

团 体 标 准

T/CGAPA 001-2019



宠物零食标准综合体团体规范

The Comprehensive standard of pet treats

2019-08-01 发布

2019-09-01 实施

中国优质农产品开发服务协会 发布

目 次

前言

- 1 范围
- 2 规范性引用文件
- 3 术语与定义
- 4 厂区建设要求
- 5 生产工艺流程
- 6 原料和添加剂
- 7 产品技术研发
- 8 质量控制管理
- 9 产品储存运输
- 10 环保污染防治
- 11 产品营销出口
- 12 品牌运营维护
- 13 重要保障措施
- 14 标准实施管理

附录A1（规范性附录）宠物零食相关管理文件

附录A2（资料性附录）宠物零食原料验收标准

附录A3（资料性附录）宠物零食出口的相关文件

前 言

本规范按GB/T 1.1-2009和GB/T 31600-2015给出的规则起草。

本规范由中国优质农产品开发服务协会提出并归口。

本规范起草单位：中国优质农产品开发服务协会宠物产业委员会、中国农业大学、中国农业科学院农业质量标准与检测技术研究所[国家饲料质量监督检验中心（北京）]、山东农业大学、青岛农业大学、乖宝宠物食品集团有限责任公司、青岛天地荟食品有限公司、上海福贝宠物用品有限公司、昆明贝康宠物医疗保健有限公司、天津朗诺宠物食品有限公司、安贝（北京）宠物食品有限公司、苏州锦华宠物用品有限公司、北京京东世纪贸易有限公司、上海万耀企龙展览有限公司、北京万牧源农业科技有限公司。

本规范主要起草人：关锐捷、丁丽敏、樊霞、秦华、崔荣峰、汪迎春、朱俊坤、郭凤琴、范天阳、徐法典、薛军、孙福成、杨振宇、李鹏、王志荣、宋志刚、刘慧彬、杜文婧、王建梅、付小雨、彭容妹、宋艳丽、陈瀛。

1 范围

本规范规定了宠物零食的相关术语定义、厂区建设要求、产品分类、加工工艺、原料和添加剂、产品技术研发、质量控制管理、产品储存运输、环保污染防治、产品营销出口、品牌运营维护、重要保障措施、标准实施管理等。

本规范适用于宠物零食企业综合管理、技术研发、质量控制、生产营销以及进出口指导等。

本规范适用于犬和猫。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包含所有的修改单）适用于本文件。

GB 8978	污水综合排放标准
GB/T 23185	宠物食品 狗咬胶
GB/T 27922	商品售后服务评价体系
GB/T 27925	商业企业品牌评价与企业文化建设指南
SN/T 1019	出口宠物食品检验检疫规程 狗咬胶
SN/T 2854.1	出口宠物食品检验检疫监管规程 第1部分：饼干类
SN/T 2854.2	出口宠物食品检验检疫监管规程 第2部分：烘干禽肉类
GB/T 5918	饲料产品混合均匀度的测定
GB/T 6432	饲料中粗蛋白测定方法
GB/T 6433	饲料中粗脂肪的测定
GB/T 6434	饲料中粗纤维的含量测定 过滤法
GB/T 6435	饲料中水分和其他挥发性物质含量的测定

GB/T 6436	饲料中钙的测定
GB/T 6437	饲料中总磷的测定 分光光度法
GB/T 6438	饲料中粗灰分的测定
GB/T 6439	饲料中水溶性氯化物的测定
GB/T 13079	饲料中总砷的测定
GB/T 13080	饲料中铅的测定 原子吸收光谱法
GB/T 13082	饲料中镉的测定方法
GB/T 13083	饲料中氟的测定 离子选择性电极法
GB/T 13091	饲料中沙门氏菌的检测方法
GB/T 13093	饲料中细菌总数的测定
GB/T 18246	饲料中氨基酸的测定
GB/T 23372	食品中无机砷的测定 液相色谱-电感耦合等离子体质谱法
GB/T10649	微量元素预混合饲料混合均匀度的测定；
GB/T 13081	饲料中汞的测定；
GB/T 13882	饲料中碘的测定硫氰酸铁-亚硝酸催化动力学法；
GB/T 13883	饲料中硒的测定；
GB/T 13884	饲料中钴的测定原子吸收光谱法；
GB/T 13885	动物饲料中钙、铜、铁、镁、锰、钾、钠和锌含量的测定原子吸收光谱法；
SN/T 3561	国境口岸卫生监督食品采样、送样规程
GB 13078.1	饲料卫生标准 饲料中亚硝酸盐允许量
GB/T 13085	饲料中亚硝酸盐的测定Q
GB/T 14702	饲料中维生素B ₆ 测定高效液相色谱法
GB/T 17778	预混合饲料中d-生物素的测定
GB/T 17812	饲料中维生素E的测定高效液相色谱法
GB/T 17813	复合预混料中烟酸、叶酸的测定高效液相色谱法

GB/T 17816	饲料中总抗坏血酸的测定邻苯二胺荧光法
GB/T 17817	饲料中维生素A的测定高效液相色谱法
GB/T 17818	饲料中维生素D ₃ 的测定高效液相色谱法
GB/T 17819	维生素预混料中维生素B ₁₂ 的测定 高效液相色谱法
GB/T 18872	饲料中维生素K ₃ 的测定高效液相色谱法
GB/T 15399	饲料中含硫氨基酸测定方法-离子交换色谱法
GB/T 23528	低聚果糖
GB/T 20365	硫酸软骨素和盐酸氨基葡萄糖含量的测定液相色谱法
GB/T 4789.35	食品卫生微生物的检测食品中乳酸菌检测
SN/T 1933.1	食品和水中的肠球菌检测方法
GB/T 14698	饲料显微镜检查方法
GB/T 5009.169	食品中牛磺酸的测定
GB/T 18823	饲料检测结果判定的允许误差
JJF1070	定量包装商品净含量计量检验规则
GB/T 10647	饲料工业术语
GB/T 14699.1	饲料 采样
GB/T 16764	配合饲料企业卫生规范
GB/T 9969	工业产品使用说明书 总则

国家质量监督检验检疫总局第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

进出口饲料和饲料添加剂检验检疫监督管理办法（国家质量监督检验检疫总局令〔2009〕第118号）

宠物饲料管理办法、宠物饲料生产企业许可条件、宠物饲料标签规定、宠物饲料卫生规定、宠物配合饲料生产许可材料要求、宠物添加剂预混合饲料生产许可申报材料要求（中华人民共和国农业农村部

公告第20号)

饲料原料目录 (中华人民共和国农业部公告第1773号)

《饲料原料目录》修订列表 (农业农村部第22号公告)

饲料添加剂品种目录 (中华人民共和国农业部公告第2045号)

饲料添加剂品种目录 (2013) 修订列表 (农业农村部第21号公告)

其他相关规定见附录A1

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 综合标准化

为了达到确定的目标,运用系统分析方法,建立标准综合体并贯彻实施的标准化活动。

3.2 标准综合体

以整体效益最佳,对标准化对象及其相关要素进行综合并按其内在联系或功能要求,形成的相关指标协调优化、相互配合的成套标准。

3.3 宠物范畴

凡是人工养殖的非食用的供观赏、娱乐、休闲、陪伴等服务的陆生和水生动物,统称为宠物。本规范中的宠物范畴只包括犬和猫。

3.4 宠物饲料

特指经工业化加工、制作的供宠物犬和猫等食用的产品,也可称为宠物食品,包括宠物配合饲料、宠物添加剂预混合饲料和其他宠物饲料。

3.5 宠物零食

在宠物饲料(食品)分类中被称为其它宠物饲料,是指为实现奖励宠物、与宠物互动或者刺激宠物咀嚼、撕咬等目的,将几种饲料原

料和饲料添加剂按照一定比例配制的饲料。

3.6 宠物零食综合标准

为确保宠物零食生产、质量及营销等全程管理，让从事宠物零食生产经营者兼顾社会、经济、生态效益，对宠物零食生产经营活动的诸环节所提供的各类标准的综合体。

3.7 宠物零食标签

本规范所称的宠物零食标签是指以文字、符号、数字、图形等方式粘贴、印刷或者附着在产品包装上用以表示产品信息的说明物的总称，按照中华人民共和国农业农村部第20号公告附件3的规定执行。

4 厂区建设要求

4.1 厂区布局

4.1.1 宠物零食企业应当设置独立厂区，厂区周围没有影响产品质量安全的污染源。厂区应当布局合理，生产区与生活、办公等区域分开，且符合指导性文件要求。厂区应当整洁卫生，道路和作业场所采用混凝土或者沥青硬化，生活、办公等区域有密闭式生活垃圾收集设施。

4.1.2 生产区应当按照生产工序合理布局。

4.1.3 建筑与设备布局应符合卫生原则，分割为洁净区、准洁净区和非洁净区。

4.2 建设要求

4.2.1 宠物零食生产车间应当单独设立，有相对独立、与生产规模相匹配的原料库（含冷库、保鲜库、阴凉库）、前处理间、配料间、加工间、罐装间、外包装间、成品库和标签、包材等附属物品库房。生产宠物、畜禽等其他动物饲料的，可以共同使用原料库、成品库和

附属物品库房。不得与畜禽水产动物（含反刍动物）饲料共用生产线。

4.2.2 生产区建筑物通风和采光良好，自然采光设施应当有防雨功能。

4.2.3 厂区内应当配备必要的消防设施或者设备，应当有完善的排水系统，排水系统入口处有防堵塞装置，出口处有防止动物侵入装置。

4.2.4 存在安全风险的设备和设施，应该设置警示标识和防护设施。

4.2.5 配电柜、配电箱有警示标识，易产生或者积存粉尘区域的人工采光灯具、电源开关及插座有防爆功能。

4.2.6 高温设备和设施有隔热层和警示标识。

4.2.7 压力容器有安全防护装置，设备传动装置有防护罩。

4.2.8 有投料地坑的，入口处有完整的栅栏。

4.2.9 吊物孔有坚固的盖板或者四周有防护栏，所有设备维修平台、操作平台和爬梯有防护栏。企业应当为生产区作业人员配备劳动保护用品。

4.2.10 厂区的环保和排污要求：按照环保要求进行污水、废气、废料的处理。

4.2.11 厂区配备备用电源或电力供应设备。

5 产品工艺流程

5.1 产品分类

宠物零食按加工工艺分类。

5.1.1 热风干燥类：是指以在烘箱或烘干室内吹入热风使空气流动加快的干燥方法制造而成的产品，如肉干、肉条、肉缠绕类等。

5.1.2 高温杀菌类：以经过121℃或以上高温杀菌工艺为主而制成的产品，如软包罐头、马口铁罐头、铝盒罐头、高温肠等。

5.1.3 冷冻干燥类：是指利用真空升华的原理使物料脱水干燥而制成的产品，如冻干禽肉、鱼肉、水果蔬菜等。

5.1.4 挤出成型类：以挤出成型加工工艺为主制造而成的产品，如咬胶类、肉类、洁齿骨类等。

5.1.5 焙烘加工类：以焙烘工艺为主制造而成的产品，如饼干、面包、月饼等。

5.1.6 酶解反应类：以酶解反应工艺为主制造而成的产品，如营养膏、舔食等。

5.1.7 保鲜储存类：是指以保鲜储存工艺为主，采用保鲜处理措施而制成的保鲜食品，如冷鲜肉类、冷鲜肉类与蔬果混合食品等。

5.1.8 冷冻储存类：是指以冷冻储存工艺为主，采取冷冻处理措施（-18℃以下），如冷冻肉类、冷冻肉类与蔬果混合类等。

5.2 工艺流程

5.2.1 热风干燥类工艺流程：原料解冻→选杂→调味腌制→成型摆网→热风干燥→下网→挑选→计量装袋→金属探测→封口→装箱→入库。

5.2.2 高温杀菌类工艺流程：原料解冻→选杂→调味腌制→灌装成型→高温杀菌→恒温观察→挑选→装箱→入库。

5.2.3 冷冻干燥类工艺流程：原料解冻→选杂→调味腌制→冷冻→切型→真空冷冻干燥→挑选→计量装袋→金属探测→封口装箱→入库。

5.2.4 挤出成型类工艺流程：原料解冻→选杂→调味腌制→挤出成型→热风干燥→挑选→计量装袋→金属探测→封口装箱→入库。

5.2.5 烘焙加工类工艺流程：和面→醒发→成型→烘焙→冷却→挑选→计量装袋→金属探测→封口装箱→入库。

5.2.6 酶解反应类工艺流程：动、植物原料→加水混合→酶解→酶解液（或喷雾干燥）→计量装袋→金属探测→封口装箱→入库。

5.2.7 保鲜储存类工艺流程：原料解冻→选杂→调味腌制→计量灌装→巴氏杀菌→金属探测→装箱→入保鲜库。

5.2.8 冷冻储存类工艺流程：原料解冻→选杂→调味腌制→计量包装→金属探测→装箱→入冷冻库。

6 原料和添加剂

6.1 生产原料选购

6.1.1 采用《饲料原料目录》和《饲料添加剂品种目录》及其修订列表中的饲料原料和饲料添加剂。

6.1.2 不在以上目录中的饲料原料和饲料添加剂，如需在宠物零食生产过程中使用，需要报农业农村部批准。

6.1.3 所使用的饲料原料和饲料添加剂，应符合对应的产品标准要求；属于食品添加剂的，应在农业农村部规定的可使用的范畴，并应符合相应的标准。

6.2 常用生产原料

宠物零食所使用的原料必须列示在《饲料原料目录》及其修订列表中。原料分类如下：

- 6.2.1 谷物及其制品。
- 6.2.2 油料籽实及其制品
- 6.2.3 豆科籽实及其制品
- 6.2.4 果蔬类籽实及其制品
- 6.2.5 天然植物及其制品
- 6.2.6 饲草类及其制品
- 6.2.7 藻类及其制品
- 6.2.8 乳类及其制品
- 6.2.9 肉类及其制品
- 6.2.10 昆虫及其制品
- 6.2.11 蛋类及其制品
- 6.2.12 鱼类等水生生物及其制品

6.2.13 矿物质

6.2.14 微生物发酵类制品

6.3 饲料添加剂

饲料添加剂的使用应符合《饲料添加剂品种目录（2013）》（中华人每种饲料添加剂需满足国家或行业标准的要求。没有国家或行业标准的，参考食品标准或生产企业的企业标准。

7 产品技术研发

7.1 产品研发策划

根据企业规划、市场调研、宠物营养需求、生产加工工艺等，策划开发宠物零食新产品。

7.2 产品研发要求

宠物零食开发内容应考虑包括但不限于以下项目：

- 7.2.1 宠物零食感官特性：包括气味、口味、质地和外观特性（通常指色、香、味、形）等。
- 7.2.2 宠物零食的营养指标、卫生指标、功能作用。
- 7.2.3 宠物零食原料及添加剂的种类及质量要求。
- 7.2.4 宠物零食的设备及加工工艺要求。
- 7.2.5 环保及对环境的污染要求。
- 7.2.6 宠物零食的保质期限要求。
- 7.2.7 宠物零食的备案标准、标签及成品出厂质量检验指标。
- 7.2.8 相关法律法规和标准对其他指标的要求。

7.3 产品研发试验

7.3.1 创新性研制：根据产品的要求，进行配方、原料、添加剂、工艺、外观、保质期、卫生指标、适口性的研究，不断改进各项指标，最终确定如上各种参数。

7.3.2 稳定性研制：根据《产品稳定性验证程序》在产品成型后，上生产大试，将试制的产品进行加速试验，考察产品在温度、湿度、光照等条件影响下随时间变化的规律，为产品的生产、包装、贮存、运输条件和有效期的确定提供科学依据，以确保上市产品安全有效。

7.3.3 安全性研制：采用普通级、清洁级或SPF级，各品种系列的实验小鼠、大鼠进行动物试验。实验动物购自经国家认可的，具有实验动物生产许可证与使用许可证的组织机构。购买的实验动物品系、数量、性别和体重，根据实际试验设计要求进行选购。新购进的实验动物分笼饲养，进行检疫、适应性观察3—5天，合格者才能用于试验，不符合健康标准者，按规定淘汰处理，试验用过的动物按规定无公害化淘汰处理，应作好记录。

7.3.4 功效性研制：根据产品的功能特性，进行功能特性的研究。设计科学可行的试验设计，进行功能性验证。

7.3.5 严谨性评审：公司对开发的新品组织进行内部、外部测试评审，收集汇总意见。根据意见对下步研发进行改进。

7.3.6 数据的处理：试验结束后，研发技术部将所有试验记录整理入档，统计并分析各指标数据，撰写试验书面总结报告，以便确定产品的安全性及有效性。

7.4 产品研发管理

7.4.1 职责：建立、健全企业产品技术研发管理体系及管理制度，并组织实施；对现有产品进行跟踪，根据生产、营销、技术反馈的情报资料，及时进行改良；负责新产品开发、老产品改进过程中的设计评审、小批试制、产品试验和技术确认等技术管理工作；负责新产品试制过程中的工艺技术质量信息的收集、处理、整改和验证；负责相关技术文件的制定、审批、归档和保管；组织收集、整理与研发有关的新理念、新技术、新工艺、新材料等资料。

7.4.2 权力：对产品研发战略、新产品项目有审核权，对生产政策

的制订有参与权。对新产品开发、老产品改进工作的开展有决策权，对技术工艺标准、质量标准有决策权，对生产计划以及产品能否上市营销工作有建议权。

8 质量控制管理

8.1 原料及饲料添加剂验收规程

8.1.1 验收规程

8.1.1.1 报检原料或饲料添加剂入厂后，由采购部将送检单、随货附检验报告等质检材料传递给质检部。

8.1.1.2 质检部接到送检材料通知后，对到厂原料和饲料添加剂依据《原料验收标准》进行抽样检验。对于原料每件样品从四角及中间五处取样，使抽样具有代表性，取样量最低达到化验用量的三倍。

8.1.1.3 质检部根据原料质量标准进行相应指标的检测，包括营养质量和卫生指标。卫生指标中如有一项不符合则判为不合格；感官、理化检验最多进行一次复检，复检仍不合格则判定为不合格，质检部根据检验结果填写《原料验收记录》，并送交采购部一份，采购部将不合格品退回厂家；全部检验合格后质检部将检验结果填写《原料验收记录》，通知采购部及仓储部进行清点入库。

8.1.1.4 生产部在加工过程中，如发现所用原料和饲料添加剂不符合质量标准时，立即停止使用并及时通知质检部，质检部依据《原料验收标准》进行抽检，如检验符合标准则判为合格品；如检验不符合标准出据《不合格品处理记录》，通知采购部将该批剩余原料进行退货处理。

8.1.2 部分原料验收标准详见附录A2。

8.2 产品质量标准

宠物零食企业需要根据宠物零食的种类备案企业产品标准。备案的企业标准中规定了各种零食的质量标准，根据质量标准进行产品质

量检测。

8.3 检测技术要求

8.3.1 感官性状：符合产品应有的外观要求，符合企业产品标准中关于外观的规定。

8.3.2 营养指标：在企业产品标准中规定了产品的营养指标，常见的营养指标项目包括水分、粗蛋白、粗脂肪、粗纤维、粗灰分、钙、磷、食盐、维生素、矿物质、氨基酸等。具体控制指标详见企业产品标准。

8.3.3 卫生指标：宠物饲料生产企业应当采取有效措施保障产品质量安全，在中华人民共和国境内营销的宠物零食应符合中华人民共和国农业农村部发布的《宠物饲料卫生规定》，出口零食应符合出口目的国的有关规定。常见的卫生指标项目包括农药残留、瘦肉精（盐酸克伦特罗）、硝基呋喃类、磺胺类、氯霉素、土霉素、金霉素、四环素、恩诺沙星、替米考星、强力霉素、金刚烷胺等。

8.4 产品检验方法

按规范性引用文件中的标准规定执行。

8.5 质量管理体系

参照中华人民共和国农业农村部第20号公告附件1的规定执行。

8.6 质量体系认证

企业根据自身的业务需要可进行相关质量管理体系的认证。

8.6.1 ISO 9001质量管理体系认证；

8.6.2 国际FSSC 22000认证；

8.6.3 IFS国际食品标准认证；

8.6.4 SQF食品安全与质量保证体系认证；

8.6.5 HACCP食品安全控制体系认证；

8.6.6 加拿大CFIA认证；

8.6.7 日本MAFF官方现场审核；

8.6.8 英国BRC质量体系认证。

8.7 出口产品质控

根据中华人民共和国的相关标准和出口目的国的要求进行相关检测和认证。见附录A3的规定。

8.7.1 SN/T 1019-2017。

8.7.2 SN/T 2854.1-2011。

8.7.3 SN/T 2854.2-2012。

9 产品储存运输

9.1 产品贮存条件要求

9.1.1 经加工的产品应储存在一定条件下以保证产品的安全。

9.1.2 所有产品不得直接放在地板上保存。

9.1.3 为确保产品的质量和安全，非冷藏的产品如有特殊的储存条件，应按照其特定的条件进行储存。

9.1.4 对于需冷藏或冷冻的产品，其储存温度应为0-5℃或-18℃以下。

9.1.5 所有产品应通过妥善保存，以防止产品变质或污染。

9.1.6 装运的产品必须能够防止交叉污染和减少变质的条件下储存，包括以下条件。

9.1.6.1 装运前存放产品的容器必须设计合理、使用适当的材料制作、实施必要的清洗并保持良好的维护状态防止产品污染。

9.1.6.2 待装运的产品的存放方式必须能够防止垃圾等污染源的污染。

9.1.7 待装运的产品标签中在适用的情况下必须包含宠物如何安全使用该产品的信息或说明。

9.1.8 当企业自身负责装运产品或安排第三方装运时，运输容器以

及用于装运产品的车辆必须在使用前经过检查，防止容器或车辆污染产品。

9.1.9 未经包装或散装的产品的存储和运输方式必须避免与其他动物食品发生交叉污染。

9.2 宠物零食仓库要求

9.2.1 常温储存类零食仓库要求：仓库温度为常温，保持干燥、通风、清洁、卫生，避免阳光直射，做好防潮、防尘、防虫、防鼠措施，不得存放有毒、有害、有异味、有腐蚀性等货物。

9.2.2 保鲜储存类零食仓库要求：库内清洁、卫生，有足够的容量和适当的制冷设备，保证冷库温度达到0-5℃，冷库温度波动控制在±2℃以内，各冷藏区应合理配置库温检测仪表，测温精度为±1℃，冷库宜安装禁闭警铃和报警系统，以确保温度出现异常及时发现；照明设施应防潮、防爆。

9.2.3 冷冻储存类零食仓库要求：库内清洁、卫生，有足够的容量和适当的制冷设备，保证冷库温度达到-18℃以下，冷库温度波动控制在±2℃以内，各冷藏区应合理配置库温检测仪表，测温精度为±1℃，冷库宜安装禁闭警铃和报警系统，以确保温度出现异常及时发现；照明设施应防潮、防爆。

9.3 贮存过程监控

9.3.1 常温储存类零食：安装温湿度计，每天查看记录库房温度与湿度，查看纸箱是否吸潮变形；每周一次检查防蝇虫设施是否完好，保持正常工作状态。

9.3.2 保鲜储存类零食：每天检查记录保鲜库温度，每周一次对冷库测温仪进行校准；冷藏零食所用包材应耐低温，具有良好密闭性和低水蒸气渗透性。

9.3.3 冷冻储存类零食：每天检查记录冷库温度，每周一次对冷库测温仪进行校准；根据安装制冷设施定期进行保养和融霜；冷冻零食

所用包材应耐低温，具有良好密闭性和低水蒸气渗透性。

9.4 宠物零食运输要求

9.4.1 常温储存类零食：运输工具应清洁卫生，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性等的货物混运；运输途中应防止挤压、碰撞、烈日暴晒、雨淋；装卸应轻放、严禁抛掷。

9.4.2 保鲜储存类零食：运输设备应具备一定的制冷能力及良好的隔热保温性能，确保运输期间厢体达到0-5℃的温度要求；运输设备应清洁卫生、无毒无害、无污染、无异味；厢体内壁使用光滑、防水、防锈、耐腐蚀的材料；运输设备厢体应配置外部能直接观察的厢体测温仪，或配置温度自动记录设备。

9.4.3 冷冻储存类零食：运输设备应具备一定的制冷能力及良好的隔热保温性能，确保运输期间厢体达到-18℃及以下的温度要求；运输设备应清洁卫生、无毒无害、无污染、无异味；厢体内壁使用光滑、防水、防锈、耐腐蚀的材料；运输设备厢体应配置外部能直接观察的厢体测温仪，或配置温度自动记录设备。

10 环保污染防治

宠物零食工厂环保要求和污染治理措施：

10.1 废水处理措施

废水的排放按GB 8978执行，与城市管网相连的企业废水可直接排放到城市管网统一处理，不能汇入城市管网的企业应按要求自行配备安装废水处理设施，达标后排放。

10.2 废气处理措施

废气应通过吸收塔进行过滤、吸附等去除有害的尘粒、酸性或碱性气体及有色气体。

10.3 废物处理措施

生产企业对产生的废物进行分类，根据企业制定废弃物处理控制程序分别进行处理，如委托外部有资质机构统一回收处理、挤压压缩填埋、混合易燃物焚烧处理等。

11 产品营销出口

11.1 营销策划

营销部根据工厂的实际情况进行营销策划，包括产品策划、促销策划、渠道策划、品牌宣传策划等方面。

11.1.1 产品策划，包括产品的品类、定位、卖点、客户群等进行策划。要把控产品质量，不断提升自主研发能力，提高产品技术标准、安全标准、卫生标准和环保标准。

11.1.2 促销策划，了解市场消费特点，根据消费人群的喜好特点，进行包装风格、包装规格、产品特点的策划。

11.1.3 渠道策划：根据消费习惯和购买渠道的特点，开拓线上线下不同渠道，制订提升不同营销渠道营销额的具体举措。

11.2 电子商务

11.2.1 企业资质

电子商务经营者应严格管控供应商及电子商务平台内入驻商家资质要求、交易管理制度，经营企业的营业执照必须有宠物食品经营项，具备品牌经营资质，不得无证经营、无授权经营，并对宠物电子商务经营者合作的供应商和入驻商家的产品质量、内控管理、交易过程、物流配送、售后服务等方面进行全方位的监管。

11.2.2 产品管理

11.2.2.1 宠物电子商务经营者对产品信息应如实描述，不得作虚假宣传和虚假表示，不得发布违反法律、法规的商品信息。

11.2.2.2 宠物电子商务经营者与平台内入驻商家，应对其产品的基

本信息进行清晰、全面描述，从多角度、多方位予以展示，不可对商品的颜色、大小、比例等做扭曲或错误的显示，描述内容包括但不限于：生产企业名称、产品名称、价格、规格、产品的使用方法等。

11.2.2.3 产品价格标示应真实准确、无误导。

11.2.2.4 可售产品信息应真实准确，无货信息应标示。

11.2.3 客户服务：宠物电子商务经营者应帮助消费者使用平台和顺利完成交易，提供交互式消费者咨询服务。

11.2.4 仓储物流

11.2.4.1 宠物电子商务经营者如涉及仓储环节，产品应满足本标准第9条中的储存、运输要求。

11.2.4.2 在物流配送环节，订单完成后，宠物电子商务经营者对产品发货方应满足客户选择的物流配送方式，并按照订单约定的配送时间完成配送服务，如因特殊原因无法满足该订单时效，应在产品页或平台内显著位置说明。

11.2.5 售后服务

11.2.5.1 法律法规规定支持7天无理由退换货的宠物零食产品，应按规定执行。没有明确规定的，应在产品页面写明退换货条款，并按明示条款内容开展退换货服务。

11.2.5.2 消费者通过电子商务购买宠物产品过程中产生纠纷的，投诉方可在交易订单产生之日起180天内，就当笔交易向宠物电子商务经营者平台投诉，投诉方应说明投诉事由及投诉理由，并提供相关证据证明，被投诉方应当在投诉产生之日起2个工作日内进行反馈。

11.2.5.3 宠物电子商务经营者应及时告知消费者投诉结果和处理措施。

11.2.5.4 宠物电子商务经营者可建立电子商务平台入驻商家评价体系，对于投诉较多的电子商务平台入驻商家，宠物电子商务经营者应对其采取相应措施。

11.3 卖点提炼

根据产品特点进行符合广告法规及行业法规要求的卖点宣传。

11.4 出口规范

宠物零食出口相关规范参见附录A3。

11.5 出口流程

报价→签单→付款→备货→包装→报关→装船→提单→结汇。

11.5.1 报价：出口产品的报价主要包括产品质量等级、产品规格型号、产品是否有特殊包装要求、所购产品数量、交货期要求、产品运输方式、产品材质等内容。

11.5.2 签单：贸易双方就报价达成意向后，买方企业正式订货并就事项与卖方企业协商，双方认可后签订《购货合同》，主要明确商品名称、规格型号、数重量、价格、包装、装运期、付款条件、结算方式、索赔等内容。

11.5.3 付款：双方明确付款方式，通常主要有信用证付款、TT付款和直接付款三种方式。

11.5.4 备货：卖方备货前主要对照合同核实好货物品质、规格、货物数重量等，结合车船期安排备货时间。

11.5.5 包装：根据客户要求确定包装形式，注意核查核实货物包装唛头是否与客户要求一致。

11.5.6 报关：卖方向海关递交相关报检资料申请报关，海关检验合格后办理放行通关手续。

11.5.7 装船：根据货物多少决定装船方式及集装箱种类，通常有整装集装箱与拼装集装箱。

11.5.8 提单：是出口商办理完出口通关手续、海关放行后，由外运公司签出、供进口商提货、结汇所用单据，通常3份。

11.5.9 结汇：除信用证结汇外，其它汇款方式通常采用电汇、票汇、信汇等方式。

11.6 风险防控

11.6.1 产品质量风险防控：生产加工企业根据产品原辅料、加工工艺及贮存条件进行风险分析确定风险因子，根据各工序的风险因子确定相应的预防控制措施，并在风险分析的基础上确定监控项目与监控频率。

11.6.2 出口贸易风险防控：包括防范业务洽谈、合同签订、货物交接、支付结算流程链外的风险和流程链中的风险。

11.6.2.1 合同风险：贸易双方在洽谈业务时所处的贸易环境可能使合同利益失衡而带来风险；合同条款内容缺陷所导致的风险主要是指合同内容是否完整全面，文字、术语等表述是否准确无歧义，合同所规定各项手续的日期是否合理有效等，主体双方权利义务规定是否明确、文本是否规范，以及是否疏漏了保险、索赔、仲裁等方面的条款。

11.6.2.2 市场风险：包括受各国自然地理环境、政治、经济和法律、法规、政策以及社会人文等因素变化的影响，以及价格波动、汇率变化和市场的不确定性所导致的风险。

11.6.2.3 信用风险：包括合同项下的信用风险和支付结算时因商业信用及银行信用问题造成的风险。前者是指客户不遵守合同约定行事，不履行合同义务，从而使合同不能顺利执行；后者是由于商业信用与银行信用风险的潜在风险。

11.6.2.4 其他风险：货物运输风险、非关税贸易壁垒风险，可结合风险转移、风险吸收、风险回避、风险中和以及风险分散等原则，将贸易风险降到最低线。

11.6.3 提高风险防范意识：定期或不定期结合贸易风险对业务人员进行培训，使其熟练掌握国际贸易基本知识，能在相互学习过程中，提高风险分析、风险识别等业务素质；为业务人员提供到学校再教育和出国考察机会，及时了解相关贸易政策，丰富其理论知识与实践经验，提升科学的风险防范理念和业务能力。

11.6.3.1 审慎研究合同的签订与执行，规避合同风险。

11.6.3.2 合同是每一笔业务的展开、延伸和终结，合同风险的防范是出口业务风险防范的关键。业务人员在商议业务时，要充分了解自身企业所处的贸易地位，尽量掌握谈判的主动权。在签订条款时，做到合同形式标准规范，条款内容完整无误，语言表述简单明了。合同条款签订后，及时报送相关人员审核、审批，跟踪合同的执行情况，谨防对方利用合同中任何条款的变更欺诈行骗，善于以最小的代价化解合同风险。

11.6.3.3 建立企业的信息情报系统，全面展开对国际国内市场的调查与研究工作，及时了解国际国内政治、经济、法律、法规等方面的政策动向，及时掌握消费者偏好、产品供需状况以及外汇市场等的变动情况，及时反馈信息，并经过加工整理，研究各项风险因素可能导致的风险事件，让企业能尽早展开套期保值等业务来中和市场风险。建立企业内部报告系统、信用情报系统和资信调研系统，将国际国内市场情况、客户信用、业务流程等信息情况，汇集、分析，做出正确评估，为企业内部相关部门选择市场和企业下步决策提供支持。

11.6.3.4 完善信用管理体系，弱化信用风险。规范客户资信管理体系，多角度、多方位、动态了解客户状况，统一整理分析客户信息资源，评定客户资信类型或等级，根据信息变化及时更新评估结果，做到知己知彼。完善客户信用控制体系，对不同资信类型或等级的客户应在预付款、信贷担保、货款拖欠时间等方面予以不同的对待。选择出口信用、出口保理业务或是承兑交单项下的银行保兑业务等方式，降低信用部门造成的收汇风险。

11.6.3.5 适当、及时投保，防范运输风险。货物的运输过程是贸易风险由出口方向进口方转移的过程，原则上应由进口方投保。出口方应及时通知进口方货物备齐并告知其装运时间，方便进口方及时投保，也可委托出口方代为投保，双方应明确投保的范围、险种、保费等问

题，以免风险发生后双方逃避责任。装运前，双方应做到对装运条款规定的装运时间、装卸地点、分批装运、转运等理解一致。租船方应租用资信度高的船公司的“适航性”船舶，备齐各项单据及凭证，防范运输途中风险，保证顺利通关，警惕非关税壁垒所引发的贸易风险。

12 品牌运营维护

执行国家标准《商业企业品牌评价与企业文化建设指南》(GB/T 27925)和《商品售后服务评价体系》(GB/T 27922)。

12.1 商标注册

企业根据自己产品的特点，选择适当的商标名称进行商标注册，可直接到国家商标局注册，也可委托代理公司注册。

12.2 商标诠释

商标是商品的生产者、经营者在其生产、制造、加工、拣选或者经销的商品上或者服务的提供者在其提供的服务上采用的，用于区别商品或服务来源，包括文字、图形、字母、数字、三维标志、颜色组合和声音等，以及上述要素的组合，具有显著特征的标志。对注册的商标进行品牌故事的诠释。

12.3 品牌理念

创造属于企业品牌的品牌理念，如满足客户需求、创新完善提高等。

12.4 品牌架构

确认企业需要多少个品牌、品牌之间是什么关系，贯穿在公司的整个市场策略之中。

12.5 品牌打造

通过一整套科学的方法，从品牌的基础入手，对品牌的塑造、成长、宣传、管理、扩张、保护等，进行流程化、系统化科学运作。

12.6 品牌维护

12.6.1 知识产权维护：依照现行法律法规，对侵犯知识产权的行为进行制止和打击。阻止和打击假冒伪劣产品，阻止和打击商标侵权、专利侵权，阻止和打击著作权侵权、版权侵权等，强化包括文档、设计图纸、图像、音频和视频等电子文档类知识产权的保护。

12.6.2 品牌形象维护：严把品牌质量关，增强品牌的创新能力，肩负起品牌的社会责任，确保品牌优质的售后服务，迅速开展品牌危机公关，加强品牌使用管理，加强员工培训，自觉同损害公司品牌形象的一切行为做斗争。

12.6.3 坚持诚信经营：包括对顾客的诚信、对员工的诚信、对合作伙伴的诚信，依靠诚信经营，树立企业良好形象，进而提升企业竞争能力。

12.7 售后服务

12.7.1 服务理念：建立企业的服务理念，如：诚信服务，追求典范。

12.7.2 服务承诺

12.7.2.1 建立文件化服务经营理念、目标和公开承诺并贯彻执行。

12.7.2.2 任命服务体系负责人，确保售后服务体系的贯彻和维护。

12.7.2.3 贯彻实施售后服务标准要求，持续改进以保障其有效性。

12.7.2.4 提供必要的资源条件，确保售后服务体系得到有效运行。

12.7.2.5 规范高效科学运行，满足与售后服务相关的法律法规。

12.8 标识管理

12.8.1 对产品以适当方式进行标识，以防止产品混淆；同时对产品实行可追溯性管理，以便寻找问题根源。

12.8.2 进货标识控制。

12.8.2.1 物料入库后，库管员应给物料配置“产品卡片”，内容包括：名称、批号、型号/规格、供应商、进厂日期、数量。

12.8.2.2 检验员按照《原辅料、包材验收标准》对生产原辅材料、

产品、包装材料进行检验，并对物品的检验状态进行标识。

12.8.2.3 入库的物料，仓库应记入台账，并按要求分门别类的摆放在指定位置。

12.8.2.4 车间管理上应保持账、物、卡一致。

12.8.2.5 发放时应核对物资与领用要求的一致性，发放遵循先进先出的原则。

12.8.3 生产过程中流转物品的标识。车间根据需要在流转物品的盛装容器上标识其名称、型号/规格等内容。

12.8.4 入库半成品、成品的标识。

12.8.4.1 入库半成品用“半成品标识卡”进行标识，标识卡的内容包括：产品名称、规格型号、班组/作业员、数量/重量、生产日期、生产批号等。

12.8.4.2 在盛装成品的纸箱、包装袋(盒)上，有产品名称、规格型号、生产批号、生产日期等标识。

12.8.5 产品标识管理。

12.8.5.1 企业应明确负责人监督做好各类标识，以防止不同类型、状态的物品混淆。

12.8.5.2 各部门负责对所属区域内各类标识的维护，如发现标识有损坏、遗失等情况，需报原标识部门处理。

12.8.6 产品的可追溯性管理。

12.8.6.1 仓库要做好物资、产品入出库记录，车间应保存好“领料单”、“半成品物料卡”、“成品库存单”。

12.8.6.2 通过“出厂成品→成品生产批号→成品检验单→生产流程→进出库记录→原辅料检验记录→原辅料、包装材料”追溯链条实现可追溯。

12.9 产品召回

12.9.1 产品召回目的：及时从市场收回不安全产品，以免对消费者

和企业信誉造成伤害。

12.9.2 产品召回机制。

12.9.2.1 成立产品召回应急小组，小组成员包含各个职能部门，明确成员职责。当出现产品召回情况时，应按职责要求迅速开展工作。

12.9.2.2 建立产品召回控制程序，规定如何通知相关方、如何处置受影响的产品以及召回工作各项措施的顺序。

12.9.2.3 每年组织一次产品召回演习，演习后要总结经验教训，并将这些经验教训记录在《产品召回演习总结报告》中。

12.9.3 产品召回实施。

12.9.3.1 确定召回产品的名称、规格、批次、出现的问题及严重程度，及时送达到相关部门，必要时还需通知原辅料供应商。

12.9.3.2 根据发货记录通知召回产品区域的经销商、营销部门以及政府主管部门，要求经销商、营销部门停止营销需召回的产品，并将这些产品下架、封存，尽快运回本公司。对运回本公司的产品，仓库应做好隔离、封存和标识。

12.9.3.3 如产品已流入消费者手中，企业应通过媒体及内部网络向消费者公告需召回产品的相关信息(如生产日期、产品名称、批号、不合格原因等)，以及产品召回的网点、途径，同时向消费者申明不要再使用该产品。

12.9.3.4 仓库停止发售与召回产品同一批次的库存品，对这些产品做好隔离、封存和标识，等待处理。

12.9.4 召回产品处理。

12.9.4.1 产品召回后，产品召回应急小组应对召回产品及相关库存产品进行评价并提出处理意见，交由企业相关负责人审批。

12.9.4.2 相关部门按企业相关负责人审批后处理意见上的处理决定，对召回产品及相关库存产品进行处理。

12.9.5 产品召回总结。召回产品处理完成后，企业应组织产品召回

应急小组和有关部门，对产品撤回的情况进行总结。查明召回事故发生的原因，明确产品召回涉及的营销区域及产品种类、召回产品的处理结果、召回对公司信誉的影响、召回给公司造成的经济损失等情况，同时提出处理意见和防范措施建议。

13 重要保障措施

13.1 目标分解

按照国家以及地区进行营销和生产研发目标分解。

13.2 保障措施

13.2.1 原料采购质量数量保障。

13.2.2 研发人员以及经费保障。

13.2.3 企业生产加工能力保障。反映企业所拥有的加工能力或生产规模能否与市场需求相适应，需求旺盛时，考虑如何增加生产能力，以满足需求的增长；需求不足时，考虑如何缩小规模，避免能力过剩，尽可能减少损失。

13.2.4 现代物流保障。根据客户的需求，以最经济的费用，将物品从供给地向需求地转移，主要包括运输、储存、加工、包装、装卸、配送和信息处理等活动。

13.2.5 计划财务保障。提供公司财务报表，进行会计信息披露；根据公司整体经营计划，进行资金筹措、运营；公司成本费用总体控制、分析；根据公司财务制度，组织、监控公司日常财务事务，保证良好的财务服务；加强财务分析和管理职能，提出有效的建议；树立公司在金融、税务、财政、统计各界良好的形象与信誉。

13.2.6 客户服务保障。遵循：用户至上原则，以用户为主，为用户服务，及时解决各种问题；优质服务原则，不断提高服务质量，对于用户的投诉意见、帮助请求、技术咨询等迅速及时协调解决，以优质的服务回报用户；服务监督原则，对用户提供的服务进行监督、协调，

定期对服务能力进行级别评定，定期开展服务满意度的调查，监督客户服务部门的服务质量；服务奖罚原则，定期组织优秀项目实施及优秀服务人员评选活动并颁发荣誉证书，对于出现服务质量问题的部门和人员，依据相关规定进行处罚。

14 标准实施管理

14.1 体系管护

14.1.1 管理评审：站在战略的角度对质量管理体系的运行进行审核、效果确认，并及时做出适当调整。

14.1.2 体系内部审核：全年至少四个不同的审核日期，所有活动至少每年审核一次，总体审视整个体系运行情况，找出问题点，进行改善。

14.1.3 体系第三方外部审核：原则一年一次，总体审视整个体系运行情况，找出问题点，进行改善。

14.1.4 日常工艺流程检查：质量管理部门牵头，找出问题点，进行改善。

14.1.5 过程审核和产品审核：从管理内部考察体系的运行情况，找出问题点，进行改善。

14.1.6 客户审核和产品认证：从企业外部考察体系的运行情况，找出问题点，进行改善。

14.2 档案管理

14.2.1 各部门按照要求对各自做好的档案文件资料整理、分类、归档存放。

14.2.2 指定专人对档案文件资料进行管理。

14.2.3 公司指定综合部门牵头负责，每年定期对各部门档案文件管理进行检查。

14.2.4 搜集最新法规等要求对所做文件资料及时更新，确保文件资

料的时效性。

14.2.5 档案文件只许公司内部人员借阅，按公司要求程序进行借阅，并按时归还。

14.2.6 必须爱护档案，保持整洁，不准在档案材料中随便写字、划线或作记号等。

14.2.7 不准转借档案，必须专人专用。

全国团体标准平台

附录A1

（规范性附录）

宠物零食相关管理文件

A1.1 相关管理规定（15项）

- A1.1.1 《宠物饲料管理办法》（农业农村部公告第20号，附件1）
- A1.1.2 《宠物饲料生产企业许可条件》（农业农村部公告第20号，附件2）
- A1.1.3 《宠物饲料标签规定》（农业农村部第20号公告，附件3）
- A1.1.4 《宠物饲料卫生规定》（农业农村部公告第20号，附件4）
- A1.1.5 《宠物配合饲料生产许可申报材料要求》（农业农村部公告第20号，附件5）
- A1.1.6 《宠物添加剂预混合饲料生产许可申报材料要求》（农业农村部公告第20号，附件6）
- A1.1.7 《饲料原料目录》
- A1.1.8 《饲料原料目录》修订列表（农业农村部第22号公告）
- A1.1.9 《饲料添加剂品种目录》
- A1.1.10 《饲料添加剂品种目录（2013）修订列表》（农业农村部第21号公告）
- A1.1.11 《饲料和饲料添加剂管理条例》
- A1.1.12 《饲料添加剂安全使用规范》
- A1.1.13 《饲料质量安全管理规范》
- A1.1.14 《进出境动植物检疫法实施条例》
- A1.1.15 《进出口饲料和饲料添加剂检验检疫监督管理办法》

A1.2 相关国际标准（18项）

- A1.2.1 欧盟（EU）法规第294/2013号。
- A1.2.2 欧盟运输的罐装宠物食品规定。
- A1.2.3 欧洲议会和理事会（EC）第1069/2009号《不适合人类食用

的动物副产品和衍生产品的卫生规则》。

A1.2.4 美国FSIS认证规定。

A1.2.5 EC 767-2009 2009年7月13日关于配售市场和使用饲料、修订欧洲议会和理事会条例（EC）第1831/2003号、废除理事会指令79/373/EEC、委员会指令80/511/EEC、理事会指令82/471/EEC、83/228/EEC、93/74/EEC、93/113/EC和96/25 /欧共体和委员会第2004/217号决定/欧共体（与欧洲经济区相关文本）（OJ L 229, 1.9.2009, p. 1）。

A1.2.6 2002-32-EC（2002年5月7日欧洲议会和理事会第2002/32/EC号指令论动物饲料中的不良物质）。

A1.2.7 EC NO 178-2002 欧盟食品法要求。

A1.2.8 EC NO 183-2005 欧盟饲料卫生要求。

A1.2.9 EU1831-2003 动物营养可使用的添加剂。

A1.2.10 FDA 21 CFR 556 新兽药的允许残留量。

A1.2.11 日本宠物食品安全法。

A1.2.12 PART 507 《动物食品现行良好操作规范和危害分析以及基于风险的预防控制措施》。

A1.2.13 BRC食品安全全球标准。

A1.2.14 IFS食品标准。

A1.2.15 FSSC22000 食品安全体系认证。

A1.2.16 SQF食品安全与质量保证体系认证。

A1.2.17 GLOBOL GAP 全球良好农业操作。

A1.2.18 PAS 222 用于生产动物的食品与饲料的前提方案。

附录 A2

(资料性附录)

宠物零食原料验收标准

A2.1 冷冻鸡胸肉：包装完整、标识规范，符合国家相关标准。

A2.1.1 产品来自非疫区，并持有产地官方出具的“动物检疫合格证明”及供应商出具的“出厂检验合格单”；供应商每批提供兽药残留的自检报告和第三方检测报告（每批：同一饲养场同一饲养批次定义为一批次）。抗生素项目参考不同出口国家要求确定。

A2.1.2 鲜鸡胸肉肌肉富有弹性，指压后凹陷部位立即恢复原状；冻鸡胸肉解冻后肌肉指压后凹陷部位恢复较慢，不易完全恢复原状。具有鸡肉应有的光泽、气味、状态，无异味及外来异物。鸡肉外形基本完整，有弹性；外表微湿润不粘手，无较多脂肪，无风干肉及明显变色肉。加热后肉汤透明澄清，脂肪团聚于液体表面，具有禽类品种应有的滋味。

A2.1.3 水分，解冻失水率 $\leq 6\%$ 。样品淤血面积 $>1\text{cm}^2$ 的不得检出 $0.5\text{cm}^2 < \text{样品淤血面积} \leq 1\text{cm}^2$ 的不得超过抽检量的2%

样品淤血面积 $\leq 0.5\text{cm}^2$ 的可忽略不计

$L > 12\text{mm}/d > 2\text{mm}$ 硬羽毛，每10kg样品允许有1根检出。

A2.1.4 挥发性盐基氮 $\leq 15\text{mg}/100\text{g}$ 。

A2.1.5 微生物指标：菌落总数：冷冻鸡胸肉的菌落总数 $\leq 5 \times 10^5 \text{cfu/g}$ ，冷冻鸡胸肉的大肠菌群 $\leq 5 \times 10^3 \text{MPN}/100\text{g}$ ；沙门氏菌/25g不得检出；公司化验室每月至少1次取样检测微生物项目。

A2.2 冷冻鸭胸肉：包装完整、标识规范，符合国家相关标准。

A2.2.1 产品来自非疫区，并持有产地官方出具的“动物检疫合格证明”及供应商出具的“出厂检验合格单”；供应商每批提供兽药残留的自检报告和第三方检测报告（每批：同一饲养场同一饲养批次

定义为一批次)。抗生素项目参考不同出口国家要求确定。

A2.2.2 鲜鸭胸肉肌肉富有弹性,指压后凹陷部位立即恢复原状;冻鸭胸肉解冻后肌肉指压后凹陷部位恢复较慢,不易完全恢复原状。具有鸭肉应有的光泽、气味、状态,无异味及外来异物。鸭肉外形基本完整,有弹性;外表微湿润不粘手,无较多脂肪,无风干肉及明显变色肉。加热后肉汤透明澄清,脂肪团聚于液体表面,具有禽类品种应有的滋味。

A2.2.3 水分,解冻失水率 $\leq 6\%$ 。样品淤血面积 $>1\text{cm}^2$ 的不得检出
 $0.5\text{cm}^2 < \text{样品淤血面积} \leq 1\text{cm}^2$ 的不得超过抽检量的2%
样品淤血面积 $\leq 0.5\text{cm}^2$ 的可忽略不计

$L>12\text{mm}/d>2\text{mm}$ 硬羽毛,每10kg样品允许有1根检出。

A2.2.4 挥发性盐基氮 $\leq 15\text{mg}/100\text{g}$

A2.2.5 微生物指标:菌落总数:冷冻鸭胸肉的菌落总数 $\leq 5 \times 10^5 \text{cfu/g}$;冷冻鸡胸肉的大肠菌群 $\leq 5 \times 10^3 \text{MPN}/100\text{g}$,沙门氏菌/25g不得检出;公司化验室每月至少1次取样检测微生物项目。

A2.3 冷冻牛(羊、猪)肉:包装完整、标识规范,符合国家相关标准。

A2.3.1 产品来自非疫区,并持有产地官方出具的“动物检疫合格证明”及供应商出具的“产品出厂检验合格单”;供应商每批提供兽药残留的自检报告和第三方检测报告(每批:同一饲养场同一饲养批次定义为一批次)。抗生素项目参考不同出口国家要求确定。

A2.3.2 肌肉有光泽,颜色鲜艳,脂肪呈乳白或淡黄色;肌肉外表微干或有风干膜,或外表湿润,不粘手;肌肉结构紧密,有坚实感,肌纤维韧性强,加热后脂肪团聚于液体表面,无异味;具有牛(羊、猪)肉特有的正常气味。

A2.3.3 微生物指标:冷冻牛(羊、猪)肉等畜肉菌落总数 $\leq 5 \times 10^5 \text{cfu/g}$;冷冻牛(羊、猪)肉等畜肉大肠菌群 $\leq 1 \times 10^3 \text{MPN}/100\text{g}$,

沙门氏菌/25g不得检出，金黄色葡萄球菌不得检出；公司化验室对每批来货进行检测。

A2.4 鱼肉：包装完整、标识规范，符合国家相关标准。

A2.4.1 产品感官肉质新鲜，冻结状态良好，具有该品应有的腥味，不得有异味，无肉眼可见杂质；

A2.4.2 微生物指标：冷冻鱼肉菌落总数 $\leq 5 \times 10^5$ cfu/g，冷冻鱼肉大肠菌群 $\leq 1 \times 10^2$ MPN/g，沙门氏菌/25g不得检出；挥发性盐基氮 ≤ 30 mg/100g；组胺(鲐鱼、鲭鱼等高组胺鱼类) ≤ 40 mg/100g；组胺(其他海水鱼) ≤ 20 mg/100g。查验每批随货提供“出厂检验合格单”。每年一次向供应商索要生产商第三方检测报告，以确保供应商提供此产品符合食品加工要求。

A2.5 小麦粉：包装完整、标识规范，符合国家相关标准。

A2.5.1 黄白色，手感细腻，干燥松散，无结块霉变，具有面粉固有的气味和口味，无异味，无肉眼可见杂质，含砂量 $\leq 0.02\%$ ；每批随货提供《出厂检验合格单》。

A2.5.2 菌落总数 $\leq 5 \times 10^3$ cfu/g，大肠菌群 < 3 MPN/g，致病菌不得检出；霉菌 ≤ 100 cfu/g；公司化验室对每批来货进行检测；每年向供应商索要过氧化苯甲酰第三方检测报告。

A2.5.3 非法添加物质：三聚氰胺 ≤ 250 μ g/kg。

A2.5.4 毒素类：黄曲霉毒素B1、G1 ≤ 5 μ g/kg，脱氧雪腐镰刀菌烯醇 ≤ 60 μ g/kg；

A2.6 玉米淀粉：包装完整、标识规范，符合国家相关标准。

A2.6.1 白色或淡黄色阴影粉末，有光泽，具有玉米淀粉特有的气味，无异味。

A2.6.2 水分 $\leq 14\%$ ，公司化验室对每批来货进行检测。

A2.6.3 菌落总数：菌落总数采样方案及限量： $n=5$ ， $c=2$ ， $m=1 \times 10^5$ cfu/g， $M=1 \times 10^5$ cfu/g；大肠菌群采样方案及限量 $\leq n=5$ ， $c=2$ ，

$m=20\text{cfu/g}$, $M=1\times 10^2\text{cfu/g}$; 霉菌 $\leq 1\times 10^3\text{cfu/g}$; 查验每批随货提供“出厂检验合格单”。每年一次向供应商索要生产商第三方检测报告, 以确保供应商提供此产品符合食品加工要求。

A2.6.4 非法添加物质: 三聚氰胺 $\leq 250\text{ }\mu\text{g/kg}$ 。

A2.6.5 毒素类: 黄曲霉毒素B1 $\leq 20\text{ }\mu\text{g/kg}$ 、黄曲霉毒素G1 $\leq 5\text{ }\mu\text{g/kg}$, 脱氧雪腐镰刀菌烯醇 $\leq 1000\text{ }\mu\text{g/kg}$ 。

A2.7 植物蛋白: 包装完整、标识规范, 符合国家相关标准。

A2.7.1 淡黄色或乳白色产品, 具有本品应有的色泽、滋味和气味, 无异味, 无肉眼可见杂质。

A2.7.2 玉米蛋白水分 $\leq 12\%$, 其他植物蛋白水分 $\leq 10\%$, 蛋白含量(依据合同和验收标准进行检测)。公司化验室对每批来货进行检测。

A2.7.3 微生物指标: 菌落总数采样方案及限量 $n=5$, $c=2$, $m=3\times 10^4\text{cfu/g}$, $M=1\times 10^5\text{cfu/g}$; 大肠菌群采样方案及限量 $n=5$, $c=1$, $m=10\text{cfu/g}$, $M=1\times 10^2\text{cfu/g}$, 查验每批随货提供“出厂检验合格单”。每年一次向供应商索要生产商第三方检测报告, 以确保供应商提供此产品符合食品加工要求。

A2.7.4 非法添加物质: 三聚氰胺 $\leq 250\text{ }\mu\text{g/kg}$ 。

A2.7.5 毒素类: 黄曲霉毒素B1、G1 $\leq 5\text{ }\mu\text{g/kg}$, 脱氧雪腐镰刀菌烯醇 $1000\text{ }\mu\text{g/kg}$ 。

A2.8 食用盐, 包装完整、标识规范, 符合国家相关标准。

A2.8.1 白色、味咸、无异味, 呈细小颗粒, 干燥无结块, 无肉眼可见杂质。

A2.8.2 水分 $\leq 0.3\%$, 公司化验室对每批来货进行检测。每年一次向供应商索要生产商第三方检测报告, 以确保供应商提供此产品符合食品加工要求。

附录 A3

（资料性附录）

宠物零食出口的相关文件

A3.1 日本法规

A3.1.1 饲料及宠物食品限量要求详见表1。

表1 日本宠物食品法规对饲料及宠物食品限量要求

项目分类	检测项目	上限值（mg/kg）
毒素	黄曲霉毒素B ₁	0.02
农药	甲基毒死蜱	10
	甲基虫螨磷	2
	马拉硫磷	10
	甲胺磷	0.2
	草甘磷	15
添加剂	乙氧基喹啉+BHA+BHT	150（总量）其中，狗用：乙氧基喹啉75 mg/kg以下
	丙烯化学物	不能用于猫用
有害微生物	病原微生物	不得检出
毒素	脱氧雪腐镰刀菌烯醇	2（狗用）
		1（猫用）
重金属	砷	15
	镉	1
	铅	3
农药及杀虫剂	六六六	0.01
	DDT	0.1
	艾氏剂、狄氏剂	0.01
	异狄氏剂	0.01
	七氯及环氧七氯	0.01

A3.1.2 日本新宠物食品安全法相关链接: <http://www.petfood.or.jp/English/laws/>

A3.2 美国法规

A3.2.1 FDA、AAFCO、AAFCO对饲料及宠物食品限量要求详见表2、表3。

表2 FDA对饲料及宠物食品限量要求

限量物质	限量要求	限量物质	限量要求
黄曲霉毒素	20 μ g/kg	多氯联苯PCBs	10 mg/kg (食品包装)
沙门氏菌	每25g样品中不得检出	艾氏制&狄氏剂	0.03 mg/kg
大肠杆菌O ₁₅₇	不得检出	六氯化苯BHC	0.05 mg/kg
结晶紫	宠物食品中禁用	氯丹	0.1 mg/kg
丙二醇	猫粮中禁用	DDT, TDE&DDE	0.5 mg/kg
BSE风险物质	禁用	七氯&环氧七氯	0.03 mg/kg
动物蛋白加工制品	反刍动物饲料禁用	林丹	0.1 mg/kg

表3 AAFCO对全价饲料及宠物食品最高限量要求

限量物质	限量要求	限量物质	限量要求
钙 (犬粮)	2.5 %	碘 (狗粮)	50.0 mg/kg
钙 (猫粮)		碘 (猫粮)	
磷 (犬粮)	1.6 %	硒 (狗粮)	2.0 mg/kg
磷 (猫粮)		硒 (猫粮)	
钙磷比	2: 1	维生素A (狗粮)	250000.0 IU/kg
镁 (狗粮)	0.3 %	维生素A (猫粮)	750000.0 IU/kg
镁 (猫粮)		维生素D (狗粮)	5000.0 IU/kg

铁（狗粮）	3000.0 mg/kg		
铁（猫粮）		维生素D（猫粮）	10000.0 IU/kg
铜（狗粮）	250.0 mg/kg		
铜（猫粮）		维生素E（猫粮）	
锌（狗粮）	1000.0 mg/kg	维生素E（狗粮）	1000.0 IU/kg
锌（猫粮）	2000.0 mg/kg	蛋氨酸（猫粮）	1.5 %

A3.2.2 美国法规相关链接

A3.2.2.1 联邦法典CFR Title 21: <http://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfcfr/cfrsearch.cfm>

A3.2.2.2 饲料农药残留标准CPG 575.100: <http://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfcfr/cfrsearch.cfm>

A3.2.2.3 动物饲料安全体系AFSS: <http://www.fda.gov/AnimalVeterinary/SafetyHealth/AnimalFeedSafetySystemAFSS/default.htm>

A3.2.2.4 《动物饲料及其成分中潜在危害污染物》列表:
<http://www.fda.gov/downloads/AnimalVeterinary/SafetyHealth/AnimalFeedSafetySystemAFSS/UCM053715.pdf>

A3.3 加拿大法规

A3.3.1 加拿大宠物食品进口要求:

A3.3.1.1 所有出口到加拿大的宠物食品必须来自出口国官方批准的注册厂, 并符合兽医卫生要求: 含有反刍动物(牛、绵羊、山羊或鹿)源性成分的宠物食品, 出口国必须是口蹄疫非疫区和疯牛病风险可忽略的地区; 含有猪源性成分的宠物食品, 出口国必须是口蹄疫、猪水泡病、非洲猪瘟、猪瘟非疫区; 含有禽源性成分的宠物食品, 出口国必须是新城疫、禽流感(鸡瘟/高致病性禽流感)非疫区。

A3.3.1.2 从中国进口各类宠物食品的要求和程序：含有动物副产品（如肉类、鱼类、动物内脏、骨粉、肉粉、血粉、鱼粉、动物脂肪、明胶）的罐装或蒸煮袋装工业制宠物食品、宠物零食、复合/填充宠物咀嚼物，出口到加拿大的宠物食品须经过加拿大食品检验署（CFIA）总署的评估。宠物食品出口前，加拿大进口商须事先办理进口许可证。进口商在提交许可申请的同时，要完成并提交一份调查问卷。CFIA在完成风险评估后才会给予签发许可证。加拿大可派员到出口国进行考察。如果宠物食品出口（或加工）企业和（或）他们的供应商接收、储存或加工了来自非CFIA认定的疯牛病风险可忽略国家牛源性原料和（或）反刍动物源性原料，将不允许进口。加拿大食品检验署认定的疯牛病风险可忽略的国家（动态调整，见OIE网站）是：阿根廷、澳大利亚、智利、芬兰、冰岛、新西兰、挪威、巴拉圭、新加坡、瑞典和乌拉圭。

A3.3.1.3 散装或终包装工业制宠物食品和宠物零食（干制），出口到加拿大的宠物食品须经过加拿大食品检验总署（CFIA）的评估。宠物食品出口前，加拿大进口商须事先办理进口许可证。进口商在提交许可申请的同时，要提交一份调查问卷。CFIA在完成风险评估后才会予签发许可证。加拿大可派员到出口国进行考察。如果宠物食品出口（或加工）企业和（或）他们的供应商，接收、储存或加工了来自非CFIA认定的疯牛病风险可忽略国家牛源性原料和（或）反刍动物源性原料，将不允许进口。

A3.3.1.4 宠物咀嚼物（咬胶类），最终包装或散装的宠物咀嚼物必须经过充分的热处理，以杀灭细菌和病原微生物，包括沙门氏菌。热处理后，必须采取各种措施确保产品不被污染，并经原产国独立认可实验室检测合格。每批出口货物须随附检验报告，证明产品的检测结果。产品在加工厂储存前或后，从每个生产批次随机抽取至少5个样品进行检测，结果符合标准，沙门氏菌：25g样品，不得检出，n=5，

$c=0$, $m=0$, $M=0$; 肠杆菌科: 1g样品, $n=5$, $c=2$, $m=10$, $M=300$ 。

A3.3.1.5 除以上要求以外, 根据不同种类、尺寸和重量的大小, 宠物咀嚼物还须分别符合以下要求:

A3.3.1.5.1 牛皮制品: 经热处理17h, 产品需要85℃以上处理5h; 牛皮制品可以涂上天然香料, 但必须符合的条件: 干燥的, 单层皮制品或粉碎皮制品; 终包装或散装; 如果涂了油脂, 必须是干燥状态(湿度小于12%); 牛皮制品不是疯牛病风险物质, 进入加拿大不一定要提供时间和温度的证明。但检验人员可能会按照《动物卫生法》规定在入境口岸或目的地对货物实施查验; 随货附海关发票, 证明货物来源于CFIA可接受的原产地, 并注明该产品是干燥的, 不含有其他动物产品或副产品成分。

A3.3.1.5.2 干制的猪耳、牛耳: 宠物食品出口前, 加拿大进口商须事先办理进口许可证。进口商在提交许可证申请有同时, 要完成并提交一份调查问卷, CFIA在完成风险评估后才会给予签发许可证; 加拿大可派员到出口国进行考察; 如果宠物食品出口(或加工)企业和(或)他们的供应商接收、储存或加工了来自非CFIA认定的疯牛病风险可忽略国家牛源性原料和(或)反刍动物源性原料, 将不允许进口; 每批货物须附兽医卫生证书正本, 证书须由原产国全职的正式兽医签发, 并证明产品: 经热处理17h且85℃以上处理5h, 不含其他的动物产品或副产品。

A3.3.1.5.3 供宠物咀嚼物的干燥牛鞭和牛蹄: 宠物食品出口前, 加拿大进口商须事先办理进口许可证。进口商在提交许可证申请有同时, 要完成并提交一份调查问卷, CFIA在完成风险评估后才会给予签发许可证; 加拿大可派员到出口国进行考察; 如果宠物食品出口(或加工)企业和(或)他们的供应商接收、储存或加工了来自非CFIA认定的疯牛病风险可忽略国家牛源性原料和(或)反刍动物源性原料, 将不允许进口; 每批货物须附兽医卫生证书正本, 证书须由原产国全

职的正式兽医签发，并证明产品：产品是干燥的且不含有其他动物产品或副产品，产品经热处理73h且85℃以上处理5h。

A3.3.1.5 .4 作宠物咀嚼物的骨头：小而轻的骨头（如肋骨）：热处理17h且85℃以上处理5h；中等大小和重量的骨头（如关节、股骨头）：热处理73h且85℃以上处理5h；大而重的骨头（如肱骨、股骨、胫骨）：热处理110h且85℃以上处理48h；须办理进口许可证；每批货物须附兽医卫生证书正本，证书须由原产地官方兽医签发并证明：产品是干燥的已经过热处理且不含其他动物产品或副产品，上述产品如使用其他处理工艺，须经CFIA总署评估。

A3.2 加拿大法规相关链接

A3.2.1 加拿大食品检验局CFIA 宠物食品进口准入制度：<http://www.inspection.gc.ca/english/animal/petfaani/petfaanie.shtml>

A3.2.2 宠物食品标识及广告导则：<http://www.competitionbureau.gc.ca/eic/site/cb-bc.nsf/eng/01229.html>

A3.2.3 加拿大宠物食品工业协会：<http://www.pfac.com/>

A3.4 澳大利亚法规

A3.4.1 相关法规链接

A3.4.1.1 《澳大利亚新西兰食品标准法典》：<http://www.xmtbt-sps.gov.cn/detail.asp?id=9019>

A3.4.1.2 澳大利亚宠物工业协会：<http://www.pfiaa.com.au/default.aspx>

A3.4.1.3 澳大利亚农药兽药管理署APVMA：<http://www.apvma.gov.au>

A3.4.2 《宠物食品生产与营销规范》相关要求：

A3.4.2.1 宠物食品生产加工过程质量保证体系：基于HACCP原理的质量保证体系，包括对加工厂环境设施、良好加工操作GMP、车间及设备、清洁、有害生物控制、原料采购验收、加工过程控制、热处

理、储存、采样及测试、校准、产品追溯及召回、记录保存及培训等过程的详细要求。

A3.4.2.2 宠物食品的标识、营销及营养要求：宠物食品名称应能清楚、准确地显示产品类型、特性及风味信息，不允许误导购买方；按照含量百分比从高到低降序排列，列出主要原料及添加剂类别；鼓励生产商披露完整成分信息，按含量降序排列；营养声明应明确显示产品用途或对象信息：明确标示为“宠物食品”或类似说明；营养信息：需列明蛋白及脂肪的最低含量比例、热量及与产品用途相关的营养信息；有效期标示规定：新产品标示：只限于对初次投放营销6个月以内的产品，允许其标示“新产品”字样；

A3.4.2.3 宠物食品相关限量要求：狗粮猫粮营养要求：参照美国AAFCO宠物食品营养要求；农药残留、兽药残留限量要求：澳大利亚农药兽药管理署APVMA网站查询。

A3.4.2.4 对原料中污染物限量要求：重金属、化学残留、环境污染（如二恶英）、微生物污染（沙门氏菌）、真菌毒素、杂质异物等。

A3.4.2.5 三聚氰胺限量要求：采用WHO对三聚氰胺的限量要求。

A3.5 欧盟法规

与宠物食品相关的主要欧盟法规：EC294-2013；EU142-2011；EU1069-2009；EU2016/1396。