

公布機關：衛生部
法律名：肉及び肉製品衛生管理方法
公布日：1990-11-20
施行日：1990-11-20
修正日：
修正施行日：

肉与肉制品卫生管理办法

注：1996年5月29日 卫监发（1996）第33号文中指出本文中的“食品卫生监督机构”改为“卫生行政部门”，文中的“《中华人民共和国食品卫生法（试行）》”改为“《中华人民共和国食品卫生法》”。

第一条 为贯彻执行《中华人民共和国食品卫生法（试行）》，加强对肉与肉制品（以下简称肉品）的卫生监督管理，制定本办法。

第二条 本办法管理范围系指鲜（冻）的畜禽肉及其制品。

第三条 屠宰加工场（厂）须布局合理，做到畜禽病健分离和分宰。做好人畜共患病的防护工作；做好粪便和污水的处理。熟制品加工场所应按作业顺序分为原料整理、烧煮加工、成品冷却贮存或门市零售等专用，严防交叉污染。上述专用间必须具备防蝇、防鼠、防尘设备。

第四条 屠宰畜禽应按照农业部、卫生部、对外贸易部、商业部颁发的《肉品卫生检验试行规程》进行检验处理。畜肉应割除甲状腺和肾上腺；经兽医卫生检验的肉（指肉尸、内脏、头蹄等，下同），应加盖印戳或开具证明。肉制品应按有关卫生标准进行检验，必要时开具证明。

第五条 屠宰后的肉，必须冲洗修割干净，做到无血、无毛、无粪便污物，无伤

痕病灶；存放时不得直接接触地面，在充分凉透后再出场（厂）。

第六条 生产食用血须经所在地食品卫生监督机构批准。必须采取防止毛、粪便、杂质污染的有效措施，并须煮熟煮透，充分凉透后再出场（厂）。变质、有异味的血不准供食用。

第七条 需要进行无害化处理的肉，必须单独存放，防止交叉污染。凡病死、毒死或死因不明的畜禽一律不得作食用。

第八条 肉制品加工单位不得采购和使用未经兽医检验、未盖兽医卫生检验印戳、未开检疫证明或虽有印戳、证明，但卫生情况不合要求的肉。经兽医卫生检验确定需要进行无害化处理的肉，必须按要求在指定地点进行复制加工，并与正常加工严格分开。

第九条 复制加工不得在露天进行，在加工过程中，原料、半成品、成品均不得直接接触地面和相互混杂。加工中使用的容器、用具等，须做到生熟分开、清洗消毒；加工好的肉制品应摊开凉透，并尽量缩短存放时间。

肉制品加工单位要建立化验室，对生产的肉制品定期进行检验，以指导生产，保证产品卫生质量。使用食品添加剂应符合 G B 2760《食品添加剂使用卫生标准》。

第十条 肉品入库时，均须进行检验和抽检，并建立必要的冷藏卫生管理制度。

肉品入库后，应按入库的先后批次、生产日期分别存放，并做到生与熟隔离、成品与半成品隔离、肉制品与冰块杂物隔离。清库时应做好清洁或消毒工作，但禁止使用农药或其它有毒物质杀虫、消毒。

肉品在贮存过程中，应采取保质措施，并切实做好质量检查与质量预报

工作，及时处理有变质征兆的产品。

第十一条 运送肉品的工具、容器在每次使用前后必须清洗消毒，装卸肉品时应注意操作卫生，严防污染。

运输鲜肉原则上要求使用密封保冷车(仓)，敞车短途运输必须上盖下垫；运输熟肉制品应有密闭的包装容器、尽可能专车专用，防止污染。

第十二条 肉品加工单位必须指定专人在发货前，对提货单位的车辆、容器、包装用具等进行检查，符合卫生要求者方能发货。

第十三条 销售单位在提取或接收肉品时应严格验收，把好卫生质量关，如发现未经兽医卫生检验、未盖兽医卫生检验印戳、未开检疫证明或加工不良、不符合卫生要求者不得接收和销售。

第十四条 销售单位应将肉品置于通风良好的阴凉地方，不得靠墙着地，不得与有害、有毒物品一起堆放，严防污染。经营熟肉制品的单位应采取以销定产、以销进货、快销勤取、及时售完的原则。对销售不完的熟肉制品应根据季节变化注意保藏。在无冷藏设备情况下，应根据各地情况限制零售时间，过时隔夜应回锅加热处理，如有变质，不得出售。

第十五条 盛放肉品的用具和使用的工具必须经常洗刷消毒。在出售熟肉制品时，应用工具售货。