国家食品安全风险评估中心
China National Center for Food Safety Risk Assessment

食品安全国家标准实施指南系列丛书

GB 12694—2016
《食品安全国家标准　畜禽屠宰加工卫生规范》
实施指南

编著　国家食品安全风险评估中心
中国动物疫病预防控制中心（农业农村部屠宰技术中心）

主编　高胜普　王　君

执行主编　张新玲　刘奂辰

中国质检出版社
中国标准出版社

需要全本请访问 www.ertongbook.com

食品安全国家标准实施指南系列丛书

GB 12694—2016《食品安全国家标准　畜禽屠宰加工卫生规范》实施指南

国家食品安全风险评估中心
中国动物疫病预防控制中心(农业农村部屠宰技术中心)
编著
高胜普　王　君　主　编
张新玲　刘奂辰　执行主编

中国质检出版社
中国标准出版社
北　京

图书在版编目(CIP)数据

GB 12694—2016《食品安全国家标准　畜禽屠宰加工卫生规范》实施指南/国家食品安全风险评估中心,中国动物疫病预防控制中心(农业农村部屠宰技术中心)编著. —北京:中国标准出版社, 2018.5

ISBN 978-7-5066-8975-5

Ⅰ.①G…　Ⅱ.①国…②中…　Ⅲ.①畜禽—屠宰加工—食品卫生—规范—中国—指南　Ⅳ.①TS251.4-65

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2018)第 090986 号

中国质检出版社
中国标准出版社　出版发行
北京市朝阳区和平里西街甲 2 号(100029)
北京市西城区三里河北街 16 号(100045)
网址:www.spc.net.cn
总编室:(010)68533533　发行中心:(010)51780238
读者服务部:(010)68523946
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 787×1092　1/16　印张 12.5　字数 369 千字
2018 年 5 月第一版　2018 年 5 月第一次印刷
*
定价:60.00 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)68510107

编 委 会

主　　审	张　杰	王　刚	李江华	
主　　编	高胜普	王　君		
执行主编	张新玲	刘奂辰		
编写人员	时建忠	闵成军	王志刚	段启甲
	周　幸	郑林莹	郑　娟	赵秀兰
	张云梅	钱勇峰	夏永高	尤　华
	李　鹏	张宁宁	单佳蕾	张朝明
	张新玲	马　冲	邓　勇	顾　欣
	张　鹏	孙晓宇	陈恩成	王雪琪
	司丁华	张劭侯	关婕葳	陈　潇
	张　婧	王　然		

前　言

畜禽屠宰产业是重要的民生产业，肉类的质量安全关系到人民的身体健康，关系到社会稳定和经济发展。为进一步规范畜禽屠宰加工过程，有效提升畜禽屠宰产品质量安全水平，受国家卫生和计划生育委员会委托，由中国动物疫病预防控制中心（农业农村部屠宰技术中心）牵头对GB 12694—1990《肉类加工厂卫生规范》、GB/T 20094—2006《屠宰和肉类加工企业卫生管理规范》和GB/T 22289—2008《冷却猪肉加工技术要求》进行了整合修订，形成GB 12694—2016《食品安全国家标准　畜禽屠宰加工卫生规范》。

GB 12694—2016《食品安全国家标准　畜禽屠宰加工卫生规范》规定了畜禽屠宰加工过程中畜禽验收、屠宰、分割、包装、贮存和运输等环节的场所、设施设备、人员的基本要求和卫生控制操作要求。该标准已于2016年12月23日发布，并于2017年12月23日实施。为做好该标准的宣贯工作，本书按照GB 12694—2016《食品安全国家标准　畜禽屠宰加工卫生规范》的自然章节，逐条逐款对标准进行了解读，重点阐述了相关条款制定的依据、执行要点等。本书可为畜禽屠宰企业实施该标准提供参考，也可作为畜禽屠宰行业管理人员监督企业执行该标准时的辅助材料。

本书仅对标准文本做进一步的解释和说明，相关内容不能代替标准文本。由于编写时间仓促，书中难免有不妥和疏漏之处，恳请有关专家和广大读者批评指正。

编著者

2018年4月

需要全本请访问 www.ertongbook.com

目　录

第1章　范　围 …… (1)

第2章　术语和定义 …… (2)

2.1　规模以上畜禽屠宰加工企业 …… (2)

2.2　畜　禽 …… (3)

2.3　肉　类 …… (3)

2.4　胴　体 …… (3)

2.5　食用副产品 …… (4)

2.6　非食用副产品 …… (4)

2.7　宰前检查 …… (4)

2.8　宰后检查 …… (5)

2.9　非清洁区 …… (5)

2.10　清洁区 …… (6)

第3章　选址及厂区环境 …… (7)

3.1　一般要求 …… (7)

3.2　选　址 …… (8)

3.3　厂区环境 …… (9)

第4章　厂房和车间 …… (12)

4.1　设计和布局 …… (12)

4.2　建筑内部结构与材料 …… (20)

4.3　车间温度控制 …… (21)

第5章　设施与设备 …… (24)

5.1　供水要求 …… (24)

5.2　排水要求 …… (26)

5.3 清洁消毒设施 …… (28)
5.4 设备和器具 …… (33)
5.5 通风设施 …… (36)
5.6 照明设施 …… (37)
5.7 仓储设施 …… (38)
5.8 废弃物存放与无害化处理设施 …… (40)
第6章 检疫检验 …… (42)
6.1 基本要求 …… (42)
6.2 宰前检查 …… (45)
6.3 宰后检查 …… (49)
6.4 无害化处理 …… (56)
第7章 屠宰和加工的卫生控制 …… (61)
第8章 包装、贮存与运输 …… (66)
8.1 包 装 …… (66)
8.2 贮存和运输 …… (68)
第9章 产品追溯与召回管理 …… (74)
9.1 产品追溯 …… (74)
9.2 产品召回 …… (74)
第10章 人员要求 …… (76)
第11章 卫生管理 …… (80)
11.1 管理体系 …… (80)
11.2 卫生管理要求 …… (81)
第12章 记录和文件管理 …… (86)
附录1 重要畜禽屠宰相关法律法规 …… (90)
生猪屠宰管理条例 …… (90)
生猪屠宰管理条例实施办法 …… (96)
动物检疫管理办法 …… (103)
动物防疫条件审查办法 …… (111)
附录2 重要畜禽屠宰标准和规范性文件 …… (118)
GB 14881—2013《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》 …… (118)
GB/T 17996—1999《生猪屠宰产品品质检验规程》 …… (134)

GB 18393—2001《牛羊屠宰产品品质检验规程》 …… (141)
生猪屠宰厂(场)监督检查规范 …… (149)
生猪屠宰厂(场)飞行检查办法 …… (161)
生猪屠宰检疫规程 …… (168)
家禽屠宰检疫规程 …… (172)
牛屠宰检疫规程 …… (175)
羊屠宰检疫规程 …… (179)
病死及病害动物无害化处理技术规范 …… (183)

第1章　范　围

【标准原文】

本标准规定了畜禽屠宰加工过程中畜禽验收、屠宰、分割、包装、贮存和运输等环节的场所、设施设备、人员的基本要求和卫生控制操作的管理准则。

本标准适用于规模以上畜禽屠宰加工企业。

【释义】

本条对标准主要内容和框架的总体要求以及标准适用范围做出了规定。

“屠宰加工”主要分为畜禽验收、屠宰、分割、包装、贮存和运输等一系列环节。“加工”一般不涉及深加工，且不会改变肉类化学性质和基本自然性状。

该标准的约束对象为规模以上畜禽屠宰加工企业。对规模以上屠宰加工企业的规定主要是根据《农业部办公厅关于进一步做好畜禽屠宰统计监测工作的通知》（农办医〔2015〕9号），指实际年屠宰量生猪在2万头、牛在0.3万头、羊在3万只、鸡在200万羽、鸭鹅在100万羽以上的企业。

第 2 章　术语和定义

【标准原文】

GB 14881—2013 中的术语和定义适用于本标准。

【释义】

除本标准规定的术语和定义外，GB 14881—2013《食品安全国家标准　食品生产通用卫生规范》的术语和定义也适用于本标准，主要包括：

污染：在食品生产过程中发生的生物、化学、物理污染因素传入的过程。

分隔：通过设置物理阻断如墙壁、卫生屏障、遮罩或独立房间等进行隔离。

监控：按照预设的方式和参数进行观察或测定，以评估控制环节是否处于受控状态。

工作服：根据不同生产区域的要求，为降低食品加工人员对食品的污染风险而配备的专用服装。

2.1　规模以上畜禽屠宰加工企业

【标准原文】

实际年屠宰量生猪在 2 万头、牛在 0. 3 万头、羊在 3 万只、鸡在 200 万羽、鸭鹅在 100 万羽以上的企业。

【释义】

本定义中的实际屠宰量数据来自《农业部办公厅关于进一步做好畜禽屠宰统计监测工作的通知》（农办医〔2015〕9 号）。不同种类的畜禽的实际屠宰量要求不一。

2.2　畜　禽

【标准原文】

供人类食用的家畜和家禽。

【释义】

本标准规定的家畜和家禽包括猪、牛、羊、鸡、鸭、鹅等，但不包括野生的畜禽。其他畜禽（如驴、兔等）的屠宰加工可参照本规范执行。

2.3　肉　类

【标准原文】

供人类食用的，或已被判定为安全的、适合人类食用的畜禽的所有部分，包括畜禽胴体、分割肉和食用副产品。

【释义】

本定义“肉类”是2.2定义所指的畜禽可食用部分。本定义参考了食品法典委员会（Codex Alimentarius Commission，CAC）的CAC/RCP 58—2005《肉类卫生规范》中关于肉类的定义。肉类应来自官方许可屠宰企业进行加工，需有经过官方或官方认可的兽医进行宰前和宰后检疫检验，肉类的品质和安全指标等应符合GB 2707—2016《食品安全国家标准　鲜（冻）畜、禽产品》的要求。该标准中肉类包括肉和副产品，此规定也符合国内的生产经营习惯。

2.4　胴　体

【标准原文】

放血、脱毛、剥皮或带皮、去头蹄（或爪）、去内脏后的动物躯体。

需要全本请访问 www.ertongbook.com

【释义】

“胴体”的定义不同于“屠体”。屠体是屠宰、放血后的躯体。胴体是去头、蹄、爪，去毛、去内脏，带皮或去皮后的畜禽躯体。

2.5　食用副产品

【标准原文】

畜禽屠宰、加工后，所得内脏、脂、血液、骨、皮、头、蹄（或爪）、尾等可食用的产品。

【释义】

“食用副产品”是指除去胴体之外的可食用部分，包括内脏、头、蹄（或爪）、尾、脂、血液、骨、皮等。内脏包括心、肝、胃、肠、肾、脾等。副产品还包含蹄筋、脸肉、舌等。

2.6　非食用副产品

【标准原文】

畜禽屠宰、加工后，所得毛皮、毛、角等不可食用的产品。

【释义】

非食用副产品主要指毛皮、毛、角等。而在本条中特意指出“毛皮”，是为了与“食用副产品”中的“皮”相区别。是非食用的，主要用于工业用途或者废弃。

2.7　宰前检查

【标准原文】

在畜禽屠宰前，综合判定畜禽是否健康和适合人类食用，对畜禽群体和个体进行的检查。

【释义】

宰前检查(ante - mortem inspection)也称“宰前检验”,是为综合判定畜禽是否健康和适合人类食用而采取的宰前一系列的检查,主要包括两方面内容,一是畜禽疫病检查,即检查屠宰的畜禽不存在规定的动物传染病、寄生虫病,如猪瘟、口蹄疫、猪蓝耳病等;主要通过畜禽群体、个体的临床检查,确定其健康状况,必要时应进行实验室检验,以及时发现患病的畜禽,做到早发现、早隔离、早处理,从而阻断疫病的传播。二是必要时进行违禁物质和药物残留的检测。通过尿样检测等方式,判断待宰畜禽是否饲喂了国家严禁的物质以及兽药残留超过国家标准等,如违禁用品盐酸克伦特罗、莱克多巴胺和沙丁胺醇,兽药磺胺类超标等。

2.8　宰后检查

【标准原文】

在畜禽屠宰后,综合判定畜禽是否健康和适合人类食用,对其头、胴体、内脏和其他部分进行的检查。

【释义】

宰后检查(post - mortem inspection)也称“宰后检验”,同宰前检查一样,宰后检查也是为了综合判定畜禽是否健康、畜禽产品是否适合人类食用而进行的一系列检查措施。宰后检查作为对宰前检查的继续,通过按照相关检疫检验规程,对屠宰畜禽的头蹄、体表、胴体、内脏等进行检查,包括屠宰检疫和肉品品质检验,以便发现动物疫病、寄生虫和PSE肉、淤血、脓包等品质异常肉,防止疫病传播及扩散,确保畜禽产品质量和安全。

2.9　非清洁区

【标准原文】

待宰、致昏、放血、烫毛、脱毛、剥皮等处理的区域。

2.10　清洁区

【标准原文】

胴体加工、修整、冷却、分割、暂存、包装等处理的区域。

【释义】

清洁区和非清洁区应有明显的物理分隔界限，以有效避免车间人流、物流交叉污染。

猪、牛、羊等畜类屠宰加工车间通常划分为非清洁区和清洁区。非清洁区包括待宰、致昏、放血、烫毛、脱毛、剥皮和肠、胃、头、蹄、尾粗加工处理的场所。清洁区包括胴体加工、修整，心、肝、肺加工，暂存发货，分级、计量、分割加工和包装等场所。

禽类屠宰加工车间除清洁区和非清洁区外，通常还设有半清洁区，半清洁区应与其他两个区域有物理分隔。非清洁区包括挂禽、致昏、放血、烫毛、脱毛（或浸蜡脱蜡）、去头爪及内脏粗加工工序；半清洁区包括脱毛（或浸蜡脱蜡）后、摘小毛、掏膛、内脏精加工到同步检验工序；清洁区包括冷却、分割、包装、心肝胗精加工、暂存发货等工序。

第3章　选址及厂区环境

3.1　一般要求

【标准原文】

应符合 GB 14881—2013 中第 3 章的相关规定。

【释义】

本条对屠宰企业选址和厂区环境做出了总体规定。

本规定直接引用 GB 14881—2013《食品安全国家标准　食品生产通用卫生规范》相关条款，包括：

(1)选址

1)厂区不应选择对食品有显著污染的区域。如某地对食品安全和食品宜食用性存在明显的不利影响且无法通过采取措施加以改善，应避免在该地址建厂。

2)厂区不应选择有害废弃物以及粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源不能有效清除的地址。

3) 厂区不宜择易发生洪涝灾害的地区，难以避开时应设计必要的防范措施。

4)厂区周围不宜有虫害大量孳生的潜在场所，难以避开时应设计必要的防范措施。

(2)厂区环境

1)应考虑环境给食品生产带来的潜在污染风险，并采取适当的措施将其降至最低水平。

2)厂区应合理布局，各功能区域划分明显，并有适当的分离或分隔措施，防止交叉污染。

3)厂区内的道路应铺设混凝土、沥青，或者其他硬质材料，空地应采取必要措施，如铺设水泥、地砖或铺设草坪等方式，保持环境清洁，防止正常天气下扬尘和积水等现

象的发生。

4)厂区绿化应与生产车间保持适当距离,植被应定期维护,以防止虫害的孳生。

5)厂区应有适当的排水系统。

6)宿舍、食堂、职工娱乐设施等生活区应与生产区保持适当距离或分隔。

3.2　选　址

【标准原文】

3.2.1　卫生防护距离应符合 GB 18078.1 及动物防疫要求。

【释义】

本条对屠宰企业选址的卫生防护距离做了规定。

卫生防护距离是指产生有害因素的部门(生产车间和作业场所)的边界至对大气污染比较敏感的区域(包括居民区、学校和医院)边界的最小距离。卫生防护距离的选择是选址中至关重要的要素。在平原地区屠宰企业的新建、改建和扩建过程应满足国家标准规定的卫生防护距离的要求。

畜类和禽类屠宰及肉类加工业卫生防护距离按照 GB/T 18078.1《农副食品加工业卫生防护距离　第1部分:屠宰及肉类加工业》规定执行①。《动物防疫条件审查办法》(农业部2010年第7号令)规定,畜禽屠宰加工场所距离生活饮用水源地、动物饲养场、养殖小区、动物集贸市场500m以上;距离种畜禽场3000m以上;距离动物诊疗场所200m以上。

【标准原文】

3.2.2　厂址周围应有良好的环境卫生条件。厂区应远离受污染的水体,并应避开产生有害气体、烟雾、粉尘等污染源的工业企业或其他产生污染源的地区或场所。

【释义】

本条对厂址周围环境卫生做出了规定。

---

① 国家标准化管理委员会关于《白砂糖》等1077项强制性国家标准转化为推荐性国家标准的公告(2017年第7号)中,原GB 18078.1更改为GB/T 18078.1。

建厂选址应选择环境优良的区域，且远离易产生废水、有害气体、粉尘、烟雾、放射线物质和其他扩散性污染源的水泥、化工、印染、造纸和制药等企业。本条款主要参考GB 50317—2009《猪屠宰与分割车间设计规范》、GB 51225—2017《牛羊屠宰与分割车间设计规范》和GB 51219—2017《禽类屠宰与分割车间设计规范》中的相关强制性条款。

【标准原文】

3.2.3　厂址必须具备符合要求的水源和电源，应结合工艺要求因地制宜地确定，并应符合屠宰企业设置规划的要求。

【释义】

本条对厂址水源和电源配备做出了规定。

在市政条件无法满足水源和电源要求时，企业必须采取必要的措施解决，如自备水井，水质符合GB 5749《生活饮用水卫生标准》的要求，水量满足生产要求。水源、电源的设置应保证交通运输方便、货源流向合理，同时也符合城镇规划的要求。

3.3　厂区环境

【标准原文】

3.3.1　厂区主要道路应硬化（如混凝土或沥青路面等），路面平整、易冲洗，不积水。

【释义】

本条对厂区道路做出了规定。

应在主要道路铺设混凝土或沥青，以实现硬化，并确保厂区路面和场地平整、无损，避免在雨季造成道路泥泞。路面也应保持平整、不积水，以防止蝇蚊孳生造成食品质量安全隐患。

GB 50317—2009《猪屠宰与分割车间设计规范》、GB 51225—2017《牛羊屠宰与分割车间设计规范》和GB 51219—2017《禽类屠宰与分割车间设计规范》对主要道路路面建设也做出了要求：厂区主要道路回车场应做硬化路面，并应以混凝土路面为主。厂区内设计不涉及雨水管网时，应根据地势地貌做自然找坡排水，排水纵坡不应小于

需要全本请访问 www.ertongbook.com