

UDC 628.5
C 53



中华人民共和国国家标准

GB 12694—90

GB 12694—90

肉类加工厂卫生规范

Hygienic specifications of meat packing plant

中华人民共和国
国家标准
肉类加工厂卫生规范
GB 12694—90

*

中国标准出版社出版发行
北京复兴门外三里河北街16号
邮政编码:100045

网址 www.bzcb.com

电话:68523946 68517548

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

*

开本 880×1230 1/16 印张 0.75 字数 14 千字
1992年6月第一版 2005年8月第二次印刷

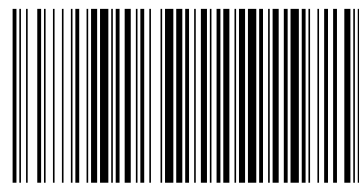
*

书号: 155066·1-24938 定价 10.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换

版权专有 侵权必究

举报电话:(010)68533533



GB 12694-1990

1991-03-18 发布

1991-10-01 实施

中华人民共和国卫生部 发布

肉类加工厂卫生规范

Hygienic specifications of meat packing plant

1 主题内容与适用范围

本规范规定了肉类加工厂的设计与设施、卫生管理、加工工艺、成品贮藏和运输的卫生要求。

本规范适用于屠宰猪、牛、羊和生产分割肉与肉制品的工厂。

本规范中“加工过程中的卫生”暂以猪为主，牛、羊部分将另行制定国家标准。

2 引用标准

GB 2722 鲜猪肉卫生标准

GB 2723 鲜牛肉、鲜羊肉、鲜兔肉卫生标准

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品标签通用标准

3 术语

3.1 屠体：指肉畜经屠宰、放血后的躯体。

3.2 胴体：指肉畜经屠宰、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。

3.3 分割肉：胴体去骨后按规格要求分割成带肥膘或不带肥膘各部位的净肉。

3.4 肉制品：指以猪、牛、羊肉为主要原料，经酱、卤、熏、烤、腌、蒸煮等任何一种或多种加工方法而制成的生或熟肉制品。

3.5 有条件可食肉：指必须经过高温、冷冻或其他有效方法处理，达到卫生要求，人食无害的肉。

3.6 化制：指将不符合卫生要求（不可食用）的屠体或其病变组织、器官、内脏等，经过干法或湿法处理，达到对人、畜无害的处理过程。

4 工厂设计与设施的卫生

4.1 选址

4.1.1 肉类联合加工厂、屠宰厂、肉制品厂应建在地势较高，干燥，水源充足，交通方便，无有害气体、灰沙及其他污染源，便于排放污水的地区。

4.1.2 肉类联合加工厂、屠宰厂不得建在居民稠密的地区。肉制品加工厂（车间）经当地城市规划、卫生部门批准，可建在城镇适当地点。

4.2 厂区和道路

4.2.1 厂区应绿化。厂区主要道路和进入厂区的主要道路（包括车库或车棚）应铺设适于车辆通行的坚硬路面（如混凝土或沥青路面）。路面应平坦，无积水，厂区应有良好的给、排水系统。

4.2.2 厂区内不得有臭水沟、垃圾堆或其他有碍卫生的场所。

4.3 布局

- 4.3.1 生产作业区应与生活区分开设置。
- 4.3.2 运送活畜与成品出厂不得共用一个大门；厂内不得共用一个通道。
- 4.3.3 为防止交叉污染，原料、辅料、生肉、熟肉和成品的存放场所(库)必须分开设置。
- 4.3.4 各生产车间的设置位置以及工艺流程必须符合卫生要求。肉类联合加工厂的生产车间一般应按饲养、屠宰、分割、加工、冷藏的顺序合理设置。
- 4.3.5 化制间、锅炉房与贮煤场所、污水与污物处理设施应与分割肉车间和肉制品车间间隔一定距离，并位于主风向下风处。锅炉房必须设有消烟除尘设施。
- 4.3.6 生产冷库应与分割肉和肉制品车间直接相连。

4.4 厂房与设施

- 4.4.1 厂房与设施必须结构合理、坚固，便于清洗和消毒。
- 4.4.2 厂房与设施应与生产能力相适应，厂房高度应能满足生产作业、设备安装与维修、采光与通风的需要。
- 4.4.3 厂房与设施必须设有防止蚊、蝇、鼠及其他害虫侵入或隐匿的设施，以及防烟雾、灰尘的设施。
- 4.4.4 厂房地面：应使用防水、防滑、不吸潮、可冲洗、耐腐蚀、无毒的材料；坡度应为1%~2%（屠宰车间应在2%以上）；表面无裂缝、无局部积水，易于清洗和消毒；明地沟应呈弧形，排水口须设网罩。
- 4.4.5 厂房墙壁与墙柱：应使用防水、不吸潮、可冲洗、无毒、淡色的材料；墙裙应贴或涂刷不低于2m的浅色瓷砖或涂料；顶角、墙角、地角呈弧形，便于清洗。
- 4.4.6 厂房天花板：应表面涂层光滑，不易脱落，防止污物积聚。
- 4.4.7 厂房门窗：应装配严密，使用不变形的材料制作。所有门、窗及其他开口必须安装易于清洗和拆卸的纱门、纱窗或压缩空气幕，并经常维修，保持清洁；内窗台须下斜45°或采用无窗台结构。
- 4.4.8 厂房楼梯及其他辅助设施：应便于清洗、消毒，避免引起食品污染。
- 4.4.9 屠宰车间必须设有兽医卫生检验设施，包括同步检验、对号检验、旋毛虫检验、内脏检验、化验室等。
- 4.4.10 待宰车间的圈舍容量一般应为日屠宰量的一倍。圈舍内应防寒、隔热、通风，并应设有饲喂、宰前淋浴等设施。车间内应设有健畜圈、疑似病畜圈、病畜隔离圈、急宰间和兽医工作室。
- 4.4.11 待宰区应设肉畜装卸台和车辆清洗、消毒等设施，并应设有良好的污水排放系统。
- 4.4.12 生产冷库一般应设有预冷间(0~4℃)、冻结间(-23℃以下)和冷藏间(-18℃以下)。所有冷库(包括肉制品车间的冷藏室)应安装温度自动记录仪或温度湿度计。

4.5 供水

- 4.5.1 生产供水：工厂应有足够的供水设备，水质必须符合GB 5749的规定。如需配备贮水设施，应有防污染措施，并定期清洗、消毒。使用循环水时必须经过处理，达到上述规定。
- 4.5.2 制冰供水：应符合GB 5749的规定。制冰及贮存过程中应防止污染。
- 4.5.3 其他供水：用于制汽、制冷、消防和其他类似用途而不与食品接触的非饮用水，应使用完全独立、有鉴别颜色的管道输送，并不得与生产(饮用)水系统交叉联结或倒吸于生产(饮用)水系统中。

4.6 卫生设施

4.6.1 废弃物临时存放设施

应在远离生产车间的适当地点设置废弃物临时存放设施。其设施应采用便于清洗、消毒的材料制作；结构应严密，能防止害虫进入，并能避免废弃物污染厂区和道路。

4.6.2 废水、废气(气)处理系统

必须设有废水、废气(气)处理系统，保持良好状态。废水、废气(气)的排放应符合国家环境保护的规定。厂内不得排放有害气体和煤烟。生产车间的下水道口须设地漏、铁篦。废气(气)排放口应设在车间外的适当地点。

考核合格的各级兽医卫生检验及质量检验人员。

9.2 工厂检验机构在厂长直接领导下，统一管理全厂兽医卫生工作和兽医检验、质量检验人员；同时接受上级主管部门的监督和指导。检验机构有权直接向上级有关主管部门反映问题。

9.3 检验机构应具备检验工作所需要的检验室、化验室、仪器设备，并有健全的检验制度。

9.4 检验机构必须按照国家或有关部门规定的检验或化验标准，对原料、辅料、半成品、成品、各个关键工序进行细菌、物理、化学检验、化验，以及病原实验诊断。经兽医检验或细菌检验不合格的产品，一律不得出厂，外调产品必须附有兽医检验证书。

9.5 计量器具，检验、化验仪器、设备，必须定期检定、维修，确保精度。

9.6 各项检验、化验记录保存三年，备查。

附加说明：

本规范由全国食品工业标准化技术委员会提出。

本规范由北京市肉类联合加工厂、北京市熟肉制品加工厂、上海市食品卫生监督检验所、宁夏回族自治区食品卫生监督检验所负责起草。

本规范主要起草人高井祥、郝永昌。

本规范参照采用国际食品法规委员会CAC/RCPL—1969. Rev. 1(1979)《国际推荐实践规范 食品卫生基本原则》。