

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS XXXX—XXXX

环江菜牛肉生产全程质量控制技术规范

Technical specification for whole-process quality control of Huanjiang
Cainiu meat production

（工作组讨论稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX – XX – XX 发布

XXXX – XX – XX 实施

广西标准化协会 发 布

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 组织管理 1

5 饲养管理 2

6 投入品使用 2

7 疫病防控 2

8 废弃物处理 3

9 出栏 3

10 屠宰和分割 3

11 包装、贮存和运输 4

12 产品质量管理 4

参考文献 6

前 言

本文件参照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。

本文件由环江毛南族自治县畜牧站提出并宣贯。

本文件由广西标准化协会归口。

本文件起草单位：环江毛南族自治县畜牧站、中国科学院亚热带农业生态研究所、广西农业职业技术大学、广西四野牧业有限公司、广西红火食品集团有限公司、环江五圩生态养殖农民专业合作社。

本文件主要起草人：欧鹏、卢立正、韦晟纯、韦翔。

环江菜牛肉生产全程质量控制技术规范

1 范围

本文件规定了环江菜牛肉生产的组织管理、饲养管理、投入品使用、疫病防控、废弃物处理、出栏、屠宰和分割、包装、贮存和运输、产品质量管理等要求。

本文件适用于环江菜牛肉生产的全程质量控制。

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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB/T 19477 畜禽屠宰操作规程 牛
GB/T 36195 畜禽粪便无害化处理技术规范
NY/T 266 标准化养殖场 肉牛
NY/T 3075 畜禽养殖场消毒技术
T/GXAS 1278 环江菜牛养殖技术规程
T/GXAS 1277 地理标志证明商标 环江菜牛

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

环江菜牛 Huanjiang Cainiu
环江香牛

在环江毛南族自治县行政区域内，按传统生态养殖方式育肥8个月以上的黄牛。

[来源：T/GXAS 1278—2026, 3.1]。

3.2

三隔肉 three meats

环江菜牛特有的肉质特征，肋间肉部位脂肪与肌肉分层交错，形成三层脂肪隔层的优质肉品，为环江菜牛肉的标志性部位。

4 组织管理

4.1 组织机构

4.1.1 生产主体应建立环江菜牛养殖、加工全流程质量管理组织机构，明确养殖、投入品管理、疫病防控、屠宰加工、品控追溯等岗位职责。

4.1.2 生产机构应与相关部门对接，落实环江菜牛养殖生产过程记录、质量追溯信息上报等工作。

4.2 文件管理

4.2.1 建立环江菜牛生产全程文件管理制度，涵盖品种选育、饲草配比、育肥周期、疫病防控、屠宰加工等特色技术文件，明确育肥周期等核心要求。

4.2.2 对环江菜牛秸秆青贮、日粮配置饲喂、驱虫等传统工艺文件单独归档，定期更新完善并留存备案。

4.2.3 所有文件应同时留存电子和纸质版本，保存期限不少于产品上市后2年。

4.3 人员管理

- 4.3.1 养殖人员应接受环江菜牛传统育肥技术和秸秆养牛技术专业培
训，掌握饲草刈割、精料熟制、圈舍管理等技能，考核合格后方可上岗。
- 4.3.2 屠宰加工人员应熟悉环江菜牛三隔肉等特色部位的分割要求，掌握肉质保鲜关键技术。
- 4.3.3 品控和追溯人员应熟悉环江菜牛肉质量特征，掌握农产品质量安全追溯平台操作流程，定期参加地方监管部门组织的专业培训。

5 饲养管理

5.1 养殖场选址与布局

应符合T/GXAS 1278的要求。

5.2 建筑和设施

- 5.2.1 栏舍设计符合 NY/T 266 的要求。
- 5.2.2 配备秸秆切铡机、青贮氨化池等饲草加工设施，青贮氨化池容积与养殖规模匹配。
- 5.2.3 配备蒸煮锅等精料熟制设施，满足饲喂的传统工艺要求；配套饲料储存仓库，做到防潮、防鼠、防污染。

5.3 品种选择

应符合T/GXAS 1278的要求。

5.4 养殖管理

- 5.4.1 应符合 T/GXAS 1278 的饲养要求。
- 5.4.2 实行单栏圈养、不放牧、不劳役管理模式，每日清理圈舍粪便，保持圈舍干燥清洁；定期对牛只进行健康巡查，记录采食、饮水、生长情况。

6 投入品使用

6.1 饲料、饲料添加剂及饮水

- 6.1.1 饲料、饲料添加剂及饮水应符合 T/GXAS 1278 的要求。
- 6.1.2 建立饲料采购、加工、饲喂记录，记录饲草来源、秸秆处理方式、精料配比等信息，饲草优先选用环江本地种植或野生资源。

6.2 兽药

- 6.2.1 环江菜牛疫病防控优先采用中草药驱虫等传统方式，选用本地中草药配制驱虫、健胃药剂，减少化学兽药使用。
- 6.2.2 确需使用化学兽药时，选用国家批准的兽药品种，符合《兽药管理条例》要求，执行休药期规定，屠宰前休药期内不应使用任何兽药。
- 6.2.3 兽药单独储存、专人管理，不应使用假劣、过期、违禁兽药。

7 疫病防控

7.1 卫生消毒

按照NY/T 3075要求执行。

7.2 免疫接种与驱虫

- 7.2.1 按照国家和广西壮族自治区畜禽免疫程序，对环江菜牛进行口蹄疫、牛出败等法定疫病免疫接种，免疫密度达到 100%；建立免疫档案，记录免疫时间、疫苗品种、接种剂量等信息。
- 7.2.2 育肥初期对牛只进行全面驱虫，采用中草药+化学药剂结合的方式，体内外驱虫同步进行；育肥

中期根据牛只生长情况进行一次补驱，确保牛只无寄生虫感染。

7.2.3 驱虫后及时清理圈舍粪便并无害化处理，避免虫卵扩散；驱虫期间做好牛只健康监测，发现异常及时处理。

7.3 疫病净化

7.3.1 定期对环江菜牛开展布鲁氏菌病、结核病等重大动物疫病检测，检测阳性牛只立即扑杀并无害化处理，做到早发现、早处理，净化养殖环境。

7.3.2 养殖场实行全进全出制度，一批次牛只出栏后，对圈舍彻底清洁、消毒、空置，经检测合格后方可引入新牛只。

7.3.3 加强环江本地黄牛品种疫病净化，对接地方畜牧部门，参与品种提纯复壮和疫病净化工作，保障品种健康性。

7.4 疫病扑灭

7.4.1 建立环江菜牛疫病应急预案，发现疑似重大动物疫病时，立即停止生产、隔离病牛，及时向环江毛南族自治县农业农村局、畜牧站等部门报告，不应擅自处置病牛。

7.4.2 对疫病污染的圈舍、器具、场地等彻底消毒，对病死牛、同群牛只按照国家动物防疫规定扑杀和无害化处理，做好疫情处置记录。

7.4.3 疫情解除后，经地方畜牧部门检测合格方可恢复生产；恢复生产前对养殖场进行全面排查和消毒。

8 废弃物处理

8.1 粪污处理利用

按GB/T 36195的要求执行。

8.2 废弃药械处置

8.2.1 养殖过程中产生的废弃兽药瓶、注射器、针头等药械，实行分类收集、专人管理，设置专用废弃药械储存容器，做好防渗漏、防污染处理。

8.2.2 废弃药械定期交由有资质的单位无害化处理，建立处置记录，记录收集数量、处置时间、处置单位等信息，不应随意丢弃、掩埋。

8.3 病死牛处理

8.3.1 按照《病死及病害动物无害化处理技术规范》执行。

8.3.2 病死牛处理过程做好全程记录，记录病死牛数量、死因、处理时间、处理方式等信息，配合地方畜牧部门做好疫情溯源工作。

8.3.3 不应出售、加工、食用病死牛，对病死牛接触的圈舍、器具等彻底消毒。

9 出栏

9.1 育肥期及休药期满，经健康检查、疫病检测合格后方可出栏。

9.2 出栏前对牛只进行标识核对，记录牛只品种、育肥周期、养殖场地、检测结果等信息，溯源标识信息与养殖档案一致。

9.3 出栏运输车辆彻底清洁、消毒，配备防滑、防挤压设施；运输过程中不应与其他畜禽混装，运输路线优先选择环江县域内道路，减少运输应激，保障牛只肉质。

9.4 出栏牛宜运往环江毛南族自治县定点屠宰场屠宰，不应私宰、乱宰；屠宰前向屠宰场提供养殖档案、检测报告等资料。

10 屠宰和分割

10.1 屠宰场应符合食品卫生要求，定期清洁、消毒。

10.2 牛只屠宰过程按 GB/T 19477 的要求执行。

10.3 屠宰后及时进行胴体冷却，冷却温度控制在 2℃~6℃。

10.4 分割过程按照环江菜牛特色部位划分，重点突出三隔肉（肋间肉）等标志性部位；分割工具专人专用，生熟分开。

10.5 分割后的肉品立即标识，标注部位、屠宰日期、溯源编码等信息，标识清晰、牢固，便于追溯。

10.6 不应屠宰、加工病牛、死牛和检疫不合格的牛只；屠宰过程产生的血水、胃肠内容物、皮毛等废弃物无害化处理或资源化利用。

11 包装、贮存和运输

11.1 包装

11.1.1 环江菜牛肉包装采用食品级包装材料，符合 GB 4806.7 的要求，包装材料具备防潮、防氧化、保鲜功能。

11.1.2 包装规格根据市场需求划分，包括散装、真空小包装等；真空包装密封严密，无漏气、破损。

11.1.3 包装上标注环江菜牛地理标志相关信息，内容包括：产品名称、品种、屠宰日期、保质期、贮存条件、溯源编码、生产企业名称、地址、联系方式等，标注内容真实、准确、清晰。

11.1.4 三隔肉等特色部位单独包装，标注专属部位名称，突出环江菜牛肉特色。

11.2 贮存

11.2.1 环江菜牛肉贮存遵循低温保鲜原则：冷藏贮存温度控制在 0℃~4℃，保质期不低于 7 d；冷冻贮存温度控制在-18℃以下，保质期不低于 12 个月。

11.2.2 贮存仓库干燥、清洁、通风，无异味、无污染源，配备温度监测和调控设施，定期清洁、消毒。

11.2.3 肉品分类、分批次存放，遵循先进先出原则，避免积压；冷藏和冷冻肉品分开贮存，不应与有毒、有害、有异味的物品混放。

11.2.4 贮存过程做好温度记录和库存记录，记录贮存温度、批次、数量、出入库时间等信息，便于追溯。

11.3 运输

11.3.1 环江菜牛肉采用冷藏或冷冻运输车辆，车辆具备温度调控功能；冷藏运输温度控制在 0℃~4℃，冷冻运输温度控制在-18℃以下，运输过程实时监测温度。

11.3.2 运输车辆装货前彻底清洁、消毒，无异味、无残留；装货时避免包装破损，运输过程做好防挤压、防震动措施。

11.3.3 运输过程中不应与有毒、有害、有异味的物品混装，合理规划运输路线，缩短运输时间，保障肉品新鲜。

11.3.4 建立运输记录，记录运输车辆信息、运输温度、运输路线、发货时间、收货单位等信息，做到全程可追溯。

12 产品质量管理

12.1 质量要求

应符合 T/GXAS 1277 的规定。

12.2 质量追溯

12.2.1 建立环江菜牛肉全产业链质量追溯体系，对接广西省部级农产品质量安全追溯管理平台，实现从牛只养殖、投入品使用、疫病防控、出栏、屠宰加工到产品上市的全程追溯。

12.2.2 每头环江菜牛分配唯一溯源编码，溯源编码贯穿养殖、屠宰、加工、销售全环节；包装上标注溯源编码，消费者可通过扫码查询产品全程信息。

12.2.3 追溯信息包括：牛只品种、养殖场地、育肥周期、饲草配比、用药记录、免疫检测、屠宰日期、加工企业、贮存运输等，信息真实、准确、完整，更新及时。

12.2.4 生产主体安排专人负责追溯体系维护和信息录入，保障追溯系统正常运行；追溯信息保存期限不少于产品保质期后 6 个月。

12.3 内部检查

12.3.1 生产主体建立环江菜牛肉生产全程内部检查制度，设立品控部门；每周至少一次全面检查，每日进行现场巡查，覆盖养殖、投入品使用、屠宰加工、包装贮存等全环节。

12.3.2 检查内容包括：单栏圈养、育肥周期等养殖工艺执行情况、投入品质量、疫病防控措施、屠宰加工卫生、包装标识、贮存运输温度等，重点核查环江菜牛特色要求落实情况。

12.3.3 对检查中发现的问题，立即下达整改通知书，明确整改责任人、整改措施、整改期限，跟踪整改落实情况，整改完成后进行复查，确保问题整改到位。

12.3.4 建立内部检查记录，记录检查时间、检查内容、发现问题、整改情况等信息，作为产品质量管控的重要依据。

12.4 记录管理

12.4.1 建立环江菜牛肉生产全程记录管理制度，对养殖、投入品使用、疫病防控、出栏、屠宰加工、包装贮存、运输、销售等各环节详细记录，做到全程可查、有据可依。

12.4.2 记录内容包括：牛只养殖档案（来源、年龄、育肥周期、饲喂记录、健康记录）、投入品采购和使用记录（饲料、兽药）、免疫检测记录、出栏记录、屠宰加工记录、包装标识记录、贮存运输记录、销售记录等。

12.4.3 记录采用书面或电子形式，填写规范、字迹清晰、信息完整，签字确认后归档保存；电子记录进行备份。

12.4.4 所有记录保存期限不少于产品保质期后 2 年，涉及品种保护、疫病防控的重要记录长期保存。

12.5 投诉处理

12.5.1 建立环江菜牛肉产品投诉处理制度，公布投诉电话、邮箱等联系方式，安排专人负责投诉受理和处理，做到有诉必接、有接必查、有查必果。

12.5.2 受理消费者投诉后，24h 内响应，记录投诉人信息、投诉内容、投诉时间等，及时开展调查核实，查明问题原因和责任主体。

12.5.3 针对投诉问题制定整改和处理方案，及时向投诉人反馈处理结果，妥善解决消费者诉求；对存在质量问题的产品，立即召回、下架并无害化处理。

12.5.4 建立投诉处理档案，记录投诉内容、调查过程、处理结果、整改措施等信息；定期对投诉问题分析总结，查找生产管理薄弱环节，持续改进产品质量。

12.5.5 对投诉集中的问题，立即开展内部全面排查，采取针对性整改措施；同时将整改情况向地方监管部门报备。

参 考 文 献

- [1] 兽药管理条例（国务院令第404号）
 - [2] 病死及病害动物无害化处理技术规范（农医发〔2017〕25号）
-