

ICS 67.120.01
X 04



中华人民共和国国家标准

GB/T 20575—2006

鲜、冻肉生产良好操作规范

Specification of good manufacture practice
for fresh and frozen meat processing

2006-09-14 发布

2007-01-01 实施

中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局
中国国家标准化管理委员会 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 用于生产鲜、冻肉的动物饲养要求	3
5 屠宰动物的运输要求	3
6 屠宰动物的要求	4
6.1 动物的识别	4
6.2 需特殊处理动物的识别	4
6.3 屠宰厂的信息传递和隔离	4
6.4 动物宰前要求	4
6.5 兽医的职责	4
7 屠宰厂、肉品企业设施、设备要求	4
7.1 厂房与设施	4
7.2 附属设施	7
7.3 设备	7
7.4 运输工具	7
8 卫生要求	7
8.1 个人健康	7
8.2 厂房与设施的卫生	8
8.3 虫害控制	8
8.4 一般性生产操作卫生要求	8
8.5 水的卫生	9
9 过程控制	9
9.1 过程控制程序	9
9.2 屠宰加工的操作要求	9
9.3 屠宰加工后的操作要求	10
9.4 运输的操作要求	11
9.5 隔离屠宰的操作要求	12
9.6 不可食用肉品的操作要求	12
10 检验检疫的要求	12

前 言

本标准参考了国际食品法典委员会(CAC)发布的 CAC/RCP 011—1976, Rev. 1(1993)《国际推荐的鲜肉卫生操作规程》(Recommended international code of hygienic practice for fresh meat)的有关内容,并结合我国畜类屠宰加工和肉品加工企业的现状制定。

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:商务部屠宰技术鉴定中心。

本标准主要起草人:王贵际、龚海岩、赵箭、张萍萍。

本标准由商务部屠宰技术鉴定中心负责解释。

鲜、冻肉生产良好操作规范

1 范围

本标准规定了鲜、冻肉生产的术语和定义,用于生产鲜、冻肉的动物饲养要求,屠宰动物的运输要求,屠宰动物的要求,屠宰厂、肉品企业设施、设备要求,卫生要求,过程控制,检验检疫的要求等内容。

本标准适用于供人类消费的鲜、冻猪、牛和羊肉产品,包括售出后直接或经进一步加工后供食用的鲜、冻猪、牛和羊肉产品,但不包括其他法规规定的家禽、鱼类与野生动物。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 16548 病害动物和病害动物产品生物安全处理规程

GB/T 17996 生猪屠宰产品品质检验规程

GB 18393 牛羊屠宰产品品质检验规则

GB 50317 猪屠宰与分割车间设计规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

屠宰厂 abattoir

由政府监管部门批准注册的用于可食用猪、牛和羊动物屠宰与加工的场所。

3.2

肉品企业 establishment

除屠宰厂之外,经政府监管部门批准注册的进行鲜、冻肉加工、包装、运输或储藏的企业。

3.3

标记 brand

政府监管部门批准加盖的印记或印章,或带有印记或印章的标记、标签。

3.4

屠宰动物 slaughter animal

法律允许在屠宰厂屠宰的动物,如猪、牛、羊等。

3.5

屠体 animal body

活畜经屠宰、放血后的躯体。

3.6

胴体 carcass

活畜经屠宰、放血后除去鬃毛、内脏、头、尾及四肢下部(腕及关节以下)后的躯体部分。