

ICS 67.040  
X 10  
备案号:39286—2013



# 中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10912—2012

---

## 屠宰冷藏加工人员技能要求

Skill requirement on refrigeration worker in the slaughterhouse

2013-01-23 发布

2013-09-01 实施

---

中华人民共和国商务部 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中华人民共和国商务部提出并归口。

本标准起草单位：商务部流通产业促进中心、江苏雨润肉类产业集团有限公司。

本标准主要起草人：王伟东、闵成军、龚海岩、黄强力、李欢、方芳。

# 屠宰冷藏加工人员技能要求

## 1 范围

本标准规定了屠宰冷藏加工人员技能要求的术语和定义、技能等级及要求。  
本标准适用于屠宰加工厂(场)的肉类冷藏加工人员。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

GB/T 17237 畜类屠宰加工通用技术条件

SB/T 10353 生猪屠宰加工职业技能岗位标准、职业技能岗位要求

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**肉类冷藏 meat refrigeration**

肉类产品在低温条件下贮存,以免变质的一种工艺手段。

### 3.2

**冷藏加工人员 refrigeration worker**

屠宰企业中从事肉类冷藏相关工作的人员,包括冷库管理员、转库运输人员、冷藏分包人员。

## 4 技能等级划分

根据知识水平和操作技能分为初级工、中级工、高级工 3 个技能等级。

## 5 要求

### 5.1 基本要求

5.1.1 身体健康并取得健康证。

5.1.2 经过屠宰冷藏加工的相关知识和技能培训,经考核通过,获得合格证书。

5.1.3 熟悉相关消防安全和生产安全知识。

### 5.2 初级工

#### 5.2.1 知识要求

5.2.1.1 了解《中华人民共和国食品安全法》、GB/T 17237、SB/T 10353 等相关法律法规和技术标准的要求。