

ICS 65.020.30

CCS B 43

DB5117

四川省（达州市）地方标准

DB5117/T 31—2024

代替 DB5117/T 31—2020

地理标志产品 旧院黑鸡

Product of geographical Indications—Jiuyuan black chicken

2024-03-28 发布

2024-04-15 实施

达州市市场监督管理局 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.....	2
4 地理标志产品保护范围.....	2
5 要求.....	2
6 检验方法.....	10
7 检验规则.....	11
8 标志、标签、包装、贮存、运输.....	12
附 录 A (规范性) 旧院黑鸡地理标志产品保护范围图.....	13

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。

本文件代替DB5117/T 31-2020《地理标志产品 旧院黑鸡》，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

——更新了国家知识产权局公告第354号关于发布《地理标志专用标志使用管理办法（试行）》的公告（见第2章和8.1.3，2020年版的第2章和8.1.3）；

——更新了农业农村部令〔2022〕第8号《动物防疫条件审查办法》（见第2章和5.2.1，2020年版的第2章和5.2.1）；

——增加了饲料卫生要求（见5.3.5.2）；

——修改了饲养要求为饲养管理要求（见5.3,2020年版的5.3）；

——增加了总体要求（见5.3.1）；

——删除了饲养方式、饲养密度（见2020年版的5.3.1、5.3.2）；

——删除了饲养管理（见2020年版的5.3.6）；

——增加了场址选择中地势、地形（见5.2.2）；

——增加了雏鸡的饲养管理（见5.3.2）；

——增加了育成鸡的饲养管理（见5.3.3）；

——增加了饲料卫生要求（见5.3.5.2）；

——增加了饲料的种类（见5.3.5.3）；

——增加了饲料的初加工（见5.3.5.4）；

——增加了饲料的调制（见5.3.5.5）；

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。

本文件由达州市农业农村局提出并归口。

本文件起草单位：达州市畜牧技术推广站、达州职业技术学院、西南大学、达州市农业科学研究院、达州市食品药品检验所。

本文件主要起草人：张丹萍、王乙茹、任小春、黎纯、李祥、张中华、杨爽、俄广鑫、曾艳、冉津铭、刘培勇、杨婷、甘伟、何武亮。

本文件及其代替文件的历次版本发布情况为：

——2020年首次发布为DB 5117/T 31-2020；

——本次为第一次修订。

地理标志产品 旧院黑鸡

1 范围

本文件规定了地理标志产品旧院黑鸡的术语和定义、保护范围、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于地理标志产品保护范围内的地理标志产品旧院黑鸡的生产。

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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验沙门氏菌检验
- GB 4806.6 食品安全国家标准 食品接触用塑料树脂
- 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 4806.9 食品安全国家标准 食品接触用金属材料及制品
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.93 食品安全国家标准 食品中硒的测定
- GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定
- GB 5009.124 食品安全国家标准 食品中氨基酸的测定
- GB 5009.157 食品安全国家标准 食品有机酸的测定
- GB 5009.168 食品安全国家标准 食品中脂肪酸的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 13078 饲料卫生标准
- GB 16869 鲜、冻禽产品
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB/T 17924 地理标志产品标准通用要求
- GB/T 21311 动物源性食品中硝基咪唑类药物代谢物残留量检测方法
- GB/T 21317 动物源性食品中四环素类兽药残留量检测方法

GB/T 20014.10 良好农业规范 第10部分：家禽控制点与符合性规范
GB/T 28640 畜禽肉冷链运输管理技术规范
NY/T 823 家禽生产性能名词术语和度量计算方法
NY/T 5030 无公害农产品 兽药使用准则
NY/T 5038 无公害食品 家禽养殖生产管理规范
NY/T 5339 无公害农产品 畜禽防疫准则
NY 467 畜禽屠宰卫生检疫规范
NY 5027 无公害食品 畜禽饮用水水质
NY 5028 无公害食品 畜禽产品加工用水水质
NY 5032 无公害食品 畜禽饲料和饲料添加剂使用准则
国务院令〔2013〕第643号《畜禽规模养殖污染防治条例》
国家知识产权局公告第354号《地理标志专用标志使用管理办法（试行）》
农业农村部令〔2022〕第8号《动物防疫条件审查办法》
原国家质量技术监督检验检疫总局公告〔2011〕第97号《关于批准对 东陵红树莓、老龙口白酒、黄岗柳编、旧院黑鸡、喀什噶尔石榴实施地理标志产品保护的公告》

3 术语和定义

GB/T 17924 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

旧院黑鸡 Jiuyuan black chicken

在地理标志保护范围内饲养的，采用生态散养技术，饲养周期达150d以上，中等体型，乌皮黑羽，符合本文件的旧院黑鸡。

4 地理标志产品保护范围

旧院黑鸡地理标志产品保护范围限于根据原国家质量技术监督检验检疫总局公告〔2011〕第97号批准的范围。见附录A。

5 要求

5.1 自然环境

5.1.1 气候

北亚热带湿润季风气候区，四季分明，雨量充沛，雨热同季，年均气温15.5℃，极端最低气温-4.9℃，极端最高气温为36.9℃，昼夜温差在5℃~10℃之间。无霜期年平均为318d，年均降雨量1122.2mm。产区多雾，全年平均日照为1601.3h，海拔600m~1400m。

5.1.2 地貌土壤

山地地形，森林覆盖率64.3%。土壤硒含量为0.05 μg/g~1.74 μg/g，平均0.32 μg/g。岩石硒含量为0.006 μg/g~1.349 μg/g，平均0.145 μg/g。土壤中的重金属元素含量较低，达到国家二级土壤标准，土壤pH值6.5~7.5。

5.2 养殖场地

5.2.1 防疫条件

应符合农业农村部令〔2022〕第8号的规定。

5.2.2 地势、地形

地势、地形条件应符合下列条件：

- 地势高燥，至少高出当地历史洪水线，地下水位应在2 m以下；
- 向阳、避风（垭口、山凹地）；
- 宜有一定坡度（以5%左右为宜，不超过25%）；
- 地形开阔整齐，边角不宜太多；
- 在山区建场，宜选择在南向坡地，不宜选在北向坡地。

5.2.3 养殖圈舍

应符合 GB/T 20014.10 的要求。

5.2.4 养殖水源

水源充足，水质应符合 NY 5027 的要求。

5.2.5 环保设施

应符合国务院令〔2013〕第643号的规定。

5.3 饲养管理要求

5.3.1 总体要求

应按照 NY/T 5038 的要求执行。

5.3.2 雏鸡的饲养管理

5.3.2.1 育雏前的准备工作

进雏前对育雏舍地面、墙壁及饲养设备清扫、冲洗、喷洒（氢氧化钠、百毒杀、过氧乙酸等）消毒或熏蒸消毒（高锰酸钾 14 g/m^3 + 福尔马林 28 ml/m^3 ），及时检修舍内设施设备，准备好饮水、饲料、疫苗、药品或保健品、料桶和水桶等。进雏前2 d升温，鸡舍内温度保持在 $33^\circ\text{C} \sim 35^\circ\text{C}$ 。

5.3.2.2 雏鸡的饲养方式

地面平养、网上平养和叠层笼养三种方式。

5.3.2.3 开水、开食

开水：雏鸡出生后24h~36h内饮水。前一周最好采用凉白开，添加电解多维或5%的葡萄糖进行饲喂，缓解应激。

开食：初饮2h~3h后，开始喂开口料。开口料以碎料为好，1d~5d按旧院黑鸡用药程序（葡萄糖、复合多维、抗生素、芪黄素等），进一步清理肠道，净化机体，阻断疾病的垂直传播。

5.3.2.4 温、湿度控制

旧院黑鸡育雏期温、湿度控制要求见表1。

表 1 旧院黑鸡育雏期温、湿度

日龄 (d)	温度(°C)	相对湿度 (%)
1~3	33~35	70
4~7	33~34	65~70
8~14	30~33	60
15~21	28~30	60
22~28	24~27	55
29~35	20~24	55
36~42	18~20	55

5.3.2.5 光照

旧院黑鸡育雏期光照时间和强度要求见表 2。

表 2 旧院黑鸡育雏期光照时间和强度

日龄 (d)	光照时间 (h)	光照强度 (lx)
1~3	24	20
4~5	23	20
6~8	23	20
9~10	23	20
11~13	23	20
14~20	21	15
21~28	19	15
29~35	15	10
36~42	10	10

注：每 10 m²鸡舍应安装白炽灯 (60w) 1 个。

5.3.2.6 通风

通风次数和时间见表 3。

表 3 雏鸡舍通风

日龄 (d)	夏季	冬季	备注
2~4	1次, 30min/次	0次	1.冬季通风前 30min 提高鸡舍温度 1-2°C 2.根据实际温度适当调整通风时间 3.风速不宜超过 0.4 m/s
5~10	3~5次, 60min/次	1次, 30min/次	
11~15	3~5次, 120min/次	2次, 30min/次	
16~20	自然通风	2次, 60min/次	
21~30	自然通风	3次, 60min/次	
30~42	自然通风	自然通风	

5.3.2.7 饲养密度

饲养密度根据体重、气候、季节和通风等因素调整。地面平养一般不超过 20 只/m²，网上平养不超过 25 只/m²，叠层笼养不超过 50 只/笼。

5.3.2.8 断喙

一般在雏鸡 7 日龄~10 日龄进行，可防止啄癖，而且减少饲料浪费。

断喙部位：上喙从尖端到鼻孔 1/2 处，下喙剪断 1/3，俗称“地包天”。

断喙前后 2 d，饮水或饲料中应加入维生素 K 和抗生素。

断喙后数天内，在料槽中加入较厚的饲料层，避免雏鸡啄空料槽使伤口感染。

5.3.2.9 卫生消毒

每栋鸡舍的入口处设消毒池，每日清洗饲喂用具并定期消毒，选用对人和鸡刺激性小、腐蚀性小的消毒剂，如百毒杀、新洁尔灭、过氧乙酸等。

5.3.2.10 防疫

清除鸡舍周围杂草及与养鸡无关的物品，平整场地，堵塞鼠洞，防止积水滋生蚊、蝇，预防鼠害、鸟害、兽害；禁止无关人员进入鸡舍。

5.3.2.11 免疫程序

育雏期按照各场制定的免疫程序执行，推荐免疫程序见表 4。

表 4 旧院黑鸡雏鸡阶段推荐免疫程序

日龄 (d)	疫苗名称	疫苗用量	免疫方法
1	马立克氏病疫苗 (冻干苗)	0.2ml	颈部皮下注射
7	鸡新城疫II 系或IV 系	1 羽份	点鼻、点眼, 2 滴/只
14	传染性法氏囊弱毒疫苗	1 羽份	饮水
21	传染性法氏囊弱毒疫苗	1 羽份	饮水
28	禽流感灭活疫苗	0.3ml	皮下注射
35	鸡新城疫II 系或IV 系	2 羽份	饮水

5.3.2.12 观察记录

观察雏鸡采食、饮水、精神、粪便等情况，记录舍内温湿度、风速、空气质量。出现问题，及时上报，采取相应措施。

5.3.3 育成鸡的饲养管理

5.3.3.1 生态放养

5.3.3.1.1 放养密度

宜不超过 3 只/m²。

5.3.3.1.2 饲喂及补饲

自由采食，补充青绿饲料。

5.3.3.1.3 饮水

每只鸡饮水位置宜间隔 3cm~5cm。

5.3.3.2 舍饲饲养

5.3.3.2.1 营养需要

育成鸡阶段，日粮中蛋白质水平在 17% 左右，随着日龄增加逐渐降低。

5.3.3.2.2 饲养方式及密度

育成鸡饲养方式为笼养，育成笼分为叠层式、阶梯式两种类型。饲养密度不超过 20 只/笼。

5.3.3.2.3 温度、湿度及通风

育成期自然温度，相对湿度控制在 55%~60%。通风量及通风次数根据育成鸡体重、饲养密度、气候及时调整。

5.3.3.2.4 光照

育成期光照时间 8h/d，光照强度 5lx。

5.3.4 兽药使用

应符合 NY/T 5030 的要求。

5.3.5 饲料要求

5.3.5.1 饲料使用

育雏期饲喂全价配合饲料。育成期主要饲喂玉米、稻谷、小麦、黄豆（炒熟）、杂粮等。饲料和饲料添加剂的使用应符合 NY 5032 的要求。

5.3.5.2 饲料卫生要求

应符合 GB 13078 的要求。

5.3.5.3 饲料的种类

5.3.5.3.1 粗饲料

主要有干草类、秸秆类、糟渣类等。

5.3.5.3.2 青绿饲料

主要有牧草、树叶及一些多汁植物等。

5.3.5.3.3 青贮饲料

主要有青贮玉米、青贮苜蓿等。

5.3.5.3.4 能量饲料

主要有玉米、小麦、高粱、米糠等。

5.3.5.3.5 蛋白质饲料

主要有大豆饼粕、花生饼粕、菜籽饼粕、鱼粉、肉粉、肉骨粉等。

5.3.5.3.6 矿物质饲料

主要有贝壳粉、石粉、骨粉、氯化钠等。

5.3.5.3.7 维生素饲料

指人工合成或提纯的单一维生素和混合多种维生素。主要有硫胺素、核黄素、维生素 A 等。

5.3.5.3.8 饲料添加剂

主要有氨基酸添加剂、维生素添加剂、微量元素添加剂等，中草药添加剂、微生态制剂等。

5.3.5.4 饲料的初加工

饲料的初加工包括：

- 谷物、豆类、油饼及纤维素饲料粉碎成 20~40 目的粉状；
- 蔬菜应去掉泥土、削去根和腐烂部分，洗净后切碎；
- 饲料添加剂可直接加入混合饲料中。

5.3.5.5 饲料的调制

按饲料单准备好各种饲料，分别对谷物、豆类、油饼及纤维素饲料进行粉碎，按比例混合，依次加入鱼粉、青绿饲料和食盐、维生素、矿物质预混料等，进行充分搅拌。

5.3.6 疫病防控

应符合 NY/T 5339 的要求。

5.4 出栏要求

5.4.1 出栏日龄

饲养期 \geq 150d，其中生态放养时间 \geq 80d。

5.4.2 活鸡重

出栏时公鸡体重 \geq 1.75kg，母鸡体重 \geq 1.30kg。

5.5 屠宰要求

5.5.1 屠宰

活鸡屠宰应按 NY 467 的规定执行，屠宰分割过程用水水质应符合 NY 5028 的要求。分割鸡体时应先预冷后分割，分割后的鸡体各部位应修剪外伤、血点、血污、羽毛根等。

5.5.2 冷却排酸

从活鸡屠宰分割到包装入冷库时间不得超过 2h。胴体在 0℃~4℃ 环境下排酸不少于 24h。

5.6 质量要求

5.6.1 感官指标

5.6.1.1 活鸡外貌特征

全身皮肤、喙、胫、趾呈乌黑色。冠、髯呈紫黑色。冠形有复冠或单冠，复冠性状的鸡占群体的比例 $\geq 50\%$ ，复冠以玫瑰冠为主。单冠的冠齿数5~9齿。成年鸡全身羽毛为黑色，略带翠绿光泽，无胫羽。成年公鸡体型高大，5月龄长有鸡距，随着日龄增长鸡距增粗增长；成年母鸡体型紧凑匀称，胫脚较细。

5.6.1.2 胴体感观

5.6.1.2.1 胴体感观指标应符合 GB 16869 的规定。

5.6.1.2.2 胴体皮肤光滑，毛孔小，无异味。

5.6.1.2.3 皮肤呈乌黑色，肌肉呈灰白色。骨膜呈乌黑色，骨质呈灰白色，骨髓呈深红色。

5.6.2 体重和体尺

旧院黑鸡体重和体尺见表5。

表5 旧院黑鸡体重和体尺指标

项目	6月龄公鸡	10月龄公鸡	6月龄母鸡	10月龄母鸡
体重(g)	1790~2270	2030~2590	1340~1750	1630~2120
体斜长(cm)	23.7~25.3	23.7~26.9	21.1~23.1	21.6~23.6
胸深(cm)	11.8~13.7	11.9~13.8	10.5~11.9	10.8~12.2
胸宽(cm)	7.5~9.3	7.8~9.6	6.0~8.2	6.4~8.2
龙骨长(cm)	16.9~18.9	17.4~20.2	14.0~16.9	14.5~17.0
胫长(cm)	9.4~10.7	9.5~11.0	7.6~8.6	7.7~8.7
胫围(cm)	4.5~5.1	4.6~5.2	3.7~4.3	3.6~4.0
颈长(cm)	12.4~16.8	13.0~17.8	10.3~16.1	10.8~14.2
背宽(cm)	8.6~10.6	9.6~11.4	7.3~9.1	8.8~10.0
鸡距长(mm)	3.9~6.7	7.9~19.9	—	—

5.6.3 屠宰性能

旧院黑鸡屠宰性能见表 6。

表 6 旧院黑鸡屠宰性能指标

项目	6 月龄公鸡	10 月龄公鸡	6 月龄母鸡	10 月龄母鸡
屠宰率(%)	85.7 ~ 90.18	88.14 ~ 91.83	86.3 ~ 93.15	88.94 ~ 92.95
半净膛率(%)	79.33 ~ 84.31	83.29 ~ 87.22	76.07 ~ 84.89	78.83 ~ 85.2
全净膛率(%)	65.76 ~ 71.24	69.61 ~ 73.75	62.75 ~ 70.45	64.8 ~ 70.57
腿肌率(%)	20.46 ~ 25.66	21.79 ~ 26.68	17.9 ~ 22.43	18.42 ~ 23.06
胸肌率(%)	11.35 ~ 14.46	15.34 ~ 17.62	15.16 ~ 18.45	15.46 ~ 19.19

5.6.4 理化指标

5.6.4.1 鸡肉营养指标

鸡肉营养指标见表 7。

表 7 鸡肉营养成份指标

项目	指标
硒 (mg/kg)	0.04 ~ 0.30
粗脂肪 (g/100g)	0.1 ~ 4.0
粗蛋白 (g/100g) ≥	21.0
16种氨基酸总量 (g/100g) ≥	15.3

5.6.4.2 鸡肉风味物质

鸡肉风味物质指标见表 8。

表 8 鸡肉风味物质指标

项目	指标
肌苷酸 (g/100g) \geq	1.90
肌内脂肪 (%) \geq	0.60
亚油酸 (%) \geq	13.0
不饱和脂肪酸总量 (%) \geq	35.0
色氨酸 (g/100g) \geq	1.10
天门冬氨酸 (g/100g) \geq	1.50
苏氨酸 (g/100g) \geq	0.70
丝氨酸 (g/100g) \geq	0.60
谷氨酸 (g/100g) \geq	2.50

5.6.5 卫生指标

5.6.5.1 重金属残留指标

应符合 GB 2762 的规定。

5.6.5.2 兽药残留指标

应符合 GB 31650 的规定。

5.6.5.3 微生物指标

鸡肉微生物指标应符合 GB 2762 的规定。

6 检验方法

6.1 出栏日龄检验方法

以雏鸡出壳至出栏的日龄计算，采用查验饲养记录、体重大小、公鸡鸡距长度进行确认。

6.2 体重测定方法

按 NY/T 823 规定方法测定。

6.3 感观检验方法

活鸡感观在正常光线下用肉眼逐只视检。胴体感官指标按 GB 16869 中的规定检验。

6.4 体尺和屠宰性能测定方法

按 NY/T 823 规定方法测定。

6.5 理化指标检测方法

6.5.1 硒含量的检测

按 GB 5009.93 规定的方法检测。

6.5.2 粗脂肪检测

按 GB 5009.6 规定的方法检测。

6.5.3 粗蛋白质检测

按 GB 5009.5 规定的方法检测。

6.5.4 氨基酸含量检测

按 GB 5009.124 规定的方法检测。

6.5.5 肌苷酸含量检测

按 GB 5009.157 规定的方法检测。

6.5.6 肌间脂肪含量检测

按 GB 5009.6 规定的方法检测。

6.5.7 亚油酸含量检测

按 GB 5009.168 规定的方法检测。

6.5.8 不饱和脂肪酸总量检测

按 GB 5009.168 规定的方法检测。

6.6 卫生指标检测方法

6.6.1 汞的检测

按 GB 5009.17 规定的方法检测。

6.6.2 砷的检测

按 GB 5009.11 规定的方法检测。

6.6.3 铅的检测

按 GB 5009.12 规定的方法检测。

6.6.4 镉的检测

按 GB 5009.15 规定的方法检测。

6.6.5 铬的检测

按 GB 5009.123 规定的方法检测。

6.6.6 兽药残留指标的检测

按 GB/T 21311、GB/T 21317 规定方法检测硝基呋喃类药物、四环素类兽药残留量。

6.6.7 菌落总数检测

按 GB 4789.2 规定的方法检测。

6.6.8 大肠菌群检测

按 GB 4789.3 规定的方法检测。

6.6.9 沙门氏菌检测

按 GB 4789.4 规定的方法检测。

7 检验规则

7.1 组批

以同一产地、同一品种、同一生产周期、同一工艺流程所生产的产品为同一批次。

7.2 抽样方法

每一批次采取随机多点抽样，抽样量应满足检验需要。将抽取样品至少分为3份，一份被抽样单位保存，其他供检测单位留样和检测分析。

7.3 判定规则

7.3.1 出厂检验项目符合本文件要求时，该批次产品判定为合格。

7.3.2 卫生指标如有一项不符合要求，判定为不合格。

7.3.3 出栏日龄和活鸡重、感官指标、体重和体尺、屠宰性能、理化指标检验结果不符合本文件要求时，使用备查样品对不合格项目进行复检，复检结果符合本文件要求时，则该批次产品判定为合格；若复检结果仍有一项不合格，则该批次产品判定为不合格。

8 标志、标签、包装、贮存、运输

8.1 标志、标签

8.1.1 外包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.1.2 预包装产品标签应符合 GB 7718 的规定。

8.1.3 地理标志产品专用标志使用应符合 GB/T 17924 和国家知识产权局第 354 号《地理标志专用标志使用管理办法（试行）》的规定。

8.2 包装

8.2.1 活鸡应采用通风良好、并经消毒的竹笼、木筐和塑料笼具装放。

8.2.2 鲜、冻鸡肉内包装材料为尼龙PE复合膜真空袋，内包装材料应符合 GB 9683、GB 4806.7 的规定。

8.2.3 鲜、冻鸡肉外包装为泡沫箱、纸箱、牛津布+铝箔保温箱，包装材料应符合 GB/T 6543、GB 4806.6、GB 4806.7、GB 4806.8、GB 4806.9 的规定。

8.3 贮存

8.3.1 冷冻鸡产品应贮存在 -18°C 以下的冷冻库，库温一昼夜升温不得超过 -15°C ，保质期 6 个月。

8.3.2 产品在贮存过程中不得受到其它物质的污染，贮存产品的仓库必须干净、无毒，无有害残留。

8.3.3 成批活鸡应存放于已消毒的专用鸡舍内，少量的活鸡可存放在通风良好的笼具内，不受日晒雨淋。

8.4 运输

8.4.1 运输工具应洁净卫生、干燥、无异味。严禁与有毒、有害、有异味，易污染的物品混装、混运。

8.4.2 活鸡运输应提供适当的条件，如温度、湿度、饮水等，尽量减少应激反应。

8.4.3 运输前应进行产品质量检查，在标签、批号和鸡（肉）符合的情况下才能运输。填写运输单据，内容正确，项目齐全。

8.4.4 鲜、冻鸡肉冷链运输，应符合 GB/T 28640 的规定。

