

SN

中华人民共和国出入境检验检疫行业标准

SN/T 1883.1—2007

进出口肉类储运卫生规范 第 1 部分：肉类储藏

Hygienic specifications of storage and transportation for export and import meat—
Part 1: Storage

2007-12-24 发布

2008-07-01 实施

中华人民共和国
国家质量监督检验检疫总局 发布

前 言

SN/T 1883《进出口肉类储运卫生规范》共分为两个部分：

——第 1 部分：肉类储藏；

——第 2 部分：肉类运输。

本部分为 SN/T 1883 的第 1 部分。

本部分由国家认证认可监督管理委员会提出并归口。

本部分起草单位：中华人民共和国天津出入境检验检疫局。

本部分主要起草人：王利兵、诸乃彤、温劲松、高建、张澜君、庞震。

本部分系首次发布的出入境检验检疫行业标准。

进出口肉类储运卫生规范

第 1 部分：肉类储藏

1 范围

SN/T 1883 的本部分规定了对进出口肉及肉制品保藏过程中卫生要求。

本部分适用于适合人类食用的动物的各部分肉类,如猪、牛、马、羊、鹿、兔、鸡、鸭、鹅、鸽、鸵鸟、火鸡肉等。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过 SN/T 1883 的本部分的引用而成为本部分的条款。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部分,然而,鼓励根据本部分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部分。

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 19480 肉与肉制品术语

3 术语和定义

GB/T 19480 确立的以及下列术语和定义适用 SN/T 1883 的本部分。

3.1

低温仓库 low temperature storage

冷藏库及冻藏库的统称。

3.2

冷藏库 refrigerated warehouse

具有制冷装置,可维持库内温度于4℃以下,且能维持产品品温于7℃以下冻结点以上的能力的储存库。

3.3

产品品温 product temperature

产品的任何部分于储存温度达成平衡的温度,一般指产品中心温度。

3.4

肉 meat

畜禽屠宰后所得可食用部分的统称。包括胴体(骨除外)、头、蹄、尾、内脏等。

4 库房的设计与设施的卫生

4.1 选址及库区要求

4.1.1 库区周围无污染源,符合环保要求,周围应保持清洁卫生,交通便利,水源充足。

4.1.2 不得建在有碍肉类卫生的区域。

4.1.3 库区内不得兼营、生产、存放有碍食品卫生的其他产品。

4.1.4 库区内不得堆放废旧设备、物品,废弃物应及时清除或处理,避免对库区环境造成污染。

4.1.5 库区主要道路应铺设适于车辆通行的坚硬路面(如:混凝土或沥青路面等),路面平整、易冲洗,无积水。