



# 中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10660—2012

---

## 屠宰企业消毒规范

Disinfection requirements for slaughter house

2012-03-15 发布

2012-06-01 实施

---

中华人民共和国商务部 发布

## 目 次

前言 .....	Ⅲ
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件 .....	1
3 术语和定义 .....	1
4 基本要求 .....	1
5 消毒管理 .....	1
6 消毒方法 .....	2
7 消毒质量管理和效果的监测 .....	3

## 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：闵成军、金社胜、胡新颖、李欢、方芳、温晓辉、黄强力。

# 屠宰企业消毒规范

## 1 范围

本标准规定了屠宰企业消毒的基本要求、消毒管理、消毒方法及消毒效果监测管理。  
本标准适用于屠宰企业消毒工作管理。

## 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 12694 肉类加工厂卫生规范

GB 19085 商业、服务业经营场所传染性疾病预防措施

《消毒管理办法》 中华人民共和国卫生部 2002 年第 27 号令

《消毒技术规范》 中华人民共和国卫生部

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**可追溯 traceability**

对影响灭菌过程和结果的关键要素进行记录、保存备查,实现可追踪。

## 4 基本要求

- 4.1 应建立消毒责任制,明确责任,落实到人。
- 4.2 应有必要的冲洗和消毒设备,按规定及时冲洗、消毒,有足够的消毒药品库存。
- 4.3 应有用于存放洗涤剂、消毒剂的房间或安全之处,并有明确的领用制度和记录。
- 4.4 应有对车辆、工器具进行清洗和消毒的场所和设施。
- 4.5 发生疫情时的消毒,按 GB 19085 规定执行。
- 4.6 屠宰企业应配备防蝇、防蚊、防鼠设施,车间内不得使用药物灭害。
- 4.7 严格按照国家有关规定进行污水、污物处理。

## 5 消毒管理

- 5.1 消毒作业前,要检查应携带的消毒工具是否齐全无故障,消毒剂是否足够。
- 5.2 选择消毒方式时,应尽量采用物理法。在用化学法消毒时应尽量选择对致病微生物杀灭作用良好,对人、物品、畜禽及畜禽产品损害轻微,对环境影响小的消毒剂。
- 5.3 消毒过程中,不得吸烟、饮食,要注意自我防护。
- 5.4 消毒过程中,不得随意出入消毒区域,禁止无关人员进入消毒区内。