

ICS 67.120.10
X 22



中华人民共和国国家标准

GB/T 19479—2004

生猪屠宰良好操作规范

Good manufacturing practice for pig slaughting

2004-03-16 发布

2004-08-01 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

本标准是在依据了 CAC/RCP1—1969,Rev. 3(1997)和 CAC/RCP1—1969,Rev. 3(1997)Annex 原则,参考了美国 FDA21part110 及加拿大相关标准内容的基础上,结合我国国情制定的。标准中明确规定了屠宰加工企业的厂区环境、厂房及设备,组织结构,人员,卫生管理,加工管理,包装和卫生标志、标签,品质管理,储运管理,质量信息反馈及处理,制度建立与记录等内容。

本标准由中国商业联合会提出。

本标准由中国肉类协会归口。

本标准由中国农业大学食品科学学院、国家经贸委屠宰技术鉴定中心负责起草。

本标准主要起草人:马长伟、金志雄、徐静、王贵际、张新玲、刘虎成。

生猪屠宰良好操作规范

1 范围

本标准规定了对生猪屠宰分割企业的人员、环境与设施、宰前、屠宰、宰后处理及分割、贮藏和运输过程中品质和卫生管理等方面的基本技术要求。

本标准适用于生猪屠宰及分割加工企业。

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/T 6388 运输包装收发货标志
- GB 7718 食品标签通用标准
- GB 9959.2 分割鲜、冻猪瘦肉
- GB 9959.3 分部位分割冻猪肉
- GB 13457 肉类加工工业水污染物排放标准
- GB/T 17236—1998 生猪屠宰操作规程
- GB/T 17996—1999 生猪屠宰产品品质检验规程
- GB 50317—2000 猪屠宰与分割车间设计规范
- 《中华人民共和国食品卫生法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

猪屠体 pig body

猪屠宰、放血后的躯体。

3.2

猪胴体 pig carcass

生猪屠宰,放血,去毛、头、蹄、尾、内脏的躯体。

3.3

片猪肉 half carcass

沿背脊正中线将猪胴体劈成两片的分体。

3.4

分割肉 cut meat

胴体去骨后,按规格要求分割成各个部位的肉。

3.5

内脏 offal

猪脏腑内的心、肝、肺、脾、胃、肠、肾等。