



# 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。

- 5.2.1.3 了解人畜共患病的防范知识。
- 5.2.1.4 了解物理与化学消毒方法。
- 5.2.1.5 了解常用消毒剂的使用方法。
- 5.2.1.6 了解消毒器械使用的基本知识。

#### 5.2.2 操作技能

- 5.2.2.1 能正确使用消毒灭菌器械。
- 5.2.2.2 能够按规定对环境、工器具等进行消毒操作。
- 5.2.2.3 能够正确填写消毒作业记录。

### 5.3 中级工

#### 5.3.1 知识要求

- 5.3.1.1 熟悉《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。
- 5.3.1.2 熟悉微生物的基本知识。
- 5.3.1.3 熟悉人畜共患病的防范知识。
- 5.3.1.4 熟悉物理与化学消毒的基本原理和基本要求。
- 5.3.1.5 熟悉常用消毒剂的消毒原理、配制和使用方法,了解消毒剂使用的相关要求。
- 5.3.1.6 熟悉消毒器械的使用和维护保养的基本知识。
- 5.3.1.7 熟悉消毒作业记录的要求。

#### 5.3.2 操作技能

- 5.3.2.1 能熟练操作和检修保养常用的消毒器械。
- 5.3.2.2 能够对进入生产区的人员、车辆、物品、工器具等进行消毒。
- 5.3.2.3 能正确配制、使用消毒剂。
- 5.3.2.4 能对初级消毒人员进行一般性技术指导。
- 5.3.2.5 能够正确填写消毒作业记录,并对消毒作业写出书面总结。
- 5.3.2.6 能够根据季节及实际情况进行消毒管理制度的制定和修订工作。

### 5.4 高级工

#### 5.4.1 知识要求

- 5.4.1.1 熟练掌握《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。
- 5.4.1.2 熟知畜禽主要各类传染病的病原、传播途径、危害、预防及紧急控制措施。
- 5.4.1.3 掌握人畜共患病的防范知识。
- 5.4.1.4 熟知各种消毒器械的使用方法及维修保养知识。
- 5.4.1.5 了解新消毒药物的作用机理和使用注意事项。
- 5.4.1.6 了解国内外新发动物疫情的最新情况。
- 5.4.1.7 熟悉 HACCP 管理的基本内容和质量保证体系的基本内容。

#### 5.4.2 操作技能

- 5.4.2.1 能熟练操作和维护保养常用的消毒灭菌器械。

- 5.4.2.2 掌握常用消毒剂的适用范围。
  - 5.4.2.3 能够配合相关部门对突发性、大范围污染区域进行消毒工作。
  - 5.4.2.4 能应用先进的消毒技术和方法。
  - 5.4.2.5 能对初、中级消毒人员进行技术培训与指导。
-



中华人民共和国国内贸易  
行 业 标 准  
屠宰企业消毒人员技能要求  
SB/T 10661—2012

\*

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](http://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 7 千字  
2012 年 6 月第一版 2012 年 6 月第一次印刷

\*

书号: 155066·2-23451

如有印装差错 由本社发行中心调换  
版权专有 侵权必究  
举报电话:(010)68510107



SB/T 10661-2012