



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 43562—2023

---

## 畜禽屠宰操作规程 羊

Code of practice for livestock and poultry slaughtering operation—Sheep and goat

2023-12-28 发布

2023-12-28 实施

---

国家市场监督管理总局  
国家标准化管理委员会 发布

## 前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中华人民共和国农业农村部提出。

本文件由全国屠宰加工标准化技术委员会(SAC/TC 516)归口。

本文件起草单位：中国动物疫病预防控制中心(农业农村部屠宰技术中心)、中国农业科学院农产品加工研究所、新乡市雨轩清真食品股份有限公司、河北金宏清真肉类有限公司、陕西省动物疫病预防控制中心。

本文件主要起草人：冯忠泽、张德权、高胜普、侯成立、张劭侯、胡兰英、张新玲、尤华、曲萍、王德宝、李程、张晓富、李少博、王峰、李金活、陈敏艳。

# 畜禽屠宰操作规程 羊

## 1 范围

本文件确立了羊屠宰程序,规定了致昏、吊挂、宰杀放血、剥皮或烫毛、脱毛、去头蹄、取内脏、胴体修整、副产品整理等工序的操作指示,描述了各阶段操作的追溯方法。

本文件适用于羊屠宰厂(场)的屠宰操作。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中,注日期的引用文件,仅该日期对应的版本适用于本文件;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/T 4456 包装用聚乙烯吹塑薄膜
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 18393 牛羊屠宰产品品质检验规程
- GB/T 19480 肉与肉制品术语
- GB/T 28117 食品包装用多层共挤膜、袋
- GB/T 40468 羊副产品
- NY/T 1564 畜禽肉分割技术规程 羊肉
- NY/T 3224 畜禽屠宰术语
- NY/T 3383 畜禽产品包装与标识

## 3 术语和定义

GB/T 19480、GB/T 40468 和 NY/T 3224 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**羊屠体** **sheep and goat body**

羊经宰杀放血后的躯体。

### 3.2

**羊胴体** **sheep and goat carcass**

羊经宰杀放血后去皮或者带皮去毛,去头、蹄、内脏等的躯体。

## 4 宰前管理

4.1 待宰羊应健康良好,并附有产地动物卫生监督机构出具的检疫证明。

4.2 宰前停食静养不应少于 12 h,宰前 3 h 停止饮水。待宰时间超过 24 h 的,宜适量喂食。

4.3 应进行宰前检查,检疫要求见《羊屠宰检疫规程》,检验要求按 GB 18393 的规定执行,合格后方可屠宰。

4.4 宜按“先入栏先屠宰”的原则,分栏送宰,按顺序通过屠宰通道赶送,不应野蛮驱赶。