



中华人民共和国国家标准

GB/T 17237—1998

畜类屠宰加工通用技术条件

The general technical conditions for animal slaughtering

1998-03-02 发布

1998-10-01 实施

国家技术监督局 发布

前 言

为了规范畜类屠宰加工业(者)的行为,促进行业的技术进步,提高肉类产品的质量,防止家畜类疫病传播,保护消费者身体健康,特制定本标准。

向畜类屠宰加工业(者)特别建议:执行本标准,有利于企业加强管理,有利于企业生产的产品符合国家有关肉类产品卫生标准的规定。

本标准由中华人民共和国国内贸易部提出。

本标准由国内贸易部消费品流通司归口。

本标准起草单位:江苏省食品总公司。

本标准主要起草人:左长明、李海山、魏春耕、曹贤钦、王贵际、陈斐莹。

本标准由国内贸易部屠宰加工管理办公室负责解释。

中华人民共和国国家标准

畜类屠宰加工通用技术条件

GB/T 17237—1998

The general technical conditions for animal slaughtering

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。

本标准适用于在中华人民共和国境内设置的猪、牛、羊屠宰厂(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。

GB 5749—85 生活饮用水卫生标准

GB 12694—90 肉类加工厂卫生规范

GB 13457—92 肉类加工工业水污染物排放标准

3 定义

本标准采用下列定义。

3.1 验收间 inspection and reception department

畜类进厂后检验接收的场所。

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片肉的场所。

3.6 分割肉加工间 cutting and deboning room

剔骨、分割、分部位肉的场所。

3.7 副产品整理间 by-products handling

心、肝、肺、脾、肠、胃、肾及头、蹄、尾等器官加工整理的场所。

3.8 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。

3.9 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。

3.10 非清洁区 non-hygienic area

致昏、放血、烫毛、剥皮和内脏、头、蹄加工处理的场所。