

UDC 628.5
C 53



中华人民共和国国家标准

GB 12694—90

肉类加工厂卫生规范

Hygienic specifications of meat packing plant

1991-03-18 发布

1991-10-01 实施

中华人民共和国卫生部 发布

中华人民共和国国家标准

GB 12694—90

肉类加工厂卫生规范

Hygienic specifications of meat packing plant

1 主题内容与适用范围

本规范规定了肉类加工厂的设计与设施、卫生管理、加工工艺、成品贮藏和运输的卫生要求。

本规范适用于屠宰猪、牛、羊和生产分割肉与肉制品的工厂。

本规范中“加工过程中的卫生”暂以猪为主，牛、羊部分将另行制定国家标准。

2 引用标准

GB 2722 鲜猪肉卫生标准

GB 2723 鲜牛肉、鲜羊肉、鲜兔肉卫生标准

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品标签通用标准

3 术语

3.1 屠体：指肉畜经屠宰、放血后的躯体。

3.2 胴体：指肉畜经屠宰、放血后除去鬃毛、内脏、头、尾及四肢下部（腕及关节以下）后的躯体部分。

3.3 分割肉：胴体去骨后按规格要求分割成带肥膘或不带肥膘各部位的净肉。

3.4 肉制品：指以猪、牛、羊肉为主要原料，经酱、卤、熏、烤、腌、蒸煮等任何或一种或多种加工方法而制成的生或熟肉制品。

3.5 有条件可食肉：指必须经过高温、冷冻或其他有效方法处理，达到卫生要求，人食无害的肉。

3.6 化制：指将不符合卫生要求（不可食用）的屠体或其病变组织、器官、内脏等，经过干法或湿法处理，达到对人、畜无害的处理过程。

4 工厂设计与设施的卫生

4.1 选址

4.1.1 肉类联合加工厂、屠宰厂、肉制品厂应建在地势较高，干燥，水源充足，交通方便，无有害气体、灰沙及其他污染源，便于排放污水的地区。

4.1.2 肉类联合加工厂、屠宰厂不得建在居民稠密的地区。肉制品加工厂（车间）经当地城市规划、卫生部门批准，可建在城镇适当地点。

4.2 厂区和道路

4.2.1 厂区应绿化。厂区主要道路和进入厂区的主要道路（包括车库或车棚）应铺设适于车辆通行的坚硬路面（如混凝土或沥青路面）。路面应平坦，无积水，厂区应有良好的给、排水系统。

4.2.2 厂区内不得有臭水沟、垃圾堆或其他有碍卫生的场所。

中华人民共和国卫生部 1991-03-18 批准

1991-10-01 实施