



# 中华人民共和国国家标准

GB/T 17236—2019  
代替 GB/T 17236—2008

## 畜禽屠宰操作规程 生猪

Operating procedures of livestock and poultry slaughtering—Pig

2019-03-25 发布

2019-10-01 实施

国家市场监督管理总局  
中国国家标准化管理委员会 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准代替 GB/T 17236—2008《生猪屠宰操作规程》，与 GB/T 17236—2008 相比，主要技术变化如下：

- 修改标准名称为《畜禽屠宰操作规程 生猪》；
- 修改了范围(见第 1 章,2008 版的第 1 章)；
- 修改了规范性引用文件(见第 2 章,2008 年版的第 2 章)；
- 删除了部分术语和定义(见第 3 章,2008 年版的第 3 章)；
- 修改了宰前要求(见第 4 章,2008 年版的第 4 章)；
- 修改了电致昏、二氧化碳(CO<sub>2</sub>)致昏的要求(见 5.1.1.1 和 5.1.1.2,2008 年版的 5.1.1 和 5.1.2)；
- 修改了刺杀放血的要求(见 5.2,2008 版的 5.2)；
- 修改了人工剥皮和机械剥皮要求(见 5.3,2008 版的 5.3)；
- 修改了浸烫脱毛的要求(见 5.4,2008 版的 5.4)；
- 增加了吊挂提升工序及要求(见 5.5)；
- 修改了雕圈、劈半、整修工序要求(见 5.10、5.13 和 5.14,2008 版的 5.9、5.11 和 5.12)；
- 增加了检验检疫要求(见 5.12)；
- 增加了计量与质量分级(见 5.15)；
- 修改了副产品整理(见 5.16,2008 版的 5.13)；
- 修改了预冷工艺要求(见 5.17,2008 版的 5.14)；
- 删除了分割(2008 年版的 5.15)；
- 修改了冻结(见 5.18,2008 版的 5.16)；
- 修改了包装、标签、标志和贮存内容(见第 6 章,2008 年版的 5.17 和 5.18)；
- 修改了其他要求的内容(见第 7 章,2008 年的第 6 章)。

本标准由中华人民共和国农业农村部提出。

本标准由全国屠宰加工标准化技术委员会(SAC/TC 516)归口。

本标准起草单位：中国动物疫病预防控制中心(农业农村部屠宰技术中心)、商务部流通产业促进中心、河南众品食业股份有限公司。

本标准主要起草人：吴晗、高胜普、尤华、张建林、王敏、龚海岩、赵箭、陆学君、王会玲、张朝明、张新玲。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- GB/T 17236—1998、GB/T 17236—2008。

# 畜禽屠宰操作规程 生猪

## 1 范围

本标准规定了生猪屠宰的术语和定义、宰前要求、屠宰操作程序及要求、包装、标签、标志和贮存以及其他要求。

本标准适用于生猪定点屠宰加工厂(场)的屠宰操作。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范

GB/T 17996 生猪屠宰产品品质检验规程

GB/T 19480 肉与肉制品术语

生猪屠宰检疫规程(农医发〔2010〕27号 附件1)

病死及病害动物无害化处理技术规范(农医发〔2017〕25号)

## 3 术语和定义

GB 12694 和 GB/T 19480 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**猪屠体 pig body**

猪致昏、放血后的躯体。

### 3.2

**同步检验 synchronous inspection**

与屠宰操作相对应,将畜禽的头、蹄(爪)、内脏与胴体生产线同步运行,由检验人员对照检验和综合判断的一种检验方法。

### 3.3

**片猪肉 demi-carcass pork**

将猪胴体沿脊椎中线,纵向锯(劈)成两分体的猪肉,包括带皮片猪肉、去皮片猪肉。

## 4 宰前要求

4.1 待宰生猪应健康良好,并附有产地动物卫生监督机构出具的《动物检疫合格证明》。

4.2 待宰生猪临宰前应停食静养不少于 12 h,宰前 3 h 停止喂水。

4.3 应对猪体表进行喷淋,洗净猪体表面的粪便、污物等。

4.4 屠宰前应向所在地动物卫生监督机构申报检疫,按照《生猪屠宰检疫规程》和 GB/T 17996 等进行检疫和检验,合格后方可屠宰。