

无抗肉鸭认证技术规范编制说明

(征求意见稿)

一、任务来源与背景

本《无抗肉鸭认证技术规范》标准的制定任务由河北乐寿鸭业有限责任公司提出，并由中国民族贸易促进会归口，联合中检计量有限公司、中国检验认证集团检验有限公司、中检科（北京）测试技术有限公司、山东农业工程学院等单位共同参与制定。本标准的制定旨在响应市场对健康、安全肉类产品的需求，提升无抗肉鸭产品的质量和安全性，增强消费者信心，并促进肉鸭产业的可持续发展。

二、制定标准的必要性和意义

建立一个全面、严格、透明的质量控制体系，确保肉鸭产品在整个生产链中不使用抗生素，从而提高产品质量，满足市场对健康、安全肉类产品的需求，增强消费者信心，并促进肉鸭产业的可持续发展。首先，它要求养殖企业采用更为先进的养殖技术和管理方法，比如通过改善养殖环境、优化饲料配方、增强生物安全措施等，来提高肉鸭的健康水平和生产效率。其次，规范的实施将促进相关科研机构和企业加大对无抗养殖技术的研发投入，推动科技创新和成果转化。

为消费者提供了重要的健康保护，确保他们能够享受到无抗生素残留的安全食品，满足当前消费者对健康饮食和食品安全的高度关注。激励产业进行技术革新和升级，推动养殖企业采纳更为环保和可持续的生产实践，有效提升了整个肉鸭产业的技术水平和产品质量。增强国内品牌的市场竞争力，还有助于拓展国际市场，满足全球消费者对高标准食品安全的需求，促进了我国肉鸭产品在国际贸易中的发展，增强了国际竞争力。

建立全程可追溯体系，提高产品透明度，使消费者能够清晰地了

解食品的来源和生产过程，从而增强了消费者对产品的信任。为科研和技术发展提供新的动力，鼓励科研机构和企业在无抗养殖技术领域进行创新，推动科研成果的实际应用，促进行业的科技进步。有助于完善现有的标准体系，为行业的健康发展提供了坚实的法规基础。

三、主要起草过程

本标准起草小组自 2024 年 8 月成立以来，为确保项目的顺利进行，开展了一系列工作。2024 年 9 月 18 日相关专家开展现场调研，研究无抗肉鸭的技术指标和养殖技术规范。2024 年 9 月 27 日通过专家立项评审。2024 年 12 月，起草组进一步完善标准文本，形成征求意见稿。

（一）组织落实与技术支持

起草工作由项目负责人全面负责，确保了项目指导和监督的连贯性。通过指派专人负责具体任务，明确了各成员的职责和工作重点。同时，聘请了行业专家代表，为起草工作提供了专业的指导和帮助，确保了标准的科学性和实用性。

（二）市场调研与产业沟通

起草小组深入生产企业和销售市场进行调研，与肉鸭的养殖、加工企业进行了广泛的沟通和协调。通过走访各大小超市、肉品市场等流通领域，收集了市场对无抗肉鸭产品的需求和反馈，了解了消费者对产品质量和安全性的期望和关注点。

（三）资料收集与分析

起草小组注重相关资料的收集与分析工作，通过多种渠道搜集了与无抗肉鸭相关的国家标准、行业标准、地方标准及市场准入要求。对国内外无抗肉鸭产品的检验数据进行了系统的整理和分析，重点关注了养殖环境、生产过程控制、产品安全性等信息，并进行了必要的

实验论证，以确保标准的科学性和先进性。

（四）技术规范的制定

基于调研和分析结果，起草小组制定了包括术语和定义、总体要求、认证评价要求、认证实施要求、认证标识等方面的技术规范。确保了标准的全面性和可操作性，满足了无抗肉鸭产品认证的要求。

四、制定标准的原则和依据

本标准按照 GB/T 1.1 给出的规则起草。本标准的编制遵循“统一性、协调性、适用性、一致性、规范性”原则。确保标准能够满足市场需求、保障食品安全、促进产业可持续发展的关键。

五、确定标准主要内容的依据

随着消费者对健康和食品安全的日益关注，市场对无抗生素残留的肉鸭产品需求增长。标准旨在满足这一需求，确保肉鸭产品无抗生素、无药物残留或违禁药物，从而保护消费者健康。

标准制定过程中严格遵守国家相关法律法规，如《食品安全法》和其他相关的国家标准，确保无抗肉鸭产品的生产、加工、销售等环节符合法律要求。标准的内容基于科学研究和实验数据，结合无抗肉鸭产品的实际生产情况，确保标准的科学性、先进性及合理适用性。

行业实践和经验：在标准制定过程中，广泛征求行业内专家、企业和相关机构的意见，结合行业实践和经验，确保标准的实用性和可操作性。

全程可追溯性：标准强调了建立全程可追溯体系的重要性，确保从养殖到加工再到销售的每一个环节都能追溯，提高产品透明度，增强消费者信任。

认证实施的便利性和有效性：标准在制定时考虑了认证实施的便利性和有效性，确保认证过程既严格又高效，便于认证机构和生产企业

业操作。

六、各项技术指标确立的依据和必要性

技术指标遵循了《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》(GB 2760)、《食品安全国家标准 食品中污染物限量》(GB 2762)等国家标准,确保了无抗肉鸭产品在添加剂和污染物方面的安全性。

通过限制抗生素的使用,确立了无药物残留的要求,以保护消费者免受潜在的健康风险。技术指标考虑了环境保护和资源的可持续利用,如《畜禽养殖业污染物排放标准》(GB 18596),推动了养殖业向环保和可持续方向发展。

通过设定高标准的技术指标,激励生产企业提升产品质量,满足市场对高品质肉类产品的需求,增强产品在国内外市场的竞争力。要求建立从养殖到销售的全程可追溯体系,提高了产品透明度,增强了消费者对产品的信任。

技术指标的确立基于科学研究和实验数据,反映了当前肉鸭养殖和加工领域的最新科技成果。考虑了认证实施的便利性和有效性,确保认证过程既严格又高效,便于认证机构和生产企业操作。

无抗技术指标主要依据的相关国家和行业标准和制度,中华人民共和国农业部公告第1997号、中华人民共和国农业部公告第2471号、中华人民共和国农业部公告第790号、中华人民共和国农业部公告第245号和2024年国家市场监督管理总局食品安全抽检监测计划等。

七、与国内外同类标准的对比情况

本规范在制定过程中参考了相关的国际、国内标准,确保标准的科学性、先进性及合理适用性。

八、征求意见过程中产生重大意见分歧的处理结果和依据

起草小组积极与各参与单位沟通,对收集到的意见进行分类、分

析，并在必要时组织专家讨论，根据反馈调整规范内容。

九、贯彻标准的要求、措施、建议

加强宣传和培训，提高企业和消费者对规范的认识。

建立监督机制，确保规范得到有效执行。

制定详细的实施细则和操作指南，方便企业和认证机构操作。

通过本编制说明，我们期望无抗肉鸭认证技术规范能够为行业提供明确的指导，促进无抗肉鸭产品的健康发展，满足消费者对健康、安全食品的需求。