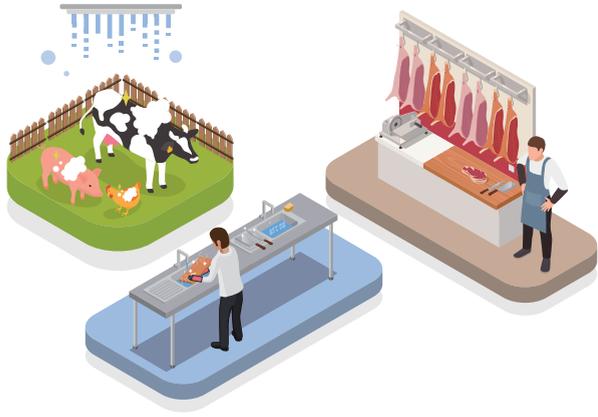


### 03 屠宰过程中的卫生管理



- 把将要进行屠宰的家畜从运输车辆上卸车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，清除家畜表面的脏污后，用水清洗干净。
- 进行放血等作业时，避免肉接触墙壁和地面。
- 为防止肉受到污染，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。
- 谨防修整的胴体被粪便或肠内污物污染。
- 摘取内脏时应谨防肠破裂，若内脏破裂，则应采取避免肉被粪便或肠内污物污染。
- 不适合食用或要废弃的内脏和副产物应与肉分开单独装在个别的容器里。
- 清洗最终去脏修整后的胴体时，应目视确认是否沾有粪便或毛等污染物，并清洗至看不到污染物，以防止污染。
- 从屠宰场分割出厂的牛和猪等哺乳类的肉应冷却至10℃以下，鸡和鸭等家禽类的肉应冷却至深部温度在2℃以下。

管理人员及工作人员

### 屠宰行业相关人员 卫生管理注意事项



[ 중국어 ]

管理人员及工作人员

## 屠宰行业相关人员 卫生管理注意事项



## 01 屠宰场设施及工作人员卫生管理

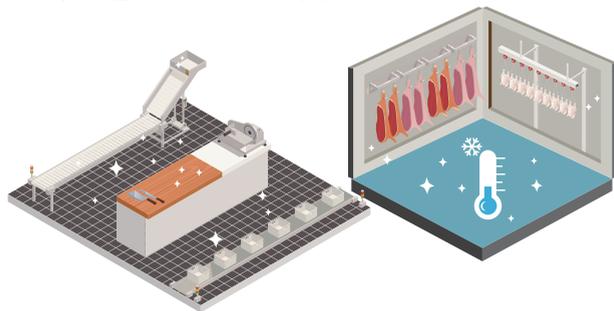
### 个人卫生管理

- 避免手表、戒指、项链、耳环、发夹等饰物接触畜产品（食用肉类等）。
- 营业场所内禁止吸烟、进食、嚼口香糖等。
- 应穿戴卫生服、卫生帽、卫生鞋、卫生手套等，并始终保持清洁。
- 工作人员每年都要在国家指定的医疗机构接受一次以上的健康检查。
- 管理人员需对工作人员实施卫生教育，并将培训内容记录在培训日志里。
- 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有污染可能性的作业后，或进出营业场所或卫生间时，必须把手洗干净。
- 未穿戴卫生服等的人不能接触畜产品。



### 作业前后的卫生管理

- 随时检查营业场所的墙壁和天花板，以避免产生灰尘、潮湿、发霉等，需要时应进行打扫，保持清洁。
- 清除营业场所地面及下水道的肉渣等异物并进行清扫。
- 冷藏室和冷冻室应始终保持清洁，并保持恰当的内部温度。
- 作业结束后，应把工作台、切割设备（切片机、切骨机、搅拌机）、砧板、搬运工具等的肉渣等清洗干净并进行消毒后放回原位。

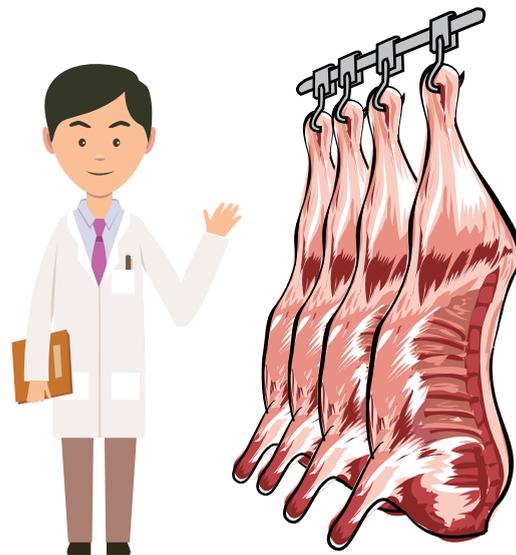


### 作业过程中的卫生管理

- 在进行作业时不能穿着卫生服离开营业场所，进出卫生间时应把围裙和手套挂在营业场所内指定的位置。
- 作业场所的地板要始终保持清洁，作业过程中产生的碎屑、脂肪、垃圾等不能置于作业场所内，并随时进行清洁来减少地板污染。



## 02 屠宰场管理人员注意事项



- 向检查官申请屠宰检查的屠宰场的待宰圈和冷藏设施等设施不得超过其屠宰处理能力。
- 在接到检验官作业指示前不得进行作业。
- 严禁宰杀和处理未获许可的家畜。
- 在工作场所内必须穿戴卫生服、卫生帽以及卫生鞋，应检查作业人员的个人卫生状态后再让其参加作业。
- 未获得检验官、检查员以及管理人员指定的人员不得，禁止其他人员进出作业场所内。
- 制定卫生教育计划，由接受卫生教育的管理人员或工作人员每月向从事营业的人员进行一个小时以上的卫生教育，并把培训记录和结果保存一年。
- 已过保质期的畜产品标记为“废弃物”后与其他畜产品分开单独保管在冷藏库、冷冻库或设施内指定区域里。
- 在作业场所的进进出口等位置应安装气帘等防虫设施，并采取措施防止老鼠或害虫等在作业场所内栖息。