



# 中华人民共和国国家标准

GB 12694—2016

---

## 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范

2016-12-23 发布

2017-12-23 实施

---

中华人民共和国国家卫生和计划生育委员会  
国家食品药品监督管理总局 发布

## 前 言

本标准代替 GB 12694—1990《肉类加工厂卫生规范》、GB/T 20094—2006《屠宰和肉类加工企业卫生管理规范》、GB/T 22289—2008《冷却猪肉加工技术要求》。

本标准与代替标准相比,主要变化如下:

- 标准名称修改为“食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范”;
- 整合修改了标准结构;
- 整合修改了部分术语和定义;
- 整合修改并补充了对选址及厂区环境、厂房和车间、设施与设备的要求和卫生控制操作的管理要求;
- 增加了产品追溯与召回管理的要求;
- 增加了记录和文件管理的要求。

# 食品安全国家标准

## 畜禽屠宰加工卫生规范

### 1 范围

本标准规定了畜禽屠宰加工过程中畜禽验收、屠宰、分割、包装、贮存和运输等环节的场所、设施设备、人员的基本要求和卫生控制操作的管理准则。

本标准适用于规模以上畜禽屠宰加工企业。

### 2 术语和定义

GB 14881—2013 中的术语和定义适用于本标准。

#### 2.1 规模以上畜禽屠宰加工企业

实际年屠宰量生猪在 2 万头、牛在 0.3 万头、羊在 3 万只、鸡在 200 万羽、鸭鹅在 100 万羽以上的企业。

#### 2.2 畜禽

供人类食用的家畜和家禽。

#### 2.3 肉类

供人类食用的,或已被判定为安全的、适合人类食用的畜禽的所有部分,包括畜禽胴体、分割肉和食用副产品。

#### 2.4 胴体

放血、脱毛、剥皮或带皮、去头蹄(或爪)、去内脏后的动物躯体。

#### 2.5 食用副产品

畜禽屠宰、加工后,所得内脏、脂、血液、骨、皮、头、蹄(或爪)、尾等可食用的产品。

#### 2.6 非食用副产品

畜禽屠宰、加工后,所得毛皮、毛、角等不可食用的产品。

#### 2.7 宰前检查

在畜禽屠宰前,综合判定畜禽是否健康和适合人类食用,对畜禽群体和个体进行的检查。

#### 2.8 宰后检查

在畜禽屠宰后,综合判定畜禽是否健康和适合人类食用,对其头、胴体、内脏和其他部分进行的检查。