

# 《生猪屠宰环节品质检验技术规程》 解读

## 一、编制背景

猪肉在人们的日常饮食习惯中占据着重要地位，生猪屠宰企业作为猪肉通向市场的最后一道关口，屠宰厂猪肉质量直接关系到群众舌尖上的安全。在生猪屠宰过程中，由官方兽医实施的屠宰检疫和屠宰企业检验人员实施的品质检验是保障肉品质量安全的基本措施。由于屠宰检疫和品质检验流程复杂，且在许多方面相互交织、重叠，致使操作过程中存在职责不清、概念混淆、操作不规范，甚至缺位的现象，导致猪肉质量安全存在较大安全隐患。

## 二、目的和意义

目前，深圳市对生猪屠宰企业的经营管理、检验检疫等行为缺乏相关标准，政府的监管难度较大，亟需开展生猪屠宰品质检验管理，出台规范生猪屠宰检验的相关标准，通过标准引导行业自律，提高监管效率。以生猪屠宰环节品质检验实操规范为切入点，加快填补该领域的标准空白，为生猪屠宰企业规范化、标准化经营提供全方位的指引，促进技术进步，提高肉类产品的质量，保障市民的食品安全。

## 三、主要内容

本文件主要包括了范围、规范性引用文件、术语和定义、兽医卫生检验能力要求、屠宰环境要求、宰前检验、宰后检验、无害化处理、分割检验、记录和文件管理十个章节，主要内容说明如下：

### **（一）范围**

规定了本文件所适用的对象条件。本文件适用于深圳市内生猪屠宰环节的品质检验。

### **（二）规范性文件**

列举了本文件所引用的相关文件信息。

### **（三）术语和定义**

定义了宰前检验、宰后检验、种公猪、种母猪、晚阉猪、冷分割、热分割等术语。

### **（四）兽医卫生检验能力要求**

规定了生猪屠宰场（厂）应配备的实验室及检测能力要求、兽医卫生检验人员数量及资质要求。

### **（五）屠宰环境要求**

规定了生猪屠宰场（厂）应配备的与屠宰加工量相适应的车间、设施设备、卫生条件和环境卫生监测的要求。

### **（六）宰前检验**

规定了生猪预检、宰前检验的接收、待宰、送宰检验和急宰猪检验的要求。

### **（七）宰后检验**

规定了生猪宰后检验的头蹄、体表、内脏、胴体检验、复验与加施标识的要求。

### **（八）无害化处理**

规定了宰后检验不合格的处理要求，对宰后检验不合格的产品进行无害化处理，并对生猪屠宰场（厂）配备的病死猪和病害猪产品集中暂存点、专用运输车辆的条件，以及运

输病死猪和病害猪产品的企业和个人的消毒和防护工作进行规定。

#### **（九）分割检验**

规定了胴体分割的工艺参数、分割检验、金属异物探测的要求。

#### **（十）记录和文件管理**

规定了生猪屠宰场（厂）的记录、制度管理和记录保存期限的要求。

### **四、附则**

本文件由深圳市市场监督管理局提出并归口，其起草单位有深圳市市场监督管理局、深圳市标准技术研究院。