

ICS 67.040
B 43



中华人民共和国国家标准

GB/T 20094—2006

屠宰和肉类加工企业卫生管理规范

Code of hygienic practice for abattoir and meat processing establishment

2006-02-06 发布

2006-07-01 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

目 次

前言	III
引言	IV
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 基本原则	2
5 初级生产	2
6 企业的设计和环境卫生	3
7 车间及设备设施	3
8 屠宰和加工的卫生控制	5
9 包装、储存、运输卫生	7
10 人员要求	8
11 卫生质量体系及其运行的要求	8
12 特殊条款	9

前 言

本标准参照国际食品法典委员会的 CAC/RCP1-1969, Rev. 3(1997), Amd. (1999)《食品卫生通则》和有关国家或地区的相关食品企业卫生规范,结合中国屠宰和肉类加工行业的实际而制定。

本标准由国家认证认可监督管理委员会提出并归口。

本标准主要起草单位:国家认证认可监督管理委员会注册部、中华人民共和国浙江出入境检验检疫局、中华人民共和国江苏出入境检验检疫局、中华人民共和国河北出入境检验检疫局、中华人民共和国山东出入境检验检疫局和中华人民共和国黑龙江出入境检验检疫局。

本标准主要起草人:史小卫、陈海洋、刘先德、王志刚、陈忘名、高永丰、冷连波、王悦忠、王刚。

引 言

在 CAC/RCP1-1969, Rev. 3(1997), Amd. (1999)《食品卫生通则》以及世界上许多国家和地区的屠宰和肉类加工企业卫生规范中,初级生产的卫生控制、危害分析和关键控制点(HACCP)体系的应用等方面的要求已经成为其重要内容,建立从饲料加工、动物饲养到屠宰、肉类加工、包装、储存、运输、销售直至消费全过程的肉类卫生控制体系已经成为国际通行的要求。为了适应人们日益增长的物质生活需要,确保消费者的肉类消费安全,同时也为了促进肉类食品对外贸易的发展和国际交流,有必要制定一个与国际接轨的屠宰和肉类加工企业卫生管理规范。

屠宰和肉类加工企业卫生管理规范

1 范围

本标准规定了屠宰和肉类加工的基本原则,初级生产,屠宰和肉类加工企业的设计和环境卫生,车间及设备设施,屠宰和加工的卫生控制,包装、储存、运输卫生,人员要求,卫生质量体系及其运行的要求。

本标准适用于经政府主管部门批准注册的动物屠宰厂、肉类分割厂、肉制品加工厂、肉类及其制品的冷库等。

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 16548 畜禽病害肉尸及其产品无害化处理规程

GB/T 19538 危害分析与关键控制点(HACCP)体系及其应用指南

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

屠宰和肉类加工注册企业 registered abattoir and meat processing establishment(以下简称**企业**)
经国家政府主管部门批准的动物屠宰厂、肉类分割厂、肉制品加工厂、肉类及其制品的冷库等。

3.2

动物 animal

供人类食用的,饲养或野生的哺乳动物和禽类。包括,猪、牛、马、羊、鹿、兔、鸡、鸭、鹅、鸽、鹌鹑、鸵鸟、火鸡等。

3.3

胴体 carcass

放血、脱毛、剥皮或带皮、去头蹄(爪)、去内脏后的动物躯体。

3.4

无害化处理 bio-safety disposal

将经检验确定为不适合人类食用或不符合兽医卫生要求的动物、胴体、内脏或动物的其他部分进行高温、焚烧或深埋等处理的方法或过程。

3.5

急宰 emergency slaughtering

在动物发生物理性损伤或严重的生理性和功能性问题后,由兽医批准进行的宰杀。

3.6

肉类 meat

适合人类食用的、饲养或野生哺乳动物和禽类的肉、肉制品以及可食用的副产品。