



# 中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10353—2011  
代替 SB/T 10353—2003

---

## 生猪屠宰加工职业技能岗位标准、职业技能岗位要求

Profession standard and technique requirement for the job in the slaughter establishment

2011-07-07 发布

2011-11-01 实施

---

中华人民共和国商务部 发布

## 目 次

前言 .....	I
1 范围 .....	1
2 术语和定义 .....	1
3 技能等级 .....	1
4 技能要求 .....	1

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

修订本标准是为了贯彻国务院《生猪屠宰管理条例》和商务部《生猪屠宰管理条例实施办法》，规范生猪屠宰加工人员技能岗位要求，提高生猪屠宰人员技术素质和技术水平，保证肉类产品卫生质量。

本标准代替 SB/T 10353—2003《生猪屠宰加工职业技能岗位标准、职业技能岗位鉴定规范》，与 SB/T 10353—2003 相比，主要技术变化如下：

- 增加了规范性引用文件；
- 修改了初级工专业知识要求，由“初步了解《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国动物防疫法》、《生猪屠宰管理条例》等国家有关肉类产品标准、卫生标准的规定和要求”改为“了解《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国动物防疫法》等相关法律、法规”；
- 把工种定义修改为术语和定义；
- 修订了初级工、中级工、高级工知识要求；
- 修订了初级工、中级工、高级工操作技能要求；
- 删除了岗位鉴定规范内容。

本标准由中华人民共和国商务部提出并归口。

本标准由商务部市场秩序司、商务部流通产业促进中心、河南众品食品股份有限公司负责起草。

本标准主要起草人：罗志良、郭耿锐、张新玲、胡新颖、李欢、张建林、张清峰。

本标准于 2003 年 11 月 05 日首次发布，本次为第一次修订。

# 生猪屠宰加工职业技能岗位标准、职业技能岗位要求

## 1 范围

本标准规定了生猪屠宰加工职业技能岗位术语和定义、技能等级、技能要求。  
本标准适用于生猪定点屠宰厂(场)从事生猪屠宰加工的人员。

## 2 术语和定义

### 2.1

#### 生猪屠宰技能岗位

使用各种屠宰加工机械设备和工器具,对生猪进行致昏、刺杀放血、清洗、脱毛或剥皮、开膛净腔、劈半、修整分级、副产品整理清洗、分割加工的岗位。

## 3 技能等级

各工种分为初级工、中级工、高级工三个技能等级。

## 4 技能要求

### 4.1 初级工

#### 4.1.1 知识要求

- 4.1.1.1 了解生猪解剖的基本知识。
- 4.1.1.2 了解生猪屠宰加工工艺流程及生猪屠宰操作规程。
- 4.1.1.3 了解片猪肉、分割肉、副产品的名称、规格及质量要求。
- 4.1.1.4 了解常用屠宰加工机械设备、工器具的名称、规格型号、性能及安全操作、维护的一般知识。
- 4.1.1.5 掌握屠宰车间机械设备、工器具、环境和个人卫生及消毒要求。
- 4.1.1.6 掌握生猪屠宰加工机械设备、工器具的安全操作技术要求和安全生产的一般常识。
- 4.1.1.7 了解《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国动物防疫法》等相关法律、法规。

#### 4.1.2 操作技能

- 4.1.2.1 能正确和熟练地进行所在工序的操作。
- 4.1.2.2 能从感官上初步鉴别片猪肉、分割肉、副产品的加工质量。
- 4.1.2.3 能独立对所使用的屠宰加工机械设备、工器具进行卫生消毒。

### 4.2 中级工

#### 4.2.1 知识要求

- 4.2.1.1 掌握生猪解剖和常见病变的基础知识。