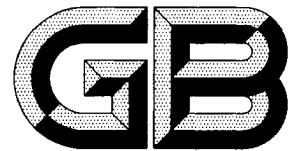


ICS 67.120.10  
X 22



# 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。