

ICS 67.120.10  
X 22



# 中华人民共和国国家标准

GB 18393—2001

---

## 牛羊屠宰产品品质检验规程

Code for product quality inspection  
for cattle or sheep in slaughtering

2001-07-20 发布

2001-12-01 实施

中华人民共和国  
国家质量监督检验检疫总局 发布

## 前 言

本标准的 5.5 及附录 A 为强制性条文,其余为推荐性条文。

本标准的 4.1.1、4.1.2、4.3.1、4.4.2、第 5 章、5.4 和 5.5 采用了 CAC/RCP12—1976《屠宰牲畜宰前宰后卫生实施法规》的 15(a)、16(b)、17(a)、26、34 和 59(a)。

本标准不涉及传染病和寄生虫病的检验及处理。传染病和寄生虫病按照 1959 年农业部、卫生部、对外贸易部、商业部联合颁发的《肉品卫生检验试行规程》和 GB 16548—1996《畜禽病害肉尸及其产品无害化处理规程》的规定执行。

本标准的附录 A 是标准的附录。

本标准由国家国内贸易局提出。

本标准起草单位:国家国内贸易局肉禽蛋食品质量检测中心(北京)。

本标准主要起草人:毓厚基、阮炳琪、金社胜、刘志仁、曹贤钦、王贵际。

# 中华人民共和国国家标准

## 牛羊屠宰产品品质检验规程

GB 18393—2001

Code for product quality inspection  
for cattle or sheep in slaughtering

### 1 范围

本标准规定了牛、羊屠宰加工的宰前检验及处理、宰后检验及处理。  
本标准适用于牛、羊屠宰加工厂(场)。

### 2 引用标准

下列标准所包含的条文,通过在本标准中引用而构成为本标准的条文。本标准出版时,所示版本均为有效。所有标准都会被修订,使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

CAC/RCP 12—1976《屠宰牲畜宰前宰后卫生实施法规》

### 3 定义

本标准采用下列定义。

#### 3.1 牛羊屠宰产品 product of cattle or sheep

牛、羊屠宰后的胴体、内脏、头、蹄、尾,以及血、骨、毛、皮。

#### 3.2 牛羊屠宰产品品质 quality of cattle or sheep product

牛、羊屠宰产品的卫生质量和感官性状。

### 4 宰前检验及处理

宰前检验包括验收检验、待宰检验和送宰检验。宰前检验应采用看、听、摸、检等方法。

#### 4.1 验收检验

4.1.1 卸车前应索取产地动物防疫监督机构开具的检疫合格证明,并临车观察,未见异常,证货相符时准予卸车。

4.1.2 卸车后应观察牛、羊的健康状况,按检查结果进行分圈管理。

a) 合格的牛、羊送待宰圈;

b) 可疑病畜送隔离圈观察,通过饮水、休息后,恢复正常的,并入待宰圈;

c) 病畜和伤残的牛、羊送急宰间处理。

#### 4.2 待宰检验

4.2.1 待宰期间检验人员应定时观察,发现病畜送急宰间处理。

4.2.2 待宰牛、羊送宰前应停食静养 12 h~24 h、宰前 3 h 停止饮水。

#### 4.3 送宰检验

4.3.1 牛、羊送宰前,应进行一次群检。

4.3.2 牛还应赶入测温巷道逐头测量体温(牛的正常体温是 37.5℃~39.5℃)。

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局 2001-07-20 批准

2001-12-01 实施