

# 03

## 屠宰过程中的卫生管理事项



将即将进行屠宰的家畜从运输车辆上卸下或移动至屠宰场内其他设施时，不得使用电棍或会伤害家畜的工具。



屠宰前，清除家畜身体表面的脏污后，用水清洗干净。



进行放血等作业时，肉不能接触墙壁和地面。



为预防肥肉和瘦肉污染，应随时将作业时使用的刀、器具等用至少83℃以上的热水洗净消毒。



为避免肥肉和瘦肉被粪便或内脏污染应进行管理。



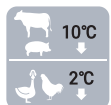
取出内脏时应注意不让肠子破裂。如内脏破裂，应采取措施，避免肥肉和瘦肉被粪便或肠道内容物污染。



不适食用或属于废弃处理对象的内脏和副产物要与食用肉类进行区分，单独装在个别的容器里。



最后清洗肥肉和瘦肉时，用肉眼确认是否沾有粪便或毛等污染物，为预防污染，需进行洗净直到污染物消失为止。



从屠宰场运出的牛、猪等哺乳动物食用肉类需进行10℃以下的冷却作业，鸡、鸭等家禽类食用肉类则是要进行2℃以下的冷却作业。

### 屠宰行业相关人员 管理人员及工作人员 卫生管理注意事项

## 屠宰行业相关人员 管理人员及工作人员 卫生管理注意事项



# 01

## 屠宰场设施及工作人员卫生管理事项



### 个人卫生管理



手表、戒指、项链、耳环、发夹等首饰不能接触到畜产品（食用肉类等）。



营业场所内禁止吸烟、进食、嚼口香糖等。



穿着卫生服和卫生鞋，佩戴卫生帽及卫生手套等，始终保持清洁。



工作人员每年都要在国家指定的医疗机构进行1次以上的健康检查。



管理人员需对工作人员实施卫生教育，并将教育内容记录在教育日记里。



感染传染性疾病或有外伤的工作人员不能处理畜产品。



触摸被污染的器具或进行可能被污染的作业时，如出入营业场所或卫生间，需将双手清洗干净。



未穿着卫生服时，不能进行畜产品作业。

### 作业前后的卫生管理



随时检查营业场所墙壁、天花板的灰尘、湿气、霉菌等，必要时进行清扫，保持清洁。



需要清除营业场所地面及下水道的肉渣等异物并进行清扫。



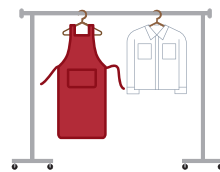
需要保持冷藏、冷冻室的清洁，内部要维持适当的温度。



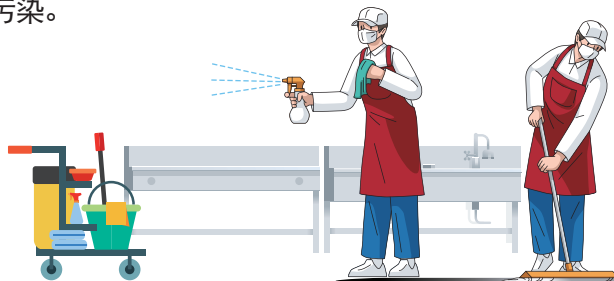
作业结束后，需对作业台、切割器具（如切片机、切骨机、搅拌器等）、砧板、搬运器具的肉渣等彻底清洗、消毒，并归回原位。

### 作业中的卫生管理

- 作业时，不能穿着卫生服离开营业场所，进出卫生间时，需将围裙和手套挂在营业场所指定的位置。



- 作业场所地面要始终保持清洁，工作中产生的碎屑、脂肪、垃圾等不能放置不管，要随时进行清扫，减少地面污染。



# 02

## 屠宰场管理人员的注意事项

- 超过屠宰场固定设施、冷藏设施等屠宰处理能力时，不得向检验官进行屠宰检验申请。
- 在接到检验官的作业指令前不得开始进行作业。
- 不得屠宰和处理未经批准的动物。
- 在工作场所内穿着卫生服、卫生鞋并佩戴卫生帽，检查个人卫生状况。
- 未获得检验官、检验员或管理人员指定的人员不得进出工作场所。
- 制定卫生教育计划，接受卫生教育的管理人员或工作人员需对从事营业服务的工作人员进行每月1小时以上的卫生教育，并将教育结果记录保存一年。
- 将过期的畜产物进行“废弃用”标记后在冷藏、冷冻仓库或设施内的固定区域进行分类保管。
- 在工作场所出入口等设置风幕等防虫设施以防止老鼠或害虫等栖息。

