



中华人民共和国国家标准

GB/T 17237—2008
代替 GB/T 17237—1998

畜类屠宰加工通用技术条件

General qualification of technology on livestock animal
slaughtering process

2008-06-17 发布

2008-10-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 发布

前 言

本标准代替 GB/T 17237—1998《畜类屠宰加工通用技术条件》。

本标准与 GB/T 17237—1998 相比主要变化如下：

- 扩大了标准的适用范围，扩大为除猪、牛、羊外的畜类可参照本标准执行；
- 规定了不同车间的环境温度条件；
- 增加了同步检验装置的定义及配备要求；
- 增加了化验室(检验室)的要求；
- 增加了旋毛虫检验室操作台面上的照明度要求；
- 增加了悬挂输送轨道长度的要求；
- 规定了不同产品的贮存温度条件；
- 增加了特殊屠宰的相关要求。

本标准由中华人民共和国商务部提出并归口。

本标准由商务部屠宰技术鉴定中心、江苏雨润食品产业集团有限公司起草。

本标准主要起草人：闵成军、樊成艳、韩飞、张新玲、胡新颖。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- GB/T 17237—1998。

畜类屠宰加工通用技术条件

1 范围

本标准规定了畜类屠宰加工应具备的基本技术条件。

本标准适用于猪、牛、羊屠宰厂(场),其他畜类屠宰加工可参照本标准要求执行。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 12694 肉类加工厂卫生规范

GB 13457 肉类加工工业水污染物排放标准

GB 50317 猪屠宰与分割车间设计规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

验收间 inspection and reception department

畜类进厂(场)后检验接收的场所。

3.2

隔离间 isolating room

隔离可疑病畜,观察、检查疫病的场所。

3.3

待宰间 waiting pens

宰前停食、饮水、冲淋的场所。

3.4

急宰间 emergency slaughtering room

屠宰病、伤畜的场所。

3.5

屠宰加工间 slaughtering room

自致昏放血到加工成二分体的场所。

3.6

副产品整理间 by-products handling room

心、肝、肺、脾、肠、胃、肾及头、蹄、尾等器官加工整理的场所。

3.7

分割肉加工间 cutting and deboning room

剔骨、分割、分部位肉的场所。

3.8

同步检验装置 **synchronous inspection instrument**

屠宰剖腹后取出内脏放在设置的盘子上或挂钩装置上并与胴体生产线同步运行,以便对照检验和综合判断的一种检验装置。

3.9

冷却间 **chilling room**

对产品进行冷却的房间。

3.10

包装间 **packing room**

对胴体及分割产品进行包装的场所。

3.11

冻结间 **freezing room**

用于冻结产品的房间。

3.12

冷藏库 **deepfreezing storage room**

用于贮存冻结后产品的房间。

3.13

发货间 **deliver department**

畜类产品发货的场所。

3.14

有条件可食肉处理间 **edible processing room**

采用高温、冷冻或其他有效方法,使有条件可食肉中的寄生虫和有害微生物致死的场所。

3.15

不可食用肉处理间 **inedible and waste processing room**

对病、死畜、废弃物进行化制处理的场所。

3.16

非清洁区 **non-hygienic area**

送宰、致昏、放血、烫毛、剥皮和白脏加工处理(包括脾脏)、头蹄加工处理的场所。

3.17

半清洁区 **semi-hygienic area**

从剖腹到同步(或编号对照)检验的场所。

3.18

清洁区 **hygienic area**

整修、复验、胴体冷却、红脏加工处理(不包括脾脏)、暂存发货间、分级、计量等的场所。

4 屠宰厂(场)选址

4.1 畜类屠宰加工厂(场)选址除应符合 GB 12694 和 GB 50317 的相关要求外,还应选在当地常年主导风向的下风侧,远离水源保护区和饮用水取水口,避开居民住宅区、公共场所以及畜禽饲养场。

4.2 畜类屠宰加工厂(场)应设在交通运输方便,电源稳定,水源充足,水质符合 GB 5749 要求,环境卫生条件良好,无有害气体、粉尘、污浊水及其他污染源的地区。

5 畜类屠宰厂(场)应具备的条件

5.1 车间

5.1.1 应设置与屠宰加工量相适应的验收间、隔离间、待宰间、急宰间、屠宰加工间、副产品整理间、有条件可食肉处理间、不可食用肉处理间、发货间、冷藏库。

5.1.2 生产分割肉产品的企业还应设置与屠宰加工量相适应的冷却间、分割肉加工间、包装间、冻结间。

5.1.3 各车间环境温度应符合下列要求：

- a) 包装间环境温度： 12°C 以下；
- b) 冷却间环境温度： $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ ；
- c) 冻结间环境温度： -23°C 以下(卫生注册温度 -28°C 以下)；
- d) 冷藏库环境温度： -18°C 以下，温度波动不超过 $\pm 1^{\circ}\text{C}$ 。

5.2 厂区布局

厂(场)内应分置非清洁区、半清洁区和清洁区。分设产品和人员出入口，同时要求原料、产品各行其道，不应交叉污染。

5.3 加工设备、工器具

厂(场)应配置与屠宰加工量相适应的屠宰加工设备、产品专用容器、专用运载工具、消毒设备(人员、车辆、刀器具、容器、车间设施或环境等的消毒)及生物安全处理设施(焚烧炉、高温灶或高压湿化炉)。

5.4 同步检验装置

厂(场)应配置与屠宰加工量相适应的同步检验装置。

5.5 化验室(检验室)

5.5.1 厂(场)内应设有化验室，配备能够进行微生物化验和常规理化化验的相应药品和化验仪器。

5.5.2 实验室应有便利的上、下水设施，有满足实验室日常工作必要的通风和光照条件，相对稳定的电源，如有大型仪器应配备大型仪器防静电地板。

5.5.3 实验室应设有理化化验间、微生物化验间。

5.5.4 实验室内应设置砂箱、灭火器等消防器材，由指定专人负责维护和补充，灭火器材应放在固定地点。

5.6 照明

作业场所的照明设施应齐备，屠宰与分割车间宜采用局部照明与分区一般照明相结合的照明方式：

- a) 屠宰和分割车间工作场所照度不宜小于 200 Lx ；
- b) 屠宰和分割剔骨操作面照度不宜小于 300 Lx ；
- c) 生产线上检验位置处照度不宜小于 500 Lx ；
- d) 检验检疫岗位及旋毛虫检验室操作台面上的照明强度不宜小于 750 Lx 。

5.7 污水处理和排放

屠宰厂(场)内应设置污水处理设施，污水排放应符合 GB 13457 的规定。

5.8 屠宰设备

5.8.1 致昏设备

应配备致昏设备。

5.8.2 悬挂输送设备

5.8.2.1 猪屠宰悬挂输送设备

放血线轨道面应距地面 $3\text{ m}\sim 3.5\text{ m}$ ；胴体加工线轨道面距地面高度为：单滑轮 $2.5\text{ m}\sim 2.8\text{ m}$ ，双滑轮 $2.8\text{ m}\sim 3\text{ m}$ ；挂猪间距应大于 0.8 m 。

GB/T 17237—2008**5.8.2.2 牛屠宰悬挂输送设备**

放血线轨道面应距地面 4.5 m~5 m,挂牛间距应不小于 1.2 m。

5.8.2.3 羊屠宰悬挂输送设备

放血线轨道面应距地面 2.4 m~2.6 m,挂羊间距应大于 0.8 m。

5.8.3 悬挂输送轨道长度应能保证畜类放血时间不少于 5 min。**5.8.4 设置疑似病畜吊轨叉道,用于运送病畜和需化制的头、蹄、尾、胴体、内脏等。****5.8.5 采用悬挂法输送屠宰牲畜时,在牲畜击昏处应设置存放回空滑轮及挂套蹄链的装置。****5.8.6 宜配备相应的胴体分级设施设备。****5.9 分割加工**

热分割加工环境温度应控制在 20℃ 以下,冷分割加工环境温度应控制在 12℃ 以下。

5.10 产品贮存**5.10.1 冷却产品应贮存在环境温度 0℃~4℃ 条件中。****5.10.2 冻结产品应贮存在环境温度 -18℃ 以下条件中,温度波动不超过 ±1℃。****5.11 清洗消毒**

应配备相应的清洗消毒设施设备。

5.12 特殊屠宰

供应少数民族食用的畜类产品的屠宰厂(场),应尊重民族风俗习惯,设置适宜的设施设备,并应经过有关机构的同意。
