

DB 11

北京市地方标准

DB11/T XXXX—XXXX

清洁鸡蛋生产质量安全控制技术规范

Technical specification for quality and safety control of cleaned egg
production

(征求意见稿)

20XX - XX - XX 发布

20XX - XX - XX 实施

北京市市场监督管理局 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 控制要素	1
5 控制措施	2
附 录 A	6

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。

本文件由北京市农业农村局提出并归口。

本文件由北京市农业农村局组织实施。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

清洁鸡蛋生产质量安全控制技术规范

1 范围

本文件规定了清洁鸡蛋生产产前、产中、产后质量安全控制要素及控制措施的要求。
本文件适用于清洁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/T 191	包装储运图示标志
GB 2749	食品安全国家标准 蛋与蛋制品
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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 4806.1	食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 4806.8	食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 13078	饲料卫生标准
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 14930.2	食品安全国家标准 消毒剂
GB 21710	食品安全国家标准 蛋与蛋制品生产卫生规范
GB 29921	食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
GB 31603	食品安全国家标准 食品接触材料及制品生产通用卫生规范
GB 31650	食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
NY/T 4279	洁蛋生产技术规程

3 术语和定义

清洁鸡蛋 cleaned egg

经过一系列清洁消毒等流程处理后并检验合格的带壳鸡蛋。

4 控制要素

清洁鸡蛋生产质量安全控制涉及产前、产中、产后及通用环节，包括硬件要求等10个控制要素，厂房等31个控制点，见表1。

表1 清洁鸡蛋生产质量安全控制要素表

环节	控制要素	控制点
产前	硬件要求	厂房和车间、设施设备
	原料要求	鲜鸡蛋、清洗剂、消毒剂、涂膜剂、油墨、生产用水、包装材料
产中	生产流程	生产流程
	生产过程	清洁（清洗方式、非清洗方式）、脏蛋检测、裂纹蛋检测、紫外线杀菌、涂膜、重量分级、蛋表喷码、包装
	生产检验	检验方式、自行检验要求、检验指标
产后	质量要求	感官要求、理化指标要求、微生物指标要求
	出厂检验	检验批次、检验要求、判定规则
通用	人员管理	健康状况、人员培训
	质量监督	质量监督
	档案管理	档案管理

5 控制措施

5.1 产前环节

5.1.1 硬件要求

5.1.1.1 厂房和车间

应符合GB 14881的相关要求。

5.1.1.2 设施设备

应符合GB 21710的相关要求。保持设备清洁卫生，宜每天清洁消毒1~2次。

5.1.2 原料要求

5.1.2.1 鲜鸡蛋

符合GB 2749的相关要求，产出时间应为24 h以内，哈氏单位不低于72。

5.1.2.2 清洗剂

清洗剂应选用食品级，无异味，对蛋壳无污染，清洗效果良好。

5.1.2.3 消毒剂

消毒剂应选用食品级，无异味，对蛋壳无污染，消毒效果良好，应符合GB 14930.2的要求。

5.1.2.4 涂膜剂

涂膜剂应选用食品级，无异味，能起到保持新鲜度的作用，应符合GB 2760的要求。

5.1.2.5 油墨

蛋壳表面喷码所用的油墨应选用食品级，无异味，不易被擦除，应符合 GB 4806.1 和 GB 31603 的相关要求。

5.1.2.6 生产用水

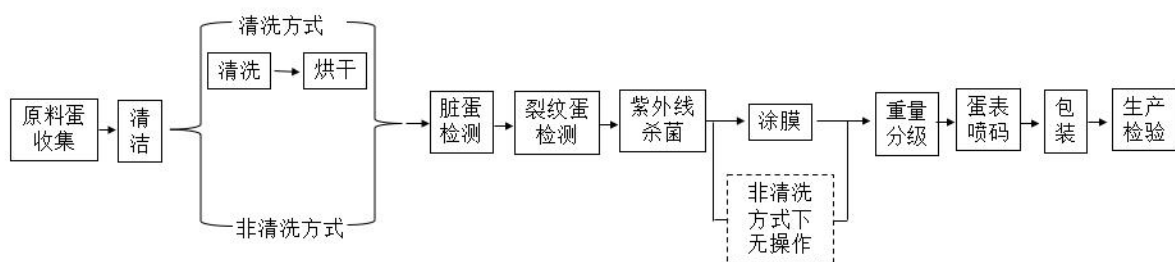
应符合 GB 5749 的要求。

5.1.2.7 包装材料

蛋托或纸格等内包装材料应符合 GB 4806.7 和 GB 4806.8 的相关要求。纸箱等外包装材料应符合 GB/T 6543 的相关要求，外包装箱应坚固、干燥、清洁、无霉、无异味，适宜于储存、搬运及运输。

5.2 产中环节

5.2.1 生产流程



5.2.2 生产过程

5.2.2.1 清洁

5.2.2.1.1 清洗方式

——清洗。选择清洗剂进行清洗，水温应控制在 30 °C ~ 50 °C，时间不超过 2 min，之后进行烘干。

——烘干。清洗后的鸡蛋通过热风对鸡蛋进行多角度吹干。热风温度宜不超过 65 °C，吹干时间不超过 1 min。

5.2.2.1.2 非清洗方式

使用合适的非清洗方式去除蛋壳表面污物。

5.2.2.2 脏蛋检测

通过设备或人工将蛋壳表面存在未清洗干净的鸡蛋筛选剔除。

5.2.2.3 裂纹蛋检测

通过设备或人工将开裂的鸡蛋筛选剔除。

5.2.2.4 紫外线杀菌

通过紫外灯管对鸡蛋进行照射杀菌，照射的时间应不少于 5 s。

5.2.2.5 涂膜

清洗后的鸡蛋应进行涂膜。可采取喷淋、雾化、浸涂、涂抹等方式进行涂膜，应均匀覆盖整个蛋壳的表面。若采用石蜡油进行涂膜，应符合GB 2760的相关要求。

5.2.2.6 重量分级

6.7.1 鸡蛋宜按重量进行分级，分级要求见附录A。

6.7.2 分级设备应定期进行校准。

5.2.2.7 蛋表喷码

宜在鸡蛋表面进行喷码，喷码信息宜包含生产日期、商标及其它追溯信息。

5.2.2.8 包装

将鸡蛋装盒或装托。装盒或装托时应将鸡蛋的钝端向上装入。

5.2.3 生产检验

5.2.3.1 检验方式

应自行检验或委托具备相应资质的检验机构对原料和产品进行检验，并建立相应的检验记录制度。

5.2.3.2 自行检验要求

自行检验应具备检验项目所需的检验设施设备及管理制度。

5.2.3.3 检验指标

检验指标见 5.3.1.2 和 5.3.1.3。

5.3 产后环节

5.3.1 质量要求

5.3.1.1 感官要求

感官指标应符合表 2 的要求。

表2 感官指标要求

项目	要求
蛋壳	蛋壳清洁完整，无破损，无裂纹，无霉斑，无粪污、羽毛等污物。
蛋白	蛋白浓稀分明，澄清；具有固有的气味，无异味。
蛋黄	蛋黄凸起完整并带有韧性，具有固有的气味，无异味。

5.3.1.2 理化指标要求

——污染物指标应符合 GB 2762 的要求。

——农药残留指标应符合 GB 2763 的要求及国家相关规定和公告。

——兽药残留指标应符合 GB 31650 的要求及国家相关规定和公告。

5.3.1.3 微生物指标要求

——致病菌限量应符合 GB 29921 的要求。

——微生物限量应符合 GB 2749 的要求。

5.3.2 出厂检验

5.3.2.1 检验批次

以同一蛋鸡场在同一天、所产相同品种的鸡蛋为一批。

5.3.2.2 检验要求

——应经工厂检验部门逐批检验合格后方可出厂。

——出厂检验项目包括感官要求、净含量等。

——出厂检验每次在每批成品中随机抽取样品进行检测。

5.3.2.3 判定规则

所检验项目全部合格判为合格。若出现不合格项时，应加倍抽样复验，复验合格则判定为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。

5.4 通用环节

5.4.1 人员管理

5.4.1.1 健康状况

生产人员应无传染性疾病，每年宜至少进行1次健康检查，合格后方可上岗。

5.4.1.2 人员培训

应对从事清洁鸡蛋生产的技术人员进行专业的技术培训。

5.4.2 质量监督

应对照表1清洁鸡蛋生产质量安全控制要素表，对清洁鸡蛋生产过程及相关记录进行检查，发现问题（隐患）及时整改。检查时应建立生产过程检查记录，至少包括检查内容、检查结果（发现问题）、整改措施、检查人、检查日期等信息。

5.4.3 档案管理

应建立清洁鸡蛋生产质量安全控制档案，包括相关人员信息、培训记录、相关检测报告、仪器设备校准记录、质量监督记录等。

附 录 A
(规范性)
鸡蛋重量分级标准

单位为g

级别		单枚鸡蛋蛋重范围/g	每 100 枚鸡蛋最低蛋重/kg
XL		≥ 68	≥ 6.9
L	L(+)	≥ 63 且 < 68	≥ 6.4
	L(-)	≥ 58 且 < 63	≥ 5.9
M	M(+)	≥ 53 且 < 58	≥ 5.4
	M(-)	≥ 48 且 < 53	≥ 4.9
S	S(+)	≥ 43 且 < 48	≥ 4.4
	S(-)	< 43	—

注：在分级过程中生产企业宜根据技术水平将 L、M、S 进一步分为“+”和“-”两种级别。