

<<畜禽屠宰加工标准汇编（上）>>

图书基本信息

书名：<<畜禽屠宰加工标准汇编（上）>>

13位ISBN编号：9787506663663

10位ISBN编号：750666366X

出版时间：2011-8

出版时间：中国标准出版社

作者：中国质检出版社第一编辑室

页数：534

字数：995000

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## <<畜禽屠宰加工标准汇编（上）>>

### 内容概要

肉及肉制品是食品工业的主力行业，是直接关系到人们的生活水准和身体健康的重要产业。近几年来，我国肉制品行业进入黄金发展时期，成为我国食品工业中发展最快、成长最好的行业之一。

畜禽的屠宰加工是保障肉类食品安全的重要一环，也是基础一环。本汇编从畜禽屠宰加工安全生产出发，以畜禽屠宰加工环节为主线，收录了截至2011年4月底发布的畜禽屠宰加工中所涉及的国家标准和行业标准，并将相关的法规和部门规章作为附录以供参考，以便为畜禽屠宰加工企业的生产经营行为提供技术指导，为畜禽屠宰加工产品的质量监督检查部门的监督执法提供技术依据。

本汇编分上、下两册出版，上册主要内容包括基础标准、卫生标准、产品标准及加工设备标准；下册主要内容包括测定方法标准及相关法规、规章。

本册收录畜禽屠宰加工相关国家标准42项，行业标准5项。

本汇编可供畜禽屠宰加工企业相关人员、国内贸易部门、质量技术监督部门及有关科研单位使用，也可供大专院校有关专业的师生参考。

<<畜禽屠宰加工标准汇编(上)>>

书籍目录

一、基础标准

GB / T 17236-2008生猪屠宰操作规程

GB / T 17237 2008畜类屠宰加工通用技术条件

68 / T 17996—1999生猪屠宰产品品质检验规程

GB 18393-2001牛羊屠宰产品品质检验规程

GB 18394 2001畜禽肉水分限量

GB / T 18526 . 7-2001冷却包装分割猪肉辐照杀菌工艺

GB / T 19477—2004牛屠宰操作规程

68 / T 19478 2004肉鸡屠宰操作规程

GB / T 19479 2004生猪屠宰良好操作规范

68 / T 19480-2009 肉与肉制品术语

68 / T 19525 . 1—2004畜禽环境术语

GB / T 20551-2006畜禽屠宰HACCP应用规范

GB / T 20575-2006鲜、冻肉生产良好操作规范

GB / T 20799-2006鲜、冻肉运输条件

GB / T 21735—2008 肉与肉制品物流规范

GB / T 22210-2008 肉与肉制品感官评定规范

GB / T 22569 2008生猪人道屠宰技术规范

GB / T 27301-2008食品安全管理体系 肉及肉制品生产企业要求

NY / T 330-1997 肉用仔鸡加工技术规程

SB / T 10396-2005生猪屠宰企业资质等级要求

SB / T 10481-2008低温肉制品质量安全要求

SB / T 10481-2008《低温肉制品质量安全要求》第1号修改单

.....

二、卫生标准

三、产品标准

四、加工设备标准

## &lt;&lt;畜禽屠宰加工标准汇编(上)&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：1范围 本标准规定了生猪屠宰加工过程中产品品质检验的程序、方法及处理。

本标准适用于中华人民共和国境内的生猪屠宰加工厂或场。

2引用标准 下列标准所包含的条文，通过在本标准中引用而构成为本标准的条文。

本标准出版时，所示版本均为有效。

所有标准都会被修订，使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

GB / T 9959.1—1988带皮鲜、冻片猪肉 GB / T 9959.2—1988无皮鲜、冻片猪肉 GB / T 17236—1998 生猪屠宰操作规程 3定义 本标准采用下列定义。

3.1 产品product 生猪屠宰后的胴体、头、蹄、尾、皮张和内脏。

3.2 品质quality 生猪产品的卫生、质量和感官性状。

4宰前检验及处理 宰前检验包括验收检验、待宰检验和送宰检验。

4.1 验收检验 4.1.1 活猪进屠宰厂或场后，在卸车或船前检验人员要先向送猪人员索取产地动物防疫监督机构开具的检疫合格证明，经临车观察未见异常，证货相符时准予卸车或船。

4.1.2 卸车或船后，检验人员必须逐头观察活猪的健康状况，按检查结果进行分圈、编号，健康猪赶入待宰圈休息；可疑病猪赶入隔离圈，继续观察；病猪及伤残猪送急宰间处理。

4.1.3 对检出的可疑病猪，经过饮水和充分休息后，恢复正常的，可以赶入待宰圈；症状仍不见缓解的，送往急宰间处理。

4.2 待宰检验 4.2.1 生猪在待宰期间，检验人员要进行“静、动、饮水”的观察，检查有无病猪漏检。

4.2.2 检查生猪在待宰期间的静养、喂水是否按GB / T 17236执行。

4.3 送宰检验 4.3.1 生猪在送宰前，检验人员还要进行一次全面检查，确认健康的，签发《宰前检验合格证明》，注明货主和头数，车间凭证屠宰。

4.3.2 检查生猪宰前的体表处理，是否按GB / T 17236执行。

4.3.3 检查送宰猪通过屠宰通道时，是否按GB / T 17236执行。

4.4 急宰猪处理 4.4.1 送急宰间的猪要及时进行屠宰检验，在检验过程中发现难以确诊的病猪时，要及时向检验负责人汇报并进行会诊。

4.4.2 死猪不得冷宰食用，要直接送往不可食用肉处理间进行处理。

5宰后检验及处理 宰后检验必须对每头猪进行头部检验、体表检验、内脏检验、胴体初验、复验与盖章。

无同步检验设备的屠宰厂或场屠体的统一编号，按GB / T 17236执行。

5.1 头部检验 屠体经脱毛吊上滑轨后进行，首先观察头颈部有无脓肿，然后切开两侧颌下淋巴结，检查有无肿大、出血、化脓和其他异常变化，脂肪和肌肉组织有无出血、水肿和淤血，对检出的病变淋巴结和脓肿要进行修割处理。

当发现颌下淋巴结肿大、出血，周围组织水肿或有胶样浸润时，应报告检验负责人进行会诊。

5.2 体表检验 5.2.1 对屠体的体表和四肢进行全面观察，剥皮猪还要检查皮张，检查有无充血、出血和严重的皮肤病。

当发现皮肤肿瘤或皮肤坏死时，要在屠体上做出标志，供胴体检验人员处理。

5.2.2 检查颈部耳后有无注射针孔或局部肿胀、化脓，发现后应做局部修割。

5.2.3 检查屠体脱毛是否干净，有无烫生、烫老和机损，修刮后浮毛是否冲洗干净，剥皮猪体表是否残留毛，小皮，是否冲洗干净。

<<畜禽屠宰加工标准汇编（上）>>

编辑推荐

《畜禽屠宰加工标准汇编(上)》可供畜禽屠宰加工企业相关人员、国内贸易部门、质量技术监督部门及有关科研单位使用，也可供大专院校有关专业的师生参考。

<<畜禽屠宰加工标准汇编（上）>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>