



中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10661—2012

屠宰企业消毒人员技能要求

Skills requirements on disinfection staff in the slaughter house

2012-03-15 发布

2012-06-01 实施

中华人民共和国商务部 发布

目 次

前言	I
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 技能等级划分	1
5 要求	1

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中华人民共和国商务部提出并归口。

本标准起草单位：商务部流通产业促进中心、江苏雨润肉类产业集团有限公司。

本标准主要起草人：闵成军、金社胜、胡新颖、方芳、李欢、温晓辉。

屠宰企业消毒人员技能要求

1 范围

本标准规定了屠宰企业消毒人员的术语和定义、等级及技能要求。
本标准适用于屠宰企业的消毒人员。

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 12694 肉类加工厂卫生规范

《生猪屠宰管理条例》(中华人民共和国国务院令 2008 年第 525 号)

《消毒管理办法》(中华人民共和国卫生部令 2002 年第 27 号)

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

消毒 disinfection

杀灭或清除传播媒介上病原微生物,使其达到无害化的处理。

4 技能等级划分

根据知识和操作技能分为初级工、中级工、高级工三个技能等级。

5 要求

5.1 基本要求

5.1.1 初中及以上文化程度或同等学历。

5.1.2 身体健康并取得健康证。

5.1.3 经过消毒相关知识和技能培训,获得合格证书。

5.2 初级工

5.2.1 知识要求

5.2.1.1 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》、《消毒管理办法》、《肉类加工厂卫生规范》等相关法律法规和技术标准要求,了解畜禽屠宰加工工艺流程。

5.2.1.2 了解微生物的基本知识。