的工艺生产线上生产。也可使用通用肉制品生产工艺设备，在班次开始时或单独班次中生产，但该设备须事先经过清洗和消毒。

81. 生产供所有年龄组儿童食用的禽肉（内脏）制品时，不得使用：

а)
磷酸盐、增味剂、苯甲酸、山梨酸及其盐类，以及含有磷酸盐、增味剂、苯甲酸、山梨酸及其盐类的复配食品添加剂；

б) 含有转基因生物（GMO）的食品原料；

в) 使用海关联盟技术法规《食品安全》（TR CU 021/2011
）中所列农药生产的食品原料。

82. 生产供6个月至3岁儿童及3岁以上儿童食用的禽肉（内脏）制品时，不得使用：

а) 海关联盟技术法规《食品安全》（TR CU 021/2011）所规定清单中的食品原料；

б) 总磷含量超过0.25%的家禽屠宰产品。

83. 生产供6个月至3岁儿童及3
岁以上儿童食用的罐头时，为确认其微生物稳定性和安全性，罐头在制造商仓库的存放期不得少于21天。

84. 在供3
岁以上儿童食用的禽肉（内脏）绞碎半成品生产的各个阶段，肉糜温度不得高于4 °C
。

85. 生产供6个月至3岁儿童食用的禽肉（内脏）罐头时，应分装于容积不超过0.25 dm^3的消费包装中。

X. 家禽屠宰产品和禽肉制品的储存、运输（运送）、销售及处置过程要求

86.
家禽屠宰产品和禽肉制品的制造商、销售者及制造商授权代表，应以适当方式开展储存、运输（运送）和销售过程，确保家禽屠宰产品和禽肉制品符合本技术法规以及适用于其的联盟（海关联盟）技术法规的要求。

87.
家禽屠宰产品和禽肉制品的储存、运输（运送）和销售过程，应符合本技术法规及海关联盟技术法规《食品安全》（TR CU 021/2011）的要求。

88. 家禽屠宰产品和禽肉制品的处置过程，应符合海关联盟技术法规《食品安全》（TR CU 021/2011）的要求。

89.
在储存、运输（运送）和销售过程中与家禽屠宰产品和禽肉制品接触的材料，应符合食品接触材料的安全要求。

90.
在冷库内，家禽屠宰产品和禽肉制品应堆垛放置在货架或托盘上，货架或托盘距地面高度不得低于8 cm。家禽屠宰产品和禽肉制品与墙壁及制冷设备的距离不得小于30 cm。垛与垛之间应留有通道，确保可无障碍地接近家禽屠宰产品和禽肉制品。

91.
用于家禽屠宰产品和禽肉制品冷加工处理和储存的冷库，应配备温度计和（或）温湿度自动监控装置，确保能够按规定时间间隔在纸质和（或）电子载体上记录参数。

92.
家禽屠宰产品在储存过程中，应按种类、用途（销售或加工（处理））和热状态（冷却、冷冻）分组存放。

93.
在冷库储存过程中，装载或卸载家禽屠宰产品和禽肉制品期间，空气温度升高不得超过5 °C。

在冷库储存以及运输（运送）和销售家禽屠宰产品和禽肉制品过程中，空气温度波动不得超过2 °C。

94.
冷却和冷冻的家禽屠宰产品和禽肉制品，在装入运输工具或集装箱之前以及从运输工具或集装箱卸出之后，不得存放在无制冷的场所。

95. 家禽运往生产设施时，应使用专用运输工具或经专门装备的运输工具。

用于运输（运送）家禽屠宰产品和禽肉制品的运输工具和集装箱，应配备能够保持并记录规定温度条件的装置。

96.
不得在不使用运输包装和（或）消费包装的情况下散装运输（运送）家禽屠宰产品和禽肉制品。

97.
运输（运送）家禽屠宰产品和禽肉制品后的运输工具（容器）和集装箱，应在每日工作结束后清除食品残留物，用洗涤液清洗，再用水冲洗，随后进行消毒。

运输工具的卫生处理每10个日历日进行1次，并在消毒记录簿中予以记录。

98.
在储存、运输（运送）和销售过程中，不得对冷冻家禽屠宰产品和禽肉制品进行解冻。

禁止在零售和批发贸易企业中对冷冻家禽屠宰产品和禽肉制品进行解冻并将其作为冷却产品销售。

99.
在零售和批发贸易企业中，对于先前已采用真空包装或气调包装的家禽屠宰产品和禽肉制品，不得重新进行真空包装或气调包装。

100. 不得在零售贸易企业中销售机械去骨禽肉。

XI. 家禽屠宰产品和禽肉制品的包装要求

101.
家禽屠宰产品和禽肉制品的包装（包括封口材料）应符合海关联盟技术法规《包装安全》（TR CU 005/2011）的要求。

102.
与家禽屠宰产品和禽肉制品接触的包装和材料，应在家禽屠宰产品和禽肉制品于联盟关境内流通的保质期内，确保其安全性及识别特征不变。

XII. 家禽屠宰产品和禽肉制品的标签标识要求

103. 家禽屠宰产品和禽肉制品的标签标识应符合海关联盟技术法规《食品标签》（TR CU 022/2011）、《食品添加剂、食品用香精香料和加工助剂安全要求》（TR CU 029/2012）的要求，以及本技术法规第104 – 121条规定的要求。

104. 为避免误导消费者（购买者）的行为：

а) 标签标识中含有家禽屠宰产品和禽肉制品区别性特征信息（例如“清真”“犹太洁食肉”）的，应符合海关联盟技术法规《食品标签》（TR CU 022/2011）的要求；

б) 通用禽肉制品的标签标识中不得使用易使人联想为儿童食品的自创名称（例如“儿童”小红肠、“胖小子”香肠、“托托沙”炸肉排）；

в) 禽肉制品的标签标识中不得使用与下列名称相同或近似至足以混淆的自创名称：

国家间（区域）标准规定的禽肉制品自创名称，但按照上述标准生产的产品除外；

按照海关联盟技术法规《肉及肉制品安全》（TR CU 034/2013）第107条“в”项规定的要求进行标签标识的肉制品的自创名称；

г) 允许使用按以下方式形成的通用名称：按解剖部位（例如“胸肉”“翅”“腿”），按切面典型图案（例如“塞尔维拉”“萨拉米”“火腿式”），按所用配方成分种类（例如“鸡肉”“火鸡肉制”“禽肉制”），或按广泛使用的品种名称（例如“帕斯特拉米”“库帕蒂”“肉饼”“菲力”）；

д)
家禽屠宰产品和禽肉制品标签标识中的营养价值指标应在考虑允许偏差的前提下标示

。

标示家禽屠宰产品和禽肉制品营养价值信息时，营养素含量实际值的允许范围为：

蛋白质——不低于产品标签标识所示值的80%；

脂肪、碳水化合物、能量值（热量）——不高于产品标签标识所示值的120%。

105.
如在禽肉制品生产中使用了冷却以外其他热状态的原料，则禽肉制品的标签标识中不得使用“以冷却原料制成”或含义相近的字样。

106. 如在禽肉制品生产中使用了机械去骨禽肉，应在该产品的配料表中注明（例如“机械去骨鸡肉”）。

107.
禽肉制品的标签标识中，无论以何种方式添加水（以冰、盐水、溶液等形式），均应在该产品的配料表中注明水。

108.
禽屠宰产品加工制品配料表的标签标识中应注明腌泡汁和盐水，并标明其所含成分。食品添加剂、复配食品添加剂和食品用香精香料应按照海关联盟技术法规《食品标签》（TR CU 022/2011）和《食品添加剂、食品用香精香料和加工助剂安全要求》（TR CU 029/2012）的要求在配料表中标示。

109. 如在香肠制品和禽肉制品生产中使用了微生物发酵剂，应在标签标识中注明。

110.
如家禽屠宰产品和禽肉制品经酶制剂处理，且该酶制剂的活性（包括残留活性）在成品中仍然保持，则应在其标签标识（配料表）中注明使用该酶制剂的信息。

111.
真空包装或气调包装的家禽屠宰产品和禽肉制品，其标签标识中应含有相应信息（例

如“真空包装”“气调包装”）。

112.
如家禽屠宰产品和禽肉制品在生产过程中已包装并发往零售和批发企业销售，且制造商预计其将被进一步分装为消费包装，改变家禽屠宰产品和禽肉制品的数量和（或）包装形式，则此类产品的标签标识中应含有开封前和开封（包装完整性破坏）后的保质期信息，但在遵守贮存条件的情况下，不得超出总保质期。

如标签标识中无此类信息，则不得改变拟在零售和批发企业销售的家禽屠宰产品和禽肉制品的数量和（或）包装形式。

在销售过程中经改变数量和（或）包装形式而包装的家禽屠宰产品和禽肉制品，其标签标识中还应注明以下信息：实施包装的法人或登记为个体经营者的自然人、包装日期、保质期和贮存条件（在零售和批发企业中当着消费者的面包装家禽屠宰产品和禽肉制品的情况除外）。

113. 禽肉的标签标识应符合本技术法规第103 – 108条和第110 – 112
条规定的要求，以及下列要求：

a) 标签标识中应注明禽的种类和年龄组（例如“火鸡”“幼火鸡”
）、整只胴体的加工方式（例如“去内脏”“去内脏，附整套内脏及颈”
）、等级或类别，以及热状态（“冷却”“冷冻”）；

б)
按照成员国法律规定的要求，在包装上加盖兽医检验印章印记，或在标签上印制其图样。

114. 禽类副产品的标签标识应符合本技术法规第103 – 108条和第110 – 112
条规定的要求，以及下列要求：

a) 标签标识中应注明禽的种类和年龄组（例如“鸡”“雏鸡”“火鸡”“幼火鸡”
）以及热状态（“冷却”“冷冻”）；

6)
按照成员国法律规定的要求，在包装上加盖兽医检验印章印记，或在标签上印制其图样。

115. 半成品（包括烹调半成品）的标签标识应符合本技术法规第103 – 108条和第110 – 112条规定的要求。此外，标签标识中还应注明禽的种类和年龄组（例如“鸡肉制”“雏鸡肉制”“火鸡肉制”“幼火鸡肉制”）、半成品类别（例如“绞碎”）、半成品种类（例如“去骨”“带骨”“填馅”“肠衣装”“成型”）以及热状态（“冷却”“冷冻”）。

116. 烹调制品、禽肉制品的标签标识应符合本技术法规第103 – 112条规定的要求。此外，标签标识中还应注明禽的种类（例如“鸡肉制”“火鸡肉制”“鸭肉制”）、加工工艺（例如“煮制”“煎炸”“烤制”）、等级或类别（例如“特级”“高级”）（如有）以及热状态（“冷却”“冷冻”）。

117. 香肠制品的标签标识应符合本技术法规第103 – 112条规定的要求。此外，香肠制品的标签标识中还应注明香肠制品种类（例如“香肠”“小红肠”）、禽的种类（例如“鸡肉（副产品）制”“火鸡肉制”）、工艺处理方式（例如“熟煮”）、等级或类别（例如“特级”“高级”）（如有）以及热状态（“冷却”“冷冻”）。

118. 罐头的标签标识应符合本技术法规第103 – 108条和第110 – 112条规定的要求。此外，标签标识中还应注明罐头类别（例如“禽肉（副产品）”“肉菜”“菜肉”）、禽的种类和年龄组（例如“鸡肉制”“雏鸡肉制”）、工艺处理方式（“灭菌”“巴氏杀菌”）以及罐头种类（例如“原汁”）。

如无法采用能确保信息在保质期届满前保持完整和清晰可读的方式（平版印刷、柔版印刷或其他胶印方式）在消费包装上进行标签标识，则罐头的生产日期、保质期、品种编号（如有）信息应标示在消费包装的盖子、底部或标签上。

罐头的生产日期、保质期、品种编号（如有）信息除标签外，还必须以能确保其在保质期届满前保持完整和清晰可读的方式，在消费包装的盖子或底部重复标示。

119. 食用禽脂的标签标识应符合本技术法规第103 – 105条、第107条、第108条和第110 – 112条规定的要求。此外，标签标识中还应注明禽的种类（例如“熬制鸡脂”）以及热状态（“冷却”“冷冻”）。

120. 干制品和肉汤的标签标识应符合本技术法规第103 – 112条规定的要求。此外，干制品的标签标识中应注明产品类别（“禽类”）和产品种类（“干制品”）；肉汤的标签标识中应注明产品类别（“禽类”）、工艺处理方式（“干”“浓缩”“液体”）和产品种类（例如“浓缩禽肉汤”）。

121. 儿童食品用家禽屠宰产品和儿童食品用禽肉制品的标签标识应符合本技术法规第103 – 120条规定的要求。此外，标签标识中还应注明：

а) 产品供儿童食用的用途信息（例如“婴幼儿用”“学龄前儿童用”“学龄儿童用”），或注明可开始食用该产品的儿童具体年龄的信息（例如“供6岁及以上儿童食用”）；

б) 开启消费包装后的保质期和贮存条件信息；

в) 对于一周岁以下婴儿食用的产品——
可开始将该产品引入婴儿膳食的月龄信息、产品的粉碎程度（例如“均质”“泥状”“粗粒”），以及食用建议。

XIII. 确保家禽屠宰产品和禽肉制品符合安全要求

122.
家禽屠宰产品和禽肉制品符合安全要求，通过满足以下要求予以保证：本技术法规的要求、海关联盟技术法规《食品安全》（TR CU 021/2011）的要求，以及适用于上述产品的联盟（海关联盟）其他技术法规的要求。

123.
研究（检测）和测量方法由列入标准清单的标准规定。该标准清单包含为适用和执行本技术法规要求以及对家禽屠宰产品和禽肉制品进行合格评定所必需的研究（检测）和测量规则与方法，包括取样规则。

XIV. 家禽屠宰产品和禽肉制品的合格评定

124. 家禽屠宰产品和禽肉制品在联盟关境内投放市场前，须进行合格评定。

家禽屠宰产品和禽肉制品及其生产、储存、运输、销售和处置过程的合格评定，应根据本技术法规和海关联盟技术法规《食品安全》（TR CU 021/2011
）的要求，以欧亚经济委员会理事会2018年4月18日第44
号决议批准的典型合格评定模式为基础进行。

125.
非工业化生产的家禽屠宰产品和禽肉制品的合格评定，以及家禽屠宰产品和禽肉制品销售过程的合格评定，以国家监督（检查）的形式进行。监督内容为本技术法规以及适用于上述产品的联盟（海关联盟）技术法规对家禽屠宰产品和禽肉制品所规定要求的遵守情况。

126.
家禽屠宰产品（包括用于儿童食品的家禽屠宰产品）在联盟关境内投放市场前，须进行兽医卫生检验。

127.
家禽屠宰产品（包括用于儿童食品的家禽屠宰产品）的兽医卫生检验及其结果的出具，按照海关联盟技术法规《食品安全》（TR CU 021/2011
）中有关兽医卫生检验的规定进行。

128.
禽肉制品（用于儿童食品的禽肉制品和新型食品除外）在联盟关境内投放市场前，须按规定程序进行符合性声明。

129.
对禽肉制品是否符合本技术法规及适用于该产品的联盟（海关联盟）技术法规要求的符合性确认，通过申请人签署符合性声明的方式进行。声明依据申请人的自有证据（如有），以及在管理体系认证机构（适用于6d
模式）和列入联盟合格评定机构统一登记册的获认可的检测实验室（中心）（以下简称“检测实验室（中心）”）参与下获得的证据。

130. 禽肉制品的符合性确认以符合性声明的形式，按3d、4d或6d
模式进行。禽肉制品的符合性声明模式由申请人选择。

131.
对禽肉制品进行符合性声明时，申请人可以是根据成员国法律在该成员国境内注册的法人或登记为个体经营者的自然人，且须为制造商、销售商（进口商）或制造商授权代表。

132. 3d
符合性声明模式适用于批量生产的禽肉制品，依据在检测实验室（中心）参与下获得的证据以及申请人的自有证据（如有）进行符合性声明。

按3d模式进行符合性声明时，申请人为制造商（制造商授权代表）。

3d符合性声明模式包括：

编制和分析技术文件；

实施生产控制；

对禽肉制品样品进行研究（检测）；

签署并注册符合性声明；

加贴联盟市场产品流通统一标志（EAC 标志）。

申请人采取措施，确保生产过程稳定，并确保禽肉制品符合本技术法规及适用于该产品的联盟（海关联盟）技术法规的要求；申请人编制技术文件并对其进行分析。

申请人确保实施生产控制。

为监控禽肉制品是否符合本技术法规及适用于该产品的联盟（海关联盟）技术法规的要求，申请人在检测实验室（中心）对禽肉制品样品进行研究（检测）。

按3d模式对批量生产的禽肉制品进行符合性声明时，符合性声明有效期不超过3年。

133. 4d
符合性声明模式适用于禽肉制品批次，依据在检测实验室（中心）参与下获得的证据以及申请人的自有证据（如有）进行符合性声明。

按4d
模式进行符合性声明时，申请人为制造商（制造商授权代表）或销售商（进口商）。

4d符合性声明模式包括：

编制和分析技术文件；

对禽肉制品样品进行研究（检测）；

签署并注册符合性声明；

加贴联盟市场产品流通统一标志（EAC 标志）。

申请人编制技术文件并对其进行分析。

为确认所声明的禽肉制品批次符合本技术法规及适用于该产品的联盟（海关联盟）技术法规的要求，申请人在检测实验室（中心）对禽肉制品样品进行研究（检测）。

按4d模式针对禽肉制品批次作出的符合性声明，其有效期与该批产品的保质期一致。

134. 6d

符合性声明模式适用于批量生产的禽肉制品，前提是制造商已实施经管理体系认证机构认证的管理体系。

6d

符合性声明模式依据申请人的自有证据（如有），以及在包括管理体系认证机构和检测实验室（中心）在内的机构参与下获得的证据进行。

按6d模式进行符合性声明时，申请人为制造商（制造商授权代表）。

6d符合性声明模式包括：

编制和分析技术文件，技术文件中须包括由管理体系认证机构颁发的管理体系证书（证书副本）；

实施生产控制；

对禽肉制品样品进行研究（检测）；

签署并注册符合性声明；

加贴联盟市场产品流通统一标志（EAC 标志）；

监控管理体系运行的稳定性。

申请人采取措施，确保管理体系和生产过程稳定运行，以生产符合本技术法规及适用于该产品的联盟（海关联盟）技术法规要求的禽肉制品；申请人编制技术文件并对其进行分析。

申请人确保实施生产控制，并将管理体系的计划变更告知管理体系认证机构。

为监控禽肉制品是否符合本技术法规及适用于该产品的联盟（海关联盟）技术法规的要求，申请人在检测实验室（中心）对禽肉制品样品进行研究（检测）。

管理体系认证机构定期评估管理体系运行的稳定性。

按6d模式对批量生产的禽肉制品进行符合性声明时，符合性声明有效期不超过5年。

135. 作为签署符合性声明依据的文件资料包包括：

a)
申请人的注册号或登记号（个人号、识别号）信息，该号码在法人或登记为个体经营者的自然人进行国家注册时，根据成员国法律分配；

b) 生产禽肉制品所依据的技术文件副本；

c) 管理体系符合性证书（证书副本）（适用于6d模式）；

d) 禽肉制品研究（检测）报告（如有）；

e) 家禽屠宰产品和（或）非肉配料的研究（检测）报告（如有）；

f) 合同（供货合同）副本和随货单证（适用于4d模式）；

g)
与制造商（包括外国制造商）签订的合同，该合同规定须确保供应至联盟关境的禽肉制品符合本技术法规的要求，并规定该产品不符合上述要求时的责任（适用于制造商授权代表）；

h)
申请人选择提供的、作为确认禽肉制品符合本技术法规及适用于该产品的联盟（海关联盟）技术法规要求之依据的其他文件。

136. 符合性声明按照欧亚经济委员会执委会2012年12月25日第 293 号决议批准的统一格式及其填写规则出具。

137. 符合性声明须按照欧亚经济委员会执委会2018年3月20日第 41 号决议批准的《欧亚经济联盟技术法规产品符合性声明注册、暂停、恢复和终止程序

》进行注册。

138.
以符合性声明形式完成禽肉制品符合性确认后，申请人编制禽肉制品文件资料包。该文件资料包作为签署符合性声明的依据，并证明禽肉制品符合本技术法规的要求，包括以下文件和信息：

a) 本技术法规第135条规定的文件；

b) 在检测实验室（中心）进行的研究（检测）的报告；

c) 已注册的符合性声明。

139.
作为签署符合性声明依据并证明禽肉制品符合本技术法规要求的禽肉制品文件资料包，应由申请人保存：

a) 批量生产的禽肉制品——自该产品停止生产之日起至少5年；

b) 产品批次——自该批禽肉制品销售之日起至少5年。

140.
作为接受符合性声明的依据、证明禽肉制品符合性的禽肉制品文件资料包，应根据国家监督（检查）机构的要求提交。

141.
用于儿童食品的禽肉制品和新型食品，在联盟关境内投放市场前，须按照海关联盟技术法规《食品安全》（TR CU 021/2011）规定的程序进行国家注册。

142.
家禽屠宰产品和禽肉制品（包括用于儿童食品的家禽屠宰产品和用于儿童食品的禽肉制品）的生产过程，须符合本技术法规及适用于其的联盟（海关联盟）技术法规的要求。对此类生产过程的合格评定，应在此类过程开始实施之前（产品投放市场之前）

，按照海关联盟技术法规《食品安全》（TR CU 021/2011
）规定的程序，以生产设施国家注册的形式进行。

143.
家禽屠宰产品和禽肉制品（包括用于儿童食品的家禽屠宰产品和用于儿童食品的禽肉制品）的生产、储存、运输、销售和处置过程，须符合本技术法规及适用于其的联盟（海关联盟）技术法规的要求。对此类过程的合格评定，以国家监督（检查）的形式进行，监督对象为本技术法规及适用于其的联盟（海关联盟）技术法规要求的遵守情况。

XV. 联盟市场产品流通统一标志（**EAC** 标志）的标示

144. 家禽屠宰产品和禽肉制品在投放市场前，应标示联盟市场产品流通统一标志。

已通过本技术法规及适用于其的联盟（海关联盟）技术法规要求合格评定的家禽屠宰产品和禽肉制品，应标示联盟市场产品流通统一标志。

145.
未包装的家禽屠宰产品和禽肉制品，其联盟市场产品流通统一标志标示于随货单证上。

146.
直接装入运输包装的家禽屠宰产品和禽肉制品，其联盟市场产品流通统一标志标示于以下位置：运输包装，和（或）标签，和（或）放入每个运输包装内或随附于每个运输包装的说明插页；或者标示于随货单证上。

XVI. 对技术法规要求遵守情况的国家监督（检查）

147.
对家禽屠宰产品和禽肉制品，以及与其要求相关的生产、储存、运输、销售和处置过程遵守本技术法规要求情况的国家监督（检查），依照成员国法律进行。

附件 **1**

欧亚经济联盟

技术法规

《禽肉

及其加工产品安全》

（**TR EAEU 051/2021**）

家禽屠宰产品和禽肉制品的微生物安全限量

产品名称	指标	允许限量，不超过	备注
1	2	3	4
1. 禽胴体及其分割件*、去骨肉*、副产品			
a) 未包装，冷却	嗜温需氧菌和兼性厌氧菌数量，CFU/g**，不超过	1×10^4	
	致病菌（包括沙门氏菌），25 g 中	不得检出	
	Listeria monocytogenes，25 g 中	不得检出	

b) 未包装，冷冻	嗜温需氧菌和兼性厌氧菌数量，CFU/g，不超过	1×10^5	
	致病菌（包括沙门氏菌），25 g 中	不得检出	
	Listeria monocytogenes，25 g 中	不得检出	
c) 已包装，冷却、冷冻	嗜温需氧菌和兼性厌氧菌数量，CFU/g，不超过	5×10^5	
	致病菌（包括沙门氏菌），25 g 中	不得检出	
	Listeria monocytogenes，25 g 中	不得检出	

d) 禽类副产品，冷却、冷冻	嗜温需氧菌和兼性厌氧菌数量，CFU/g，不超过	1×10^6	
	致病菌（包括沙门氏菌），25 g 中	不得检出	
	Listeria monocytogenes，25 g 中	不得检出	
e) 机械去骨禽肉（冷却、冷冻）	嗜温需氧菌和兼性厌氧菌数量，CFU/g，不超过	1×10^6	
	致病菌（包括沙门氏菌），25 g 中	不得检出	
	Listeria monocytogenes，25 g 中	不得检出	

f) 食用禽骨，冷却和冷冻	嗜温需氧菌和兼性厌氧菌数量，CFU/g，不超过	1×10^6	
	致病菌（包括沙门氏菌），25 g 中	不得检出	
	Listeria monocytogenes，25 g 中	不得检出	
2. 禽肉块状半成品（冷却、冷冻）			
a) 带骨、去骨，不裹粉	嗜温需氧菌和兼性厌氧菌数量，CFU/g，不超过	1×10^5	
	致病菌（包括沙门氏菌），25 g 中	不得检出	

Listeria monocytogenes，25 g 中	不得检出		
b) 带骨、去骨， 裹粉、加香辛料、加酱汁	嗜温需氧菌和兼性厌氧菌数量，CFU/g，不超过	1×10^6	
	致病菌（包括沙门氏菌），25 g 中	不得检出	
	Listeria monocytogenes，25 g 中	不得检出	
c) 带骨、去骨，腌制	嗜温需氧菌和兼性厌氧菌数量，CFU/g，不超过	1×10^6	
	致病菌（包括沙门氏菌），25 g 中	不得检出	

Listeria monocytogenes，25 g 中	不得检出		
酵母，CFU/g，不超过	1×10^3		
d) 块装去骨肉	嗜温需氧菌和兼性厌氧菌数量，CFU/g，不超过	1×10^6	
	致病菌（包括沙门氏菌），25 g 中	不得检出	
	Listeria monocytogenes，25 g 中	不得检出	
3. 禽肉绞碎半成品（冷却、冷冻）			
a) 面皮包裹	嗜温需氧菌和兼性厌氧菌数量，CFU/g，不超过	1×10^6	

致病菌（包括沙门氏菌），25 g 中	不得检出		
Listeria monocytogenes，25 g 中	不得检出		
大肠菌群， 0.0001 g 中	不得检出		
b) 天然肠衣， 包括库帕蒂肠	嗜温需氧菌和兼性厌氧菌数量，CFU/g，不超过	1×10^6	
	致病菌（包括沙门氏菌），25 g 中	不得检出	
	Listeria monocytogenes，25 g 中	不得检出	
c) 裹粉及不裹粉	嗜温需氧菌和兼性厌氧菌数量，CFU/g，不超过	1×10^6	

致病菌（包括沙门氏菌），25 g 中	不得检出		
Listeria monocytogenes，25 g 中	不得检出		
d) 禽肉糜	嗜温需氧菌和兼性厌氧菌数量，CFU/g，不超过	1×10^6	
	致病菌（包括沙门氏菌），25 g 中	不得检出	
	Listeria monocytogenes，25 g 中	不得检出	
e) 禽皮	嗜温需氧菌和兼性厌氧菌数量，CFU/g，不超过	1×10^6	

致病菌（包括沙门氏菌），25 g 中	不得检出		
Listeria monocytogenes，25 g 中	不得检出		
f) 禽类副产品半成品（冷却、冷冻）	嗜温需氧菌和兼性厌氧菌数量，CFU/g，不超过	1×10^6	
	致病菌（包括沙门氏菌），25 g 中	不得检出	
	Listeria monocytogenes，25 g 中	不得检出	
4. 禽肉香肠制品及禽肉制品			
a) 生风干、生熏香肠	致病菌（包括沙门氏菌），25 g 中	不得检出	

Listeria monocytogenes，25 g 中	不得检出	
大肠菌群，0.1 g 中	不得检出	
亚硫酸盐还原梭菌，0.01 g 中	不得检出	
S. aureus，1.0 g 中	不得检出	
E. coli，1.0 g 中	不得检出	
b) 生风干、生熏香肠，切片并真空包装或气调包装	致病菌（包括沙门氏菌），25 g 中	不得检出
	Listeria monocytogenes，25 g 中	不得检出
	大肠菌群，0.1 g 中	不得检出

亚硫酸盐还原梭菌，0.1 g 中	不得检出		
S. aureus，1.0 g 中	不得检出		
E. coli，1.0 g 中	不得检出		
c) 熟熏	Listeria monocytogenes，25 g 中	不得检出	
	致病菌（包括沙门氏菌），25 g 中	不得检出	
	大肠菌群，1.0 g 中	不得检出	
	亚硫酸盐还原梭菌，0.1 g 中	不得检出	

S. aureus , 1.0 g 中	不得检出		
d) 半熏	致病菌（包括沙门氏菌），25 g 中	不得检出	
	Listeria monocytogenes ，25 g 中	不得检出	
	大肠菌群，1.0 g 中	不得检出	
	亚硫酸盐还原梭菌 ，0.01 g 中	不得检出	
	S. aureus , 1.0 g 中	不得检出	

e) 半熏、熟熏制品，保质期超过 5 天，包括切片并真空包装、气调包装的产品	致病菌（包括沙门氏菌），25 g 中	不得检出	
	Listeria monocytogenes（25 g 中）	不得检出	
	大肠菌群（1.0 g 中）	不得检出	
	亚硫酸盐还原梭菌（0.1 g 中）	不得检出	
	S. aureus（1.0 g 中）	不得检出	
e) 熏煮、熟熏、熏烤、熏制禽肉制品	嗜温需氧菌和兼性厌氧菌数量，CFU/g，不超过	1×10^3	

致病菌（包括沙门氏菌）（25 g 中）	不得检出		
Listeria monocytogenes（25 g 中）	不得检出		
大肠菌群 （1.0 g 中）	不得检出		
亚硫酸盐还原梭菌（0.1 g（cm^3）中）	不得检出		
S. aureus（1.0 g 中）	不得检出		
ж) 熟煮香肠制品（由经热处理的配料制成的香肠、肉（香肠）糕、小香肠、粗香肠），包括保质期超过 5 天、经切片并真空包装或气调包装的熟煮香肠制品	嗜温需氧菌和兼性厌氧菌数量，CFU/g，不超过	1 x 10^3	供餐切片产品 – 不超过 2.5 x 10^3 CFU/g

致病菌（包括沙门氏菌）（25 g 中）	不得检出		
Listeria monocytogenes（25 g 中）	不得检出	适用于小香肠和粗香肠	
大肠菌群（1.0 g 中）	不得检出		
亚硫酸盐还原梭菌（0.1 g 中）	不得检出		
S. aureus（1.0 g 中）	不得检出		
3) 生熏、生风干、风干禽肉制品	嗜温需氧菌和兼性厌氧菌数量，CFU/g，不超过 致病菌（包括沙门氏菌）（25 g 中）	1 x 10^3 不得检出	

Listeria monocytogenes（25 g 中）	不得检出		
亚硫酸盐还原梭菌（0.1 g 中）	不得检出		
大肠菌群（0.1 g 中）	不得检出		
E. coli（1.0 g 中）	不得检出		
и) 生腌禽肉制品	致病菌（包括沙门氏菌）（25 g 中）	不得检出	
	Listeria monocytogenes（25 g 中）	不得检出	
	亚硫酸盐还原梭菌（0.1 g 中）	不得检出	

大肠菌群 （0.1 g 中）	不得检出	
κ) 禽肉制品， 熟煮类（肉卷、火腿等）	嗜温需氧菌和兼性厌氧菌数量，CFU/g，不超过	1×10^3
	致病菌（包括沙门氏菌）（25 g 中）	不得检出
	Listeria monocytogenes（25 g 中）	不得检出
	大肠菌群 （1.0 g 中）	不得检出
	亚硫酸盐还原梭菌 （0.1 g 中）	不得检出

S. aureus (1.0 g 中)	不得检出		
п) 保质期超过 5 天的熟煮、熏制、熏煮、熟熏、熏烤禽肉制品， 真空包装，包括经切片 并在气调条件下包装的产品	嗜温需氧菌和兼性厌氧菌数量，CFU/g，不超过	1 x 10^3	
	致病菌 (包括沙门氏菌) (25 g 中)	不得检出	
	Listeria monocytogenes (25 g 中)	不得检出	
	大肠菌群 (1.0 g 中)	不得检出	
	亚硫酸盐还原梭菌 (0.1 g 中)	不得检出	
	S. aureus (1.0 g 中)	不得检出	

м) 熏烤、熟熏、熏制禽胴体及禽胴体分割件	嗜温需氧菌和兼性厌氧菌数量，CFU/g，不超过	1 x 10^3	
	致病菌（包括沙门氏菌）（25 g 中）	不得检出	
	Listeria monocytogenes（25 g 中）	不得检出	
	大肠菌群（1.0 g 中）	不得检出	
	亚硫酸盐还原梭菌（0.1 g 中）	不得检出	
	S. aureus（1.0 g 中）	不得检出	

н) 生熏、生风干禽胴体、禽胴体分割件及制品	致病菌（包括沙门氏菌）（25 g 中）	不得检出	
	Listeria monocytogenes（25 g 中）	不得检出	
	大肠菌群（1.0 g 中）	不得检出	
	亚硫酸盐还原梭菌（0.1 g 中）	不得检出	
	S. aureus（1.0 g 中）	不得检出	
	E. coli（1.0 g 中）	不得检出	
5. 速冻禽肉即食菜肴			

a) 煎炸、水煮、烘烤类	嗜温需氧菌和兼性厌氧菌数量，CFU/g，不超过	1 x 10^4	
	致病菌（包括沙门氏菌）（25 g 中）	不得检出	
	Listeria monocytogenes（25 g 中）	不得检出	
	大肠菌群（0.1 g 中）	不得检出	
	S. aureus（1.0 g 中）	不得检出	
	肠球菌属（Enterococcus）细菌，CFU/g，不超过	1 x 10^4	

6) 以绞碎肉制成，包括带馅的，和（或）带面皮的，和（或）配酱汁的，和（或）配配菜的	嗜温需氧菌和兼性厌氧菌数量，CFU/g，不超过	2 x 10^4	
	致病菌（包括沙门氏菌）（25 g 中）	不得检出	
	Listeria monocytogenes（25 g 中）	不得检出	
	大肠菌群（0.1 g 中）	不得检出	
	S. aureus（1.0 g 中）	不得检出	
	肠球菌属（Enterococcus）细菌，CFU/g，不超过	1 x 10^4	

6. 使用禽类副产品和禽皮制成的产品（肉酱、内脏香肠等）			
a) 禽肉肉酱，包括使用禽类内脏（肝、心、肌胃）制成的肉酱	嗜温需氧菌和兼性厌氧菌数量，CFU/g，不超过	2 x 10^3	
	致病菌（包括沙门氏菌）（25 g 中）	不得检出	
	Listeria monocytogenes（25 g 中）	不得检出	
	大肠菌群（1.0 g 中）	不得检出	
	亚硫酸盐还原梭菌（0.1 g 中）	不得检出	
	S. aureus（1.0 g 中）	不得检出	

6) 禽类内脏（肝、心、肌胃）肉酱	嗜温需氧菌和兼性厌氧菌数量，CFU/g，不超过	5 x 10^3	
	致病菌（包括沙门氏菌）（25 g 中）	不得检出	
	Listeria monocytogenes（25 g 中）	不得检出	
	大肠菌群（1.0 g 中）	不得检出	
	亚硫酸盐还原梭菌（0.1 g 中）	不得检出	
	S. aureus（0.1 g 中）	不得检出	

в) 内脏香肠	嗜温需氧菌和兼性厌氧菌数量，CFU/g，不超过	5 x 10^3	
	致病菌（包括沙门氏菌）（25 g 中）	不得检出	
	Listeria monocytogenes（25 g 中）	不得检出	
	大肠菌群（1.0 g 中）	不得检出	
	亚硫酸盐还原梭菌（0.1 g 中）	不得检出	
	S. aureus（1.0 g 中）	不得检出	
7. 干制禽肉制品			

a) 冻干禽肉制品	嗜温需氧菌和兼性厌氧菌数量（KMAFAnM），CFU/g，不超过	1 x 10^4	
	致病菌（包括沙门氏菌），25 g 中	不得检出	
	Listeria monocytogenes，25 g 中	不得检出	
	大肠菌群 0.01 g 中	不得检出	
	S. aureus，0.1 g 中	不得检出	
	变形杆菌属，1.0 g 中	不得检出	

b) 热力干燥肉糜	嗜温需氧菌和兼性厌氧菌数量（KMAFAnM），CFU/g，不超过	5 x 10^3	
	致病菌（包括沙门氏菌），25 g 中	不得检出	
	Listeria monocytogenes，25 g 中	不得检出	

大肠菌群 0.1 g 中	不得检出		
S. aureus，0.1 g 中	不得检出		
变形杆菌属，1.0 g 中	不得检出		
霉菌，CFU/g，不超过	100		
c) 干制、煮后干制 禽肉产品	嗜温需氧菌和兼性厌氧菌数量，CFU/g，不超过	1×10^4	
	致病菌（包括沙门氏菌），25 g 中	不得检出	
	Listeria monocytogenes，25 g 中	不得检出	

大肠菌群 0.1 g 中	不得检出	
S. aureus，0.01 g 中	不得检出	
变形杆菌属，1.0 g 中	不得检出	
8. 禽肉烹饪产品		
a) 软肉冻、冻汁菜、以肉和内脏制成的肉酱	嗜温需氧菌和兼性厌氧菌数量，CFU/g，不超过	1×10^4
	致病菌（包括沙门氏菌），25 g 中	不得检出
	Listeria monocytogenes，25 g 中	不得检出

大肠菌群，0.1 g（cm^3）中	不得检出		
S. aureus，0.1 g（cm^3）中	不得检出		
E. coli，1.0 g（cm^3）中	不得检出		
变形杆菌属，0.1 g（cm^3）中	不得检出		
b) 煮制、煎炸、烤制禽肉（不加调味料和酱汁）	嗜温需氧菌和兼性厌氧菌数量，CFU/g，不超过	1×10^4	
	致病菌（包括沙门氏菌），25 g 中	不得检出	
	Listeria monocytogenes，25 g 中	不得检出	
	大肠菌群 1.0 g 中	不得检出	

S. aureus，1.0 g 中	不得检出	
变形杆菌属，0.1 g 中	不得检出	
c) 煮制、煎炸、炖制、烤制的禽类菜肴，绞碎禽肉制品，饺子及其他带面皮或不带面皮的制品	嗜温需氧菌和兼性厌氧菌数量，CFU/g，不超过	1×10^3
	致病菌（包括沙门氏菌），25 g 中	不得检出
	Listeria monocytogenes，25 g 中	不得检出
	大肠菌群 1.0 g 中	不得检出
	S. aureus，1.0 g 中	不得检出

变形杆菌属，0.1 g 中	不得检出		
d) 消费包装的禽肉即食烹调制品，包括真空包装产品	嗜温需氧菌和兼性厌氧菌数量，CFU/g，不超过	1×10^3	适用于真空包装产品
	致病菌（包括沙门氏菌），25 g 中	不得检出	
	Listeria monocytogenes，25 g 中	不得检出	
	大肠菌群 1.0 g 中	不得检出	
	亚硫酸盐还原梭菌，0.1 g 中	不得检出	
	S. aureus，1.0 g 中	不得检出	

变形杆菌属，0.1 g 中	不得检出		
e) 工业化生产的冷却禽类菜肴，以聚合物薄膜包装：煮制、煎炸、炖制、烤制的绞碎 禽肉制品（肉饼等）	嗜温需氧菌和兼性厌氧菌数量，CFU/g，不超过	1×10^3	
	致病菌（包括沙门氏菌），25 g 中	不得检出	
	Listeria monocytogenes，25 g 中	不得检出	
	大肠菌群 1.0 g 中	不得检出	
	S. aureus，1.0 g 中	不得检出	
	亚硫酸盐还原梭菌，1.0 g 中	不得检出	

f) 高预制度禽肉烹调半成品	嗜温需氧菌和兼性厌氧菌数量，CFU/g，不超过	2×10^3	
	致病菌（包括沙门氏菌），25 g 中	不得检出	
	Listeria monocytogenes，25 g 中	不得检出	
	亚硫酸盐还原梭菌，0.1 g 中	不得检出	
	大肠菌群，0.1 g 中	不得检出	
	霉菌和酵母，CFU/g，不超过	500	适用于保质期不超过1个月的烹调半成品

g) 煮制、煎炸、烤制的禽肉烹调制品	嗜温需氧菌和兼性厌氧菌数量，CFU/g，不超过	1×10^3	
	致病菌（包括沙门氏菌），25 g 中	不得检出	
	Listeria monocytogenes，25 g 中	不得检出	
	亚硫酸盐还原梭菌，0.1 g 中	不得检出	
	大肠菌群，1.0 g 中	不得检出	
	S. aureus，1.0 g 中	不得检出	

变形杆菌属，0.1 g 中	不得检出		
9. 禽肉制品			
a) 熬制禽脂	嗜温需氧菌和兼性厌氧菌数量，CFU/g，不超过	1×10^3	
	致病菌（包括沙门氏菌），25 g 中	不得检出	
	Listeria monocytogenes，25 g 中	不得检出	
	大肠菌群，0.1 g 中	不得检出	
	S. aureus，1.0 g 中	不得检出	

b) 食用禽蛋白、禽类含胶原蛋白原料加工产品、禽肉食用 干汤料	嗜温需氧菌和兼性厌氧菌数量，CFU/g，不超过	5×10^4	
	致病菌（包括沙门氏菌），25 g 中	不得检出	
	Listeria monocytogenes，25 g 中	不得检出	
	大肠菌群，1.0 g 中	不得检出	
	亚硫酸盐还原梭菌，0.01 g 中	不得检出	
	霉菌，CFU/g，不超过	200	

c) 以食用禽蛋白为基础的产品	嗜温需氧菌和兼性厌氧菌数量，CFU/g，不超过	5×10^4	
	致病菌（包括沙门氏菌），25 g 中	不得检出	
	Listeria monocytogenes，25 g 中	不得检出	
	大肠菌群，0.1 g 中	不得检出	
	霉菌，CFU/g，不超过	100	
	S. aureus，0.1 g 中	不得检出	

*从肌肉深层取样。

**菌落形成单位。

附件 **2**
欧亚经济联盟
技术法规
《禽肉
及其加工产品安全》
（**TR EAEU 051/2021**）

儿童食品用家禽屠宰产品及禽肉制品微生物安全限量

产品名称	指标	允许限量，不超过	备注
1	2	3	4
1. 禽胴体及其分割件*、去骨肉*、禽类内脏（肝、心、肌胃）			
a) 儿童食品用冷却、冷冻禽肉（禽胴体及其分割件）	嗜温需氧菌和兼性厌氧菌数量，CFU/g**，不超过 25 g 中致病菌（包括沙门氏菌） 25 g 中 Listeria monocytogenes	1×10^5 不得检出 不得检出	
б) 儿童食品用去骨块状肉、带骨块状肉（冷却、冷冻）	嗜温需氧菌和兼性厌氧菌数量，CFU/g，不超过 25 g 中致病菌（包括沙门氏菌） 25 g 中 Listeria monocytogenes	2×10^5 不得检出 不得检出	

в) 儿童食品用冷却、冷冻禽类内脏（肝、心、肌胃）	嗜温需氧菌和兼性厌氧菌数量，CFU/g，不超过	2×10^5	
	25 g 中致病菌（包括沙门氏菌）	不得检出	
	25 g 中 Listeria monocytogenes	不得检出	
2. 禽肉半成品（冷却、冷冻）			
a) 供3岁以上儿童食用的禽肉绞碎半成品（生鲜冷却、冷冻）	嗜温需氧菌和兼性厌氧菌数量，CFU/g，不超过	5×10^5	
	25 g 中致病菌（包括沙门氏菌）	不得检出	
	25 g 中 Listeria monocytogenes	不得检出	
	0.001 g 中大肠菌群	不得检出	
	0.1 g 中 S. aureus	不得检出	

	霉菌，CFU/g，不超过	250	裹粉
6) 供3 岁以上儿童食用的禽肉整肉半成品（生鲜冷却、冷冻）	嗜温需氧菌和兼性厌氧菌数量，CFU/g ，不超过	1×10^5	
	25 g 中致病菌（包括沙门氏菌）	不得检出	
	25 g 中 Listeria monocytogenes	不得检出	
	0.001 g 中大肠菌群	不得检出	
	0.1 g 中 S. aureus	不得检出	
	霉菌，CFU/g，不超过	250	裹粉
3. 禽肉制品			
a) 供3 岁以上儿童食用的禽肉香肠制品	嗜温需氧菌和兼性厌氧菌数量，CFU/g ，不超过	1×10^3	

	25 g 中致病菌（包括沙门氏菌）	不得检出	
	25 g 中 Listeria monocytogenes	不得检出	适用于小香肠和粗香肠
	1.0 g 中大肠菌群	不得检出	
	1.0 g 中 E. coli	不得检出	适用于保质期超过5天的产品
	1.0 g 中 S. aureus 0.1 g 中亚硫酸盐还原梭菌	不得检出 不得检出	
	霉菌，CFU/g，不超过	100	
	酵母，CFU/g，不超过	100	适用于保质期超过5天的产品

6) 供3 岁以上儿童食用的禽肉肉酱和烹调制品；供1.5 岁以上儿童食用的高预制度半成品	嗜温需氧菌和兼性厌氧菌数量，CFU/g ，不超过 25 g 中致病菌（包括沙门氏菌） 25 g 中 Listeria monocytogenes 1.0 g 中大肠菌群	1×10^3 不得检出 不得检出 不得检出	
	1.0 g 中 E. coli	不得检出	
	1.0 g 中 S. aureus	不得检出	
	0.1 g 中亚硫酸盐还原梭菌	不得检出	
	霉菌，CFU/g，不超过	100	
	酵母，CFU/g，不超过	100	适用于保质期超过 72 h 的产品
	1.0 g 中变形杆菌属	不得检出	

в) 供婴幼儿（1.5岁以上）食用的冻干制品	嗜温需氧菌和兼性厌氧菌数量，CFU/g，不超过	1×10^4	
	50 g中致病菌（包括沙门氏菌）	不得检出	
	50 g 中 Listeria monocytogenes	不得检出	
	1.0 g 中大肠菌群	不得检出	
	1.0 g 中 S. aureus	不得检出	
	0.1 g中亚硫酸盐还原梭菌	不得检出	
	B. cereus，CFU/g，不超过	100	
	酵母，CFU/g	50	
г) 供3岁以上儿童食用的冻干制品	嗜温需氧菌和兼性厌氧菌数量，CFU/g，不超过	1.5×10^4	

	50 g 中致病菌（包括沙门氏菌）	不得检出
	50 g 中 Listeria monocytogenes	不得检出
	1.0 g 中大肠菌群	不得检出
	1.0 g 中 S. aureus	不得检出
	0.1 g 中亚硫酸盐还原梭菌	不得检出
	B. cereus，CFU/g，不超过	200
	酵母，CFU/g，不超过	100
д) 以禽肉为原料的巴氏杀菌小香肠，供婴幼儿	嗜温需氧菌和兼性厌氧菌数量，CFU/g，不超过	2×10^2
（1.5岁以上）食用	50 g 中致病菌（包括沙门氏菌）	不得检出

	50 g 中 Listeria monocytogenes	不得检出
	1.0 g 中大肠菌群	不得检出
	0.1 g 中亚硫酸盐还原梭菌	不得检出
	1.0 g 中 B. cereus	不得检出
e) 儿童食品用熬制禽脂	嗜温需氧菌和兼性厌氧菌数量，CFU/g ，不超过	1×10^2
	25 g 中致病菌（包括沙门氏菌）	不得检出
	25 g 中 Listeria monocytogenes	不得检出
	1.0 g（cm^3 ）中大肠菌群	不得检出
	1.0 g（cm^3）中 S. aureus	不得检出

* 从肌肉深层取样。

** 菌落形成单位。

附件 **3**
欧亚经济联盟
技术法规
《禽肉
及其加工产品安全》
（**TR EAEU 051/2021**）

禽肉罐头（包括儿童食品用罐头）微生物安全限量（商业无菌）

表 **1**

禽肉灭菌罐头和肉菜灭菌罐头（包括肉酱罐头、肉糜罐头）的商业无菌指标

	微生物类别	允许限量
	1	2
1.	B. subtilis 群产芽孢嗜温需氧和兼性厌氧微生物	不超过 11 CFU*/g（cm^3）产品
2.	B. cereus 和（或）B. Polymyxa 群产芽孢嗜温需氧和兼性厌氧微生物	1.0 g（cm^3）产品中不得检出
3.	嗜温梭菌 C. Botulinum 和（或）C. perfringens	1.0 g（cm^3）产品中不得检出
4.	嗜温梭菌（C. Botulinum 和（或）C. perfringens 除外）1.0 g（cm^3）产品中不得检出	1.0 g（cm^3）产品中不超过 1 CFU
5.	非产芽孢微生物，包括乳酸菌和（或）霉菌，和（或）酵母	1.0 g（cm^3）产品中不得检出
6.	产芽孢嗜热厌氧、需氧和兼性厌氧微生物	1.0 g（cm^3）产品中不得检出（适用于贮存温度高于 +20 °C 的罐头）

表**2**

儿童食品用禽肉灭菌罐头的商业无菌指标

	微生物类别	允许限量
	1	2
1.	B. Subtilis 群产芽孢嗜温需氧和兼性厌氧微生物	不超过 11 CFU*/g（cm^3）产品
2.	B. cereus 和（或）B. polymyxa 群产芽孢嗜温需氧和兼性厌氧微生物	1.0 g（cm^3）产品中不得检出
3.	嗜温梭菌	10.0 g（cm^3）产品中不得检出
4.	非产芽孢微生物，包括乳酸菌和（或）霉菌，和（或）酵母	1.0 g（cm^3）产品中不得检出
5.	产芽孢嗜热厌氧、需氧和兼性厌氧微生物	1.0 g（cm^3）产品中不得检出

表**3**

禽肉巴氏杀菌罐头的商业无菌指标

	微生物类别	允许限量
	1	2
1.	嗜温需氧菌和兼性厌氧菌数量（KMAFAnM）	不超过 2 x 10^2 CFU/g（cm^3）产品
2.	大肠菌群	1.0 g（cm^3）产品中不得检出
3.	B. cereus	1.0 g（cm ）产品中不得检出
4.	亚硫酸盐还原梭菌	1.0 g（cm^3）产品中不得检出
5.	S. aureus 及其他凝固酶阳性葡萄球菌	1.0 g（cm^3）产品中不得检出
6.	致病菌，包括沙门氏菌	25 g（cm^3）产品中不得检出

*菌落形成单位。

附件**4**
欧亚经济联盟

技术法规
《禽肉
及其加工产品安全》
（**TR EAEU 051/2021**）

家禽屠宰产品和禽肉制品的卫生安全要求

脚注：附件4经欧亚经济委员会理事会 23.06.2023 第70
号决定修订（自该决定正式公布之日起满12个月后生效）。

指标	允许限量，mg/kg，不超过	备注
1	2	3
氧化酸败指标：		
- 酸价（mg KOH/g）	4.0	食用炼制禽脂
- 过氧化值（mol 活性氧/kg）	10.0	食用炼制禽脂
有毒元素：		
- 铅	0.6	禽类副产品及其制品、禽类副产品罐头，包括肉酱罐头

	0.1	禽类生脂、食用炼制禽脂
	1.0	食用禽蛋白及其制品（无需煮制的菜肴浓缩制品）、肉汤
- 砷	1.0	禽类副产品及其制品、禽类副产品罐头（包括肉酱罐头）；食用禽蛋白及其制品（无需煮制的菜肴浓缩制品）、肉汤
	0.1	禽类生脂、食用炼制禽脂
- 镉	0.2	食用禽蛋白及其制品（无需煮制的菜肴浓缩制品）、肉汤
	0.03	禽类生脂、食用炼制禽脂
	0.3	禽类副产品及其制品、禽类副产品罐头， 包括肉酱罐头

- 汞	0.1	禽类副产品及其制品、禽类副产品罐头， 包括肉酱罐头；食用禽蛋白及其制品（无需煮制的菜肴浓缩制品）、肉汤
	0.03	禽类生脂、食用炼制禽脂
- 铬	10	装于镀铬容器中的明胶、结缔组织蛋白浓缩物
- 铁	1.5	食用炼制禽脂（供储存用）
- 铜	0.4	食用炼制禽脂（供储存用）
农药：		
- 六六六（HCH） （α-、β-、γ-异构体）	0.1	禽肉、禽肉制品、禽类副产品及其 制品、以禽肉和禽类副产品制成的肉罐头和肉菜罐头；食用禽蛋白及其制品（无需煮制的菜肴浓缩制品）、肉汤

	0.2	禽类生脂、食用炼制禽脂
- 滴滴涕（DDT）及其代谢物	0.1	禽肉、禽肉制品、禽类副产品及其制品、以禽肉和禽类副产品制成的肉罐头和肉菜罐头；食用禽蛋白及其制品（无需煮制的菜肴浓缩制品）、肉汤
	1.0	禽类生脂、食用炼制禽脂
苯并[a]芘	0.001	禽肉、禽类副产品熏制品及其制品
N-亚硝胺（NDMA 与 NDEA 之和）	0.004	禽肉和禽类副产品熏制品及其制品
二噁英*	0.000002（以脂肪计）	家禽屠宰产品（肝脏除外）及其制品

	0.000006（以脂肪计）	禽肝及其制品

*仅在有合理依据推定原料中可能含有二噁英时进行检测。

注：	1. 对于冻干和热干燥的干制品，有毒元素、农药、二噁英的含量按原料产品折算，并考虑原料产品和最终产品中的干物质含量。 2. 氯霉素、四环素类抗生素和杆菌肽含量的监控按照海关联盟技术法规《食品安全》（TR CU 021/2011 ）执行；根据制造商（供应商）提供的信息对兽药残留进行的监控按照海关联盟技术法规《食品安全》（TR CU 021/2011）第9[1]条执行。 3. 本附件未列明的家禽屠宰产品及其加工产品的卫生安全限量应符合海关联盟技术法规《食品安全》（TR CU 021/2011）的要求。

附件**5**
欧亚经济联盟
技术法规
《禽肉
及其加工产品安全》
（**TR EAEU 051/2021**）

脚注。附件 5 已根据欧亚经济委员会理事会 15.02.2023 第 23 号决议（自其正式公布之日起满 30 个日历日后生效）和 23.06.2023 第 70 号决议（自其正式公布之日起满 12 个月后生效）进行修订。

指标	允许限量，mg/kg，不超过	备注
1	2	3
有毒元素：		
- 铅	0.2	供各年龄组食用的禽肉
	0.2	供 3 岁以下儿童食用的禽肉罐头、巴氏杀菌小香肠
	0.3	供各年龄组食用的肉菜罐头和菜肉罐头
	0.3	供 超过 3 岁的儿童食用的半成品、肉酱、香肠制品和烹调制品
	0.5	禽类内脏（肝、心、肌胃）

- 砷	0.1	禽肉、禽肉罐头、巴氏杀菌小香肠、半成品、肉酱、香肠制品和烹调制品
	0.2	肉菜罐头和菜肉罐头
	1.0	禽类内脏（肝、心、肌胃）
- 镉	0.03	禽肉、禽肉罐头、香肠制品、半成品、肉酱和烹调制品、巴氏杀菌小香肠、肉菜罐头和菜肉罐头
	0.3	禽类内脏（肝、心、肌胃）
- 汞	0.02	禽肉、禽肉罐头、香肠制品、半成品、肉酱和烹调制品、巴氏杀菌小香肠、肉菜罐头和菜肉罐头
	0.1	禽类内脏（肝、心、肌胃）
- 锡	100	采用组合式马口铁容器包装的禽肉罐头、巴氏杀菌小香肠、肉菜罐头 和菜肉罐头

- 铬	0.5	采用镀铬容器包装的禽肉罐头、巴氏杀菌小香肠、肉菜罐头 和菜肉罐头
抗生素：		
- 氯霉素	不得检出（<0.0003）*	禽肉、禽类内脏（肝、心、肌胃）、禽肉罐头、巴氏杀菌小香肠、肉菜罐头和菜肉罐头、肉酱和烹调制品、冻干制品
- 四环素类	不得检出（<0.01）*	禽肉、禽类内脏（肝、心、肌胃）、禽肉罐头、巴氏杀菌小香肠、肉菜罐头和菜肉罐头、半成品、肉酱和烹调制品
- 杆菌肽	不得检出（<0.02）*	禽肉、禽类内脏（肝、心、肌胃）、禽肉罐头、巴氏杀菌小香肠、肉菜罐头和菜肉罐头、半成品、肉酱和烹调制品、冻干制品
农药：		

- 六六六（HCH，α-、β-、γ-异构体）	0.02	禽肉、禽肉罐头、巴氏杀菌小香肠、肉菜罐头和菜肉罐头、半成品、肉酱、香肠制品和烹调制品、冻干制品
	0.015	禽类内脏（肝、心、肌胃）
- 滴滴涕（DDT）及其代谢物	0.01	禽肉、禽肉罐头、巴氏杀菌小香肠、肉菜罐头和菜肉罐头、半成品、 肉酱和烹调制品、冻干制品
	0.015	禽类内脏（肝、心、肌胃）
亚硝酸盐	不得检出（<0.5）	禽肉罐头、巴氏杀菌小香肠、肉菜罐头和菜肉罐头、半成品、肉酱和烹调制品
	30	供 3 岁以上儿童食用的香肠制品
硝酸盐	150	禽肉肉菜罐头和菜肉罐头（适用于含蔬菜的罐头）

	不得检出（<0.001）*	禽肉烹调制品（适用于含蔬菜的产品）
N-亚硝胺（NDMA 与 NDEA 之和）	不得检出（< 0.001）*	禽肉罐头、巴氏杀菌小香肠、肉菜罐头和菜肉罐头、半成品、肉酱和烹调制品
	0.002	香肠制品
放射性核素：		
- 铯-137	40 Bq/kg(L)	禽肉罐头、巴氏杀菌小香肠、肉菜罐头和菜肉罐头、半成品、肉酱和烹调制品、冻干制品、禽肉
- 锶-90	25 Bq/kg(L)	
二噁英	不得检出	禽肉、禽类内脏（肝、心、肌胃）、禽肉罐头、巴氏杀菌小香肠、肉菜罐头和菜肉罐头、半成品、肉酱和烹调制品、冻干制品

*方法检出限。

注：	1. 还须根据制造商（供应商）提供的信息，按照海关联盟技术法规《食品安全》（TR CU 021/2011）第 9[1] 条，监控在生产动物源性食品原料过程中所使用的抗生素的残留量。 2. 对于冻干和热干燥的干制产品，有毒元素、农药和二噁英的允许限量采用按原料产品折算的允许限量，并考虑干制产品和原料产品中的干物质含量。

附件 **6**
欧亚经济联盟
技术法规
《禽肉
及其加工产品安全》
（**TR EAEU 051/2021**）

机械去骨禽肉卫生安全要求

指标	允许限量
1	2
钙含量，%	不超过 0.26
骨屑含量，%	不超过 0.60
骨屑粒度组成，%：	
粒径不超过 500 μm	不低于 98.0
粒径 500 至 750 μm	不超过 2.0
粒径大于 750 μm	不允许
脂肪酸价，mg KOH/g 脂肪	不超过 4.0

附件 **7**
欧亚经济联盟
技术法规
《禽肉
及其加工产品安全》
（**TR EAEU 051/2021**）

儿童食品用禽肉制品理化指标要求

表 **1**

婴幼儿食用禽肉罐头

每 100 g 产品的营养价值标准和指标	计量单位	允许限量	备注
1	2	3	4
1. 干物质质量分数	g，不低于	17	
2. 蛋白质	g，不低于	7	
3. 脂肪	g	3 – 12	
4. 食盐	g，不超过	0.4	
5. 淀粉*	g，不超过	3	增稠剂
6. 大米粉和小麦粉*	g，不超过	5	增稠剂

表 **2**

婴幼儿食用禽肉肉菜罐头（菜肉罐头）

每 100 g 产品的营养价值 标准和指标	计量单位	允许限量	备注
1	2	3	4
1. 干物质质量分数	g	5 – 26	
2. 蛋白质	g	1.5 – 8	
3. 脂肪	g	1 – 6	
4. 碳水化合物	g	5 – 15	
5. 食盐	g，不超过	0.4	
6. 淀粉*	g，不超过	3	增稠剂
7. 大米粉和小麦粉*	g，不超过	5	增稠剂

表 **3**

供**1.5**岁以上儿童食用的巴氏杀菌肉类（含肉）小香肠

营养价值标准与指标（每100 g产品）	计量单位	允许限量
1	2	3
1. 蛋白质	g，不低于	12
2. 脂肪	g	16 – 20
3. 食盐	g，不超过	1.5

表**4**

供**3**岁以上儿童食用的禽肉罐头

营养价值标准与指标（每100 g产品）	计量单位	允许限量	备注
1	2	3	4
1. 蛋白质	g	12 – 14	
2. 脂肪	g	10 – 18	
3. 食盐	g，不超过	1.2	
4. 淀粉*	g，不超过	3	增稠剂
5. 大米粉和小麦粉*	g，不超过	5	增稠剂

表**5**

供**3**岁以上儿童食用的禽肉香肠制品

营养价值标准与指标（每100 g 产品）	计量单位	允许限量	备注
1	2	3	4
1. 蛋白质	g，不低于	12	
2. 脂肪	g，不超过	22	
3. 食盐	g，不超过	1.8	
4. 淀粉*	g，不超过	5	
5. 酸性磷酸酶残留活性	%，不超过	0.006	适用于熟煮香肠制品
6. 总磷	%，不超过	0.25	

表**6**

供**3**岁以上儿童食用的禽肉半成品

营养价值标准与指标（每100 g产品）	计量单位	允许限量
1	2	3
1. 蛋白质	g，不低于	10
2. 脂肪	g，不超过	20
3. 食盐	g，不超过	0.9

表**7**

供**3**岁以上儿童食用的禽肉肉酱及其他烹调制品

营养价值标准与指标（每100 g产品）	计量单位	允许限量
1	2	3
蛋白质	g，不低于	8
脂肪	g，不超过	16
食盐	g，不超过	1.2

*淀粉与大米粉（或小麦粉）同时使用时，淀粉的允许含量不得超过每100 g产品3 g，二者的总允许含量不得超过每100 g产品5 g。

附件**8**
欧亚经济联盟
技术法规
《禽肉
及其加工产品安全》
(TR EAEU 051/2021)

家禽屠宰产品中兽药（家禽促生长剂、抗菌药物及其他药物）残留量的最大残留限量（根据其使用信息进行监控）*

脚注。根据欧亚经济委员会理事会 23.06.2023 第70号决定，附件8
已失效（该决定自正式公布之日起满12个月后生效）。

附件**9**
欧亚经济联盟
技术法规
《禽肉
及其加工产品安全》
(TR EAEU 051/2021)

家禽宰前停食静养要求

家禽种类	[待宰] 家禽宰前停食时间
1	2
鸡、雏鸡、肉用仔鸡、火鸡、雏火鸡	6 – 8 小时
鸭、雏鸭、鹅、雏鹅、珍珠鸡、雏珍珠鸡、鹌鹑、雏鹌鹑	4 – 6 小时
鸵鸟 雏鸵鸟	12 小时 10 小时

本文件由 *AC Inorms GmbH*
提供。这是借助人工智能完成的欧亚经济联盟技术规范文件的译文。*AC Inorms GmbH* 对译文的准确性、完整性和时效性不承担责任。