

公布機關：衛生部  
法律名：肉類加工工場衛生規範  
公布日：1990  
施行日：  
修正日：  
修正施行日：

## 肉类加工厂卫生规范

### 1 主题内容与适用范围

本规范规定了肉类加工厂的设计与设施、卫生管理、加工工艺、成品贮藏和运输的卫生要求。

本规范适用于屠宰猪、牛、羊和生产分割肉与肉制品的工厂。

本规范中“加工过程中的卫生”暂以猪为主，牛、羊部分将另行制定国家标准。

### 2 引用标准

GB2722 鲜猪肉卫生标准

GB2723 鲜牛肉、鲜羊肉、鲜兔肉卫生标准

GB2760 食品添加剂使用卫生标准

GB5749 生活饮用水卫生标准

GB7718 食品标签通用标准

### 3 术语

3.1 屠体：指肉畜经屠宰、放血后的躯体。

3.2 胴体：指肉畜经屠宰、放血后除去鬃毛、内脏、头、尾及四肢下部(腕及关节以下)后的躯体部分。

3.3 分割肉：胴体去骨后按规格要求分割成带肥膘或不带肥膘各部位的净肉。

3.4 肉制品：指以猪、牛、羊肉为主要原料，经酱、卤、熏、烤、腌、蒸煮等任何或一种或多种加工方法而制成的生或熟肉制品。

3.5 有条件可食肉：指必须经过高温、冷冻或其他有效方法处理，达到卫生要求，人食无害的肉。

3.6 化制：指将不符合卫生要求(不可食用)的屠体或其病变组织、器官、内脏等，经过干法或湿法处理，达到对人、畜无害的处理过程。

### 4 工厂设计与设施的卫生

#### 4.1 选址

4.1.1 肉类联合加工厂、屠宰厂、肉制品厂应建在地势较高，干燥，水源充足，交通方便，无有害气体、灰沙及其他污染源，便于排放污水的地区。

4.1.2 肉类联合加工厂、屠宰厂不得建在居民稠密的地区。肉制品加工厂(车间)经当地城市规划、卫生部门批准，可建在城镇适当地点。

## 4.2 厂区和道路

4.2.1 厂区应绿化。厂区主要道路和进入厂区的主要道路(包括车库或车棚)应铺设适于车辆通行的坚硬路面(如混凝土或沥青路面)。路面应平坦，无积水，厂区应有良好的给、排水系统。

4.2.2 厂区内不得有臭水沟、垃圾堆或其他有碍卫生的场所。

## 4.3 布局

4.3.1 生产作业区应与生活区分开设置。

4.3.2 运送活畜与成品出厂不得共用一个大门；厂内不得共用一个通道。

4.3.3 为防止交叉污染，原料、辅料、生肉、熟肉和成品的存放场所(库)必须分开设置。

4.3.4 各生产车间的设置位置以及工艺流程必须符合卫生要求。肉类联合加工厂的生产车间一般应按饲养、屠宰、分割、加工、冷藏的顺序合理设置。

4.3.5 化制间、锅炉房与贮煤场所、污水与污物处理设施应与分割肉车间和肉制品车间间隔一定距离，并位于主风向下风处。锅炉房必须设有排烟除尘设施。

4.3.6 生产冷库应与分割肉和肉制品车间直接相连。

#### 4.4 厂房与设施

4.4.1 厂房与设施必须结构合理、坚固，便于清洗和消毒。

4.4.2 厂房与设施应与生产能力相适应，厂房高度应能满足生产作业、设备安装与维修、采光与通风的需要。

4.4.3 厂房与设施必须设有防止蚊、蝇、鼠及其他害虫侵入或隐匿的设施，以及防烟雾、灰尘的设施。

4.4.4 厂房地面：应使用防水、防滑、不吸潮、可冲洗、耐腐蚀、无毒的材料；坡度应为 1% ~ 2% (屠宰车间应在 2% 以上)；表面无裂缝、无局部积水，易于清洗和消毒；明地沟应呈弧形，排水口须设网罩。

4.4.5 厂房墙壁与墙柱：应使用防水、不吸潮、可冲洗、无毒、淡色的材料；墙裙应贴或涂刷不低于 2m 的浅色瓷砖或涂料；顶角、墙角、地角呈弧形，便于清洗。

4.4.6 厂房天花板：应表面涂层光滑，不易脱落，防止污物积聚。

4.4.7 厂房门窗：应装配严密，使用不变形的材料制作。所有门、窗及其他开口

必须安装易于清洗和拆卸的纱门、纱窗或压缩空气幕，并经常维修，保持清洁；内窗台须下斜 45° 或采用无窗台结构。

4.4.8 厂房楼梯及其他辅助设施：应便于清洗、消毒，避免引起食品污染。

4.4.9 屠宰车间必须设有兽医卫生检验设施，包括同步检验、对号检验、旋毛虫检验、内脏检验、化验室等。

4.4.10 待宰车间的圈舍容量一般应为日屠宰量的一倍。圈舍内应防寒、隔热、通风，并应设有饲喂、宰前淋浴等设施。车间内应设有健畜圈、疑似病畜圈、病畜隔离圈、急宰间和兽医工作室。

4.4.11 待宰区应设肉畜装卸台和车辆清洗、消毒等设施，并应设有良好的污水排放系统。

4.4.12 生产冷库一般应设有预冷间(0~4 )、冻结间(-23 以下)和冷藏间(-18 以下)。所有冷库(包括肉制品车间的冷藏室)应安装温度自动记录仪或温度湿度计。

#### 4.5 供水

4.5.1 生产供水：工厂应有足够的供水设备，水质必须符合 GB5749 的规定。如需配备贮水设施，应有防污染措施，并定期清洗、消毒。使用循环水时必须经过处理，达到上述规定。

4.5.2 制冰供水：应符合 GB 5749 的规定。制冰及贮存过程中应防止污染。

4.5.3 其他供水：用于制汽、制冷、消防和其他类似用途而不与食品接触的非饮用水，应使用完全独立、有鉴别颜色的管道输送，并不得与生产(饮用)水系统交叉联结或倒吸于生产(饮用)水系统中。

## 4.6 卫生设施

### 4.6.1 废弃物临时存放设施

应在远离生产车间的适当地点设置废弃物临时存放设施。其设施应采用便于清洗、消毒的材料制作；结构应严密，能防止害虫进入，并能避免废弃物污染厂区和道路。

### 4.6.2 废水、废汽(气)处理系统

必须设有废水、废汽(气)处理系统，保持良好状态。废水、废汽(气)的排放应符合国家环境保护的规定。厂内不得排放有害气体和煤烟。生产车间的下水道口须设地漏、铁蓖。废汽(气)排放口应设在车间外的适当地点。

### 4.6.3 更衣室、淋浴室、厕所

必须设有与职工人数相适应的更衣室、淋浴室、厕所。更衣室内须有个人衣物存放柜、鞋架(箱)。车间内的厕所应与操作间的走廊相连，其门、窗不得直接开向操作间；便池必须是水冲式；粪便排泄管不得与车间内的污水排放管混用。

### 4.6.4 洗手、清洗、消毒设施

4.6.4.1 生产车间进口处及车间内的适当地点，应设热水和冷水洗手设施，并备有洗手剂。

4.6.4.2 分割肉和熟肉制品车间及其成品库内，必须设非手动式的洗手设施。如使用一次性纸巾，应设有废纸巾贮存箱(桶)。

4.6.4.3 车间内应设有工器具、容器和固定设备的清洗、消毒设施，并应有充足的冷、热水源。这些设施应采用无毒、耐腐蚀、易清洗的材料制作，固定设备的清洗设施应配有食用级的软管。

4.6.4.4 车库、车棚内应设有车辆清洗设施。

4.6.4.5 活畜进口处及病畜隔离间、急宰间、化制车间的门口，必须设车轮、鞋靴消毒池。

4.6.4.6 肉制品车间应设清洗和消毒室。室内应备有热水消毒或其他有效的消毒设施，供工器具、容器消毒用。

#### 4.7 设备和工器具

4.7.1 接触肉品的设备、工器具和容器，应使用无毒、无气味、不吸水、耐腐蚀、经得起反复清洗与消毒的材料制作；其表面应平滑、无凹坑和裂缝。禁止使用竹木工器具和容器。

4.7.2 固定设备的安装位置应便于彻底清洗、消毒。

4.7.3 盛装废弃物的容器不得与盛装肉品的容器混用。废弃物容器应选用金属或

其他不渗水的材料制作。不同的容器应有明显的标志。

#### 4.8 照明

车间内应有充足的自然光线或人工照明。照明灯具的光泽不应改变被加工物的本色，亮度应能满足兽医检验人员和生产操作人员的工作需要。吊挂在肉品上方的灯具，必须装有安全防护罩，以防灯具破碎而污染肉品。车库、车棚等场所应有照明设施。

#### 4.9 通风和温控装置

车间内应有良好的通风、排气装置，及时排除污染的空气和水蒸气。空气流动的方向必须从净化区流向污染区。通风口应装有纱网或其他保护性的耐腐蚀材料制作的网罩。纱网或网罩应便于装卸和清洗。

分割肉和肉制品加工车间及其成品冷却间、成品库应有降温或调节温度的设施。

### 5 工厂的卫生管理

#### 5.1 实施细节培训

5.1.1 工厂应根据本规范的要求，制订卫生实施细则。

5.1.2 工厂和车间都应配备经培训合格的专职卫生管理人员，按规定的权限和责任负责监督全体职工执行本规范的有关规定。



## 5.2 维修、保养

厂房、机械设备、设施、给排水系统，必须保持良好状态。正常情况下，每年至少进行次全面检修，发现问题应及时检修。

## 5.3 清洗、消毒

5.3.1 生产车间内的设备、工器具、操作台应经常清洗和进行必要的消毒。

5.3.2 设备、工器具、操作台用洗涤剂或消毒剂处理后，必须再用饮用水彻底冲洗干净，除去残留物后方可接触肉品。

5.3.3 每班工作结束后或在必要时，必须彻底清洗加工场地的地面、墙壁、排水沟，必要时进行消毒。

5.3.4 更衣室、淋浴室、厕所、工间休息室等公共场所，应经常清扫、清洗、消毒、保持清洁。

## 5.4 废弃物处理

5.4.1 厂房通道及周围场地不得堆放杂物。

5.4.2 生产车间和其他工作场地的废弃物必须随时清除，并及时用不渗水的专用车辆运到指定地点加以处理。废弃物容器、专用车辆和废弃物临时存放场应及时清洗、消毒。

## 5.5 除虫灭害

5.5.1 厂内应定期或在必要时进行除虫灭害，防止害虫孳生。车间内外应定期、随时灭鼠。

5.5.2 车间内使用杀虫剂时，应按卫生部门的规定采取妥善措施，不得污染肉与肉制品。使用杀虫剂后应将受污染的设备、工器具和容器彻底清洗，除去残留药物。

## 5.6 危险品的管理

工厂必须设置专用的危险品库房和贮藏柜，存放杀虫剂和一切有毒、有害物品。这些物品必须贴有醒目的有毒的标记。工厂应制定各种危险品的使用规则。使用危险品须经专门管理部门核准，并在指定的专门人员的严格监督下使用，不得污染肉品。

5.7 厂区禁止饲养非屠宰动物(科研和检测用的实验动物除外)。

## 6 个人卫生与健康

### 6.1 卫生教育

工厂应对新参加工作及临时参加工作的人员进行卫生安全教育，定期对全厂职工进行《中华人民共和国食品卫生法(试行)》、本规范及其他有关卫生规定的宣传教育；做到教育有计划，考核有标准，卫生培训制度化和规范化。

## 6.2 健康检查

生产人员及有关人员每年至少进行一次健康检查。必要时进行临时检查。新参加或临时参加工作的人员，必须经健康检查取得健康合格证方可上岗工作。

工厂应建立职工健康档案。

## 6.3 健康要求

凡患有下列病症之一者，不得从事屠宰和接触肉品的工作：

痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病(包括病原携带者)；

活动性肺结核；

化脓性或渗出性皮肤病；

其他有碍食品卫生的疾病。

## 6.4 受伤处理

凡受刀伤或有其他外伤的生产人员，应立即采取妥善措施包扎防护，否则不得从事屠宰或接触肉品的工作。

## 6.5 洗手要求

生产人员遇有下述情况之一时必须洗手、消毒，工厂应有监督措施：

开始工作之前；

上厕所之后；

处理被污染的原材料之后；

从事与生产无关的其他活动之后。

分割肉和熟肉制品加工人员离开加工场所再次返回前应洗手、消毒。

## 6.6 个人卫生

6.6.1 生产人员应保持良好的个人卫生，勤洗澡，勤换衣，勤理发，不得留长指甲和涂指甲油。

6.6.2 生产人员不得将与生产无关的个人用品和饰物带入车间；进车间必须穿戴工作服(暗扣或无钮扣，无口袋)、工作帽、工作鞋，头发不得外露；工作服和工作帽必须每天更换。接触直接入口食品的加工人员，必须戴口罩。

6.6.3 生产人员离开车间时，必须脱掉工作服、帽、鞋。

## 6.7 非生产人员

非生产人员经获准进入生产车间时，必须遵守 6.6.2 条的规定。

## 7 加工过程中的卫生

### 7.1 原料、辅料

7.1.1 待宰肉畜必须来自非疫区，健康良好，并有兽医检验合格证书。

7.1.2 用于加工肉制品的原料肉，须经兽医检验合格，符合 GB 2722、GB 2723 和国家有关标准的规定。

7.1.3 必须使用国家允许使用的食用级食品添加剂，使用量必须符合 GB 2760 的规定。

7.1.4 投产前的原料和辅料必须经过卫生、质量检验，不合格的原料和辅料不得投入生产。

### 7.2 宰前准备

7.2.1 待宰肉畜必须做好宰前检验，如发现病畜应立即送急宰间处理，严禁将健畜、病畜混宰。

7.2.2 急宰的牛、羊必须先做血片镜检，排除炭疽病后方可急宰。

7.2.3 肉畜临宰前必须停食静养 12~24h，宰前 3h 应充分喂水。

7.2.4 待宰猪临宰前应淋浴冲洗干净。

### 7.3 屠宰操作

7.3.1 生猪电麻应按品种、地区、季节不同合理控制电压、电流和时间，使其呈昏迷状态；严禁致死。致昏后应立即放血，不得超过 30s；放血必须充分并不得少于 5min。

7.3.2 采用自动生产线屠宰生猪，每分钟不得超过 10 头。一个钩挂一头猪，不得超挂。

7.3.3 生猪烫毛时应根据地区、季节控制浸烫温度和时间，防止烫生、烫老、破皮污染。烫毛水每班至少更换一次。

7.3.4 生猪剥皮前应将屠体洗刷干净并注意防止带肉小皮或刀痕过深而污染脂肪层。

7.3.5 生猪屠体开膛时间不得超过放血后 0.5h。肉畜开膛时不得割破肠、胃、胆囊、膀胱、孕育子宫等，以免污染胴体。

7.3.6 肉畜屠宰时应做到胴体、内脏、头蹄不落地；整理胃、肠时应翻洗干净，不得残留粪便。

7.3.7 摘除甲状腺应固定工序，指定专人，不得遗漏，并妥善保管。

7.3.8 修整后的胴体和副产品，必须符合有关卫生、质量标准；不得沾染毛、污血及其他污染物。

7.3.9 食用血必须取自健康肉畜。采血设备必须符合卫生要求，并有防污染措施。无降温设施的工厂，只能在气温较低的季节生产食用血。

7.3.10 屠宰或检验过程中，如所用工具(刀、钩等)触及带病菌的屠体或病变组织时，应将工具彻底消毒后再继续使用。

#### 7.4 宰后检验

7.4.1 宰后的胴体、内脏和食用血应根据 1959 年中华人民共和国农业部、卫生部、对外贸易部、商业部联合颁发的《肉品卫生检验试行规程》的规定，进行检验、判断和处理。

7.4.2 经检验合格的胴体，应在规定的部位加盖清晰的“兽医验讫”印章。印色必须使用食用级色素配制。

7.4.3 经判定的有条件可食肉、工业用肉、销毁肉等均应分别加盖示别印章，并分别在指定场所按有关规定妥善处理。

#### 7.5 剔骨、分割

7.5.1 剔骨、分割应在较低温度下进行，并应有散热和防止积压的措施，避免分割肉变质。

7.5.2 兽医卫生检验人员应对原料和成品的卫生质量、车间温度、设施卫生等进行监督、检查。

## 7.6 冷加工

7.6.1 冷加工胴体、内脏时，必须严格遵守工艺规程。须做冷冻无害处理的条件下可食肉，应与合格肉隔离贮存。

7.6.2 冷藏库内应经常保持清洁、卫生。

7.6.3 冻肉在冷库贮存时应在垫板上分类堆放，并应与墙壁、顶棚、排管有一定间距。

7.6.4 入库冻肉必须有兽医检验证书。贮藏过程中应随时检查，防止风干、氧化、变质。

## 7.7 肉制品加工

7.7.1 工厂应根据产品制订工艺卫生规程和消毒制度，严格控制可能造成成品污染的各个关键因素；并应严格控制各种肉制品的加工温度，避免因加工温度不当而造成的食物中毒。

7.7.2 原料肉腌制间的室温应控制在 2~4℃，防止腌制过程中半成品或成品腐败变质。

7.7.3 用于灌肠产品的动物肠衣应搓洗干净，清除异味。使用非动物肠衣须经食品卫生监督部门批准。

7.7.4 熏制各类产品必须使用低松脂的硬木(木屑)。



## 7.8 有条件可食肉的处理

采用高温或冷冻处理条件可食肉时，应选择合适的温度和时间，达到使寄生虫和有害微生物致死的目的，保证人食无害。

## 7.9 化制

7.9.1 化制必须在兽医卫生检验员的监督下进行。

7.9.2 工厂应制订严格的消毒制度及防护措施。

7.9.3 化制产品必须安全无害，不得造成重复污染。

## 7.10 包装

7.10.1 包装熟肉制品前，必须将操作间消毒。

7.10.2 各种包装材料必须符合国家卫生标准和卫生管理办法的规定。

7.10.3 包装材料应存放在通风、干燥、无尘、无污染源的仓库内；使用前应按有关卫生标准检验、化验。

7.10.4 成品的外包装必须贴有符合 GB 7718 规定的标签。

## 8 成品贮藏与运输的卫生

## 8.1 贮藏

8.1.1 无外包装的熟肉制品应限时存放在专用成品库中，超过规定时间必须回锅复煮；如需冷藏贮存，应严密包装，不得与生肉混存。

8.1.2 各种腌、腊、熏制品应按品种采取相应的贮存方法。一般应吊挂在通风、干燥的库房中。咸肉应堆放在专用的水泥台或垫架上。如夏季贮存或需延长贮存期，可在低温下贮存。

8.1.3 鲜肉应吊挂在通风良好、无污染源、室温 0~4℃ 的专用库内。

## 8.2 运输

8.2.1 鲜冻肉不得敞运，没有外包装的剥皮冻猪肉不得长途运输。

8.2.2 运送熟肉制品应使用专用防尘保温车，或将制品装入专用容器(加盖)用其他车辆运送。

8.2.3 头蹄、内脏、油脂等应使用不渗水的容器装运。胃、肠与心、肝、肺、肾不得盛装在同一容器内，并不得与肉品直接接触。

8.2.4 装、卸鲜、冻肉时，严禁脚踩、触地。

8.2.5 所有运输车辆、容器应随时、定期清洗、消毒，不得使用未经清洗、消毒的车辆、容器。

## 9 卫生与质量检验管理

9.1 工厂必须设有与生产能力相适应的兽医卫生检验和质量检验机构，配备经专业培训并经主管部门考核合格的各级兽医卫生检验及质量检验人员。

9.2 工厂检验机构在厂长直接领导下，统一管理全厂兽医卫生工作和兽医检验、质量检验人员；同时接受上级主管部门的监督和指导。检验机构有权直接向上级有关主管部门反映问题。

9.3 检验机构应具备检验工作所需要的检验室、化验室、仪器设备，并有健全的检验制度。

9.4 检验机构必须按照国家或有关部门规定的检验或化验标准，对原料、辅料、半成品、成品、各个关键工序进行细菌、物理、化学检验、化验，以及病原实验诊断。经兽医检验或细菌检验不合格的产品，一律不得出厂，外调产品必须附有兽医检验证书。

9.5 计量器具，检验、化验仪器、设备，必须定期检定、维修，确保精度。

9.6 各项检验、化验记录保存三年，备查。

附加说明：

本规范由全国食品工业标准化技术委员会提出。

本规范由北京市肉类联合加工厂、北京市熟肉制品加工厂、上海市食品卫生监督

检验所、宁夏回族自治区食品卫生监督检验所负责起草。

本规范主要起草人高井祥、郝永昌。

本规范参照采用国际食品法规委员会 CAC/RCPL—1969.Rev.1(1979)《国际推荐实践规范食品卫生基本原则》。