



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、河南众品食业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。

- 4.2.1.2 掌握生猪屠宰加工工艺流程及屠宰加工操作的要求。
- 4.2.1.3 掌握片猪肉、分割肉、猪副产品的质量要求。
- 4.2.1.4 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。
- 4.2.1.5 掌握屠宰加工机械设备构造、性能和使用维护的一般知识。
- 4.2.1.6 掌握屠宰加工机械设备、工器具的安全操作规范。
- 4.2.1.7 熟知《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。

4.2.2 操作技能

- 4.2.2.1 能正确地操作使用屠宰加工机械设备和工器具。
- 4.2.2.2 能按照生猪屠宰操作规程熟练操作。
- 4.2.2.3 能从感官上正确和熟练鉴定片猪肉、分割肉、副产品的加工质量。
- 4.2.2.4 能熟练地对屠宰加工机械设备进行日常维护保养。
- 4.2.2.5 能及时发现屠宰加工过程中的产品质量安全隐患。
- 4.2.2.6 能对初级工进行示范操作。

4.3 高级工

4.3.1 知识要求

- 4.3.1.1 具有生猪解剖、病理方面的系统知识。
- 4.3.1.2 熟练掌握生猪屠宰、分割和副产品加工的操作方法和要求。
- 4.3.1.3 看懂屠宰车间工艺设计图。
- 4.3.1.4 了解目前国内外生猪屠宰加工技术。
- 4.3.1.5 掌握屠宰废弃物的处理方法及无害化处理要求。

4.3.2 操作技能

- 4.3.2.1 能根据生猪品种、产地和季节的变化调整屠宰加工工艺参数。
 - 4.3.2.2 能解决屠宰加工过程中出现的产品加工质量问题。
 - 4.3.2.3 具备对屠宰机械设备进行简单维修、调试的能力。
 - 4.3.2.4 能通过对屠宰厂(车间)的工艺参数、质量标准进行分析,发现问题并提出改进措施。
 - 4.3.2.5 具备参与新设备、生产线的安装、调试的能力。
 - 4.3.2.6 能对初级工、中级工进行培训、指导。
-

中华人民共和国国内贸易
行业标准
生猪屠宰加工职业技能岗位标准、职业
技能岗位要求
SB/T 10353—2011

*

中国标准出版社出版发行
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100013)
北京市西城区三里河北街16号(100045)
网址 www.spc.net.cn
总编室:(010)64275323 发行中心:(010)51780235
读者服务部:(010)68523946
中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

*

开本 880×1230 1/16 印张 0.5 字数 5 千字
2012年1月第一版 2012年1月第一次印刷

*

书号: 155066·2-22814 定价 14.00 元



SB/T 10353-2011