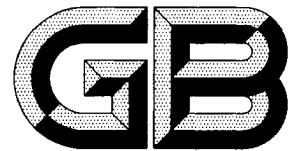


ICS 67.120.10
X 22



中华人民共和国国家标准

GB/T 17236—1998

生猪屠宰操作规程

The operating procedures of pig-slaughtering

1998-03-02 发布

1998-10-01 实施

国家技术监督局 发布

前 言

制定本标准是为了规范生猪屠宰加工业(者)的行为,促进行业的技术进步,提高肉类产品质量,保护消费者身体健康。

向生猪屠宰加工业(者)特别建议:执行本标准,有利于企业行为符合国务院令第 238 号《生猪屠宰管理条例》的规定,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。

本标准的附录 A 是标准的附录。

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。

本标准委托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

生猪屠宰操作规程

GB/T 17236—1998

The operating procedures of pig-slaughtering

1 范围

本标准规定了生猪屠宰各工序的操作规程和要求。

本标准适用于中华人民共和国境内的各类生猪屠宰加工厂(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。

GB 12694—90 肉类加工厂卫生规范

3 定义

本标准采用下列定义。

3.1 猪屠体 pig body

猪屠宰、放血后的躯体。

3.2 猪胴体 pig carcass

生猪屠宰、放血后,去毛、头、蹄、尾、内脏的躯体。

3.3 片猪肉 half carcass

沿背脊正中线,将猪胴体劈成两分体。

3.4 内脏 offals

猪脏腑内的心、肝、肺、脾、胃、肠、肾等。

3.5 挑胸 breast splitting

用刀刺入放血口,沿胸部正中挑开胸骨。

3.6 雕圈 cutting of around anus

沿肛门外围,将刀刺入雕成圆形。

3.7 描脊 cutting the middle line of back fat

沿脊背正中线,用刀切开皮层、皮下脂肪。

4 宰前要求

4.1 待宰猪应来自非疫区,健康良好,并有兽医检验合格证书。

4.2 待宰猪临宰前应停食静养 12~24 h,宰前 3 h 充分喂水。

4.3 应将待宰猪喷淋干净,猪体表面不得有灰尘、污泥、粪便。

4.4 送宰猪应经检验人员签发《宰前合格证》。送宰猪通过屠宰通道时,应按顺序赶送,不得脚踢、棒打。