



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 19477—2018  
代替 GB/T 19477—2004

---

## 畜禽屠宰操作规程 牛

Operating procedure of livestock and poultry slaughtering —Cattle

2018-12-28 发布

2019-07-01 实施

国家市场监督管理总局  
中国国家标准化管理委员会 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准代替 GB/T 19477—2004《牛屠宰操作规程》，与 GB/T 19477—2004 相比，主要技术变化如下：

- 标准名称修改为《畜禽屠宰操作规程 牛》；
- 修改了术语和定义(见第 3 章,2004 年版的第 3 章)；
- 修改了宰前要求(见第 4 章,2004 年版的第 4 章)；
- 修改了屠宰操作程序及要求(见 5.1~5.27,2004 年版的 5.1~5.20)；
- 增加了电刺激(见 5.4)、计量与质量分级(见 5.22)、副产品整理(见 5.24)、副产品预冷内容(见 5.25.3~5.25.4)、分割(见 5.26)、冻结(见 5.27)；
- 修改了检验检疫要求(见 5.18,2004 年版的 5.19)；
- 增加了包装、标签、标志和贮存(见第 6 章)；
- 增加了其他要求(见第 7 章)；
- 删除了附录 A(规范性附录)屠宰加工过程的检验(见 2004 年版的附录 A)。

本标准由中华人民共和国农业农村部提出。

本标准由全国屠宰加工标准化技术委员会(SAC/TC 516)归口。

本标准主要起草单位：中国动物疫病预防控制中心(农业农村部屠宰技术中心)、商务部流通产业促进中心、济宁兴隆食品机械制造有限公司。

本标准主要起草人：吴晗、高胜普、尤华、周伟生、龚海岩、王敏、赵箭、王向宏、王传红、张新玲、张朝明。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- GB/T 19477—2004。

# 畜禽屠宰操作规程 牛

## 1 范围

本标准规定了牛屠宰的术语和定义、宰前要求、屠宰操作程序及要求、包装、标签、标志和贮存以及其他要求。

本标准适用于牛屠宰厂(场)的屠宰操作。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 191 包装储运图示标志

GB 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范

GB/T 17238 鲜、冻分割牛肉

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 27643 牛胴体及鲜肉分割

NY/T 676 牛肉等级规格

牛屠宰检疫规程(农医发〔2010〕27号 附件3)

病死及病害动物无害化处理技术规范(农医发〔2017〕25号)

## 3 术语和定义

GB/T 19480 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**牛屠体 cattle body**

牛宰杀放血后的躯体。

### 3.2

**牛胴体二分体 half carcass**

将牛胴体沿脊椎中线纵向锯(劈)成的两半胴体。

### 3.3

**同步检验 synchronous inspection**

与屠宰操作相对应,将畜禽的头、蹄(爪)、内脏与胴体生产线同步运行,由检验人员对照检验和综合判断的一种检验方法。

## 4 宰前要求

4.1 待宰牛应健康良好,并附有产地动物卫生监督机构出具的《动物检疫合格证明》。

4.2 牛进厂(场)后,应充分休息 12 h~24 h,宰前 3 h 停止喂水。待宰时间超过 24 h 的,宜适量喂食。