



中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10359—2011
代替 SB/T 10359—2003

肉品品质检验人员岗位要求

Requirement for meat quality inspector

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 身体状况 1

5 文化程度 1

6 技能要求 1

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准代替 SB/T 10359—2003《肉品品质检验人员技能要求》，与 SB/T 10359—2003 相比，主要技术变化如下：

- 增加了规范性引用文件；
- 调整了文化程度要求，由“初中毕业”调整为“相关专业(或同等学力)中专以上”；
- 删除了学徒期要求；
- 删除了初级检验员专业知识要求中对生猪名称的了解以及对猪皮名称的掌握；
- 增加了初级检验员专业知识要求中应了解的法律法规；
- 调整了身体状况要求，由健康调整为符合食品从业要求；
- 增加了术语和定义；
- 修订了初级检验员、中级检验员和高级检验员专业知识要求；
- 修订了初级检验员、中级检验员和高级检验员技能要求。

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，本次为第二次修订。

肉品品质检验人员岗位技能要求

1 范围

本标准规定了肉品品质检验人员的术语和定义、技能等级、身体状况、文化程度和技能等级要求。
本标准适用于畜禽屠宰加工厂(场)从事肉品品质检验的人员。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

2.1

肉品检验工

依据国家有关法律、法规、标准,以感官检验为主、仪器检验为辅的方式,对畜禽及其产品的品质进行检验的工种。

3 技能等级

肉品品质检验人员分为初级、中级、高级三个技能等级。

4 身体状况

符合食品从业要求。

5 文化程度

相关专业(或同等学力)中专以上文化程度。

6 技能要求

6.1 初级检验员

6.1.1 专业知识要求

- 6.1.1.1 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》等相关法律、法规、标准的规定和要求。
- 6.1.1.2 掌握畜禽生理解剖、常见疾病、人畜共患病、个人安全防护、肉品卫生以及消毒的一般知识。
- 6.1.1.3 了解畜禽屠宰、检验或肉品加工工艺流程;熟悉肉品品质检验程序。
- 6.1.1.4 了解主要产品的质量标准。
- 6.1.1.5 了解生产、储存、运输环节防止产品污染和保证肉品质量的知识。
- 6.1.1.6 了解畜禽传染病的危害和应急措施。
- 6.1.1.7 掌握本岗位品质检验的部位、检验方法、常见病理变化及判定处理规定和检验记录要求。

6.1.1.8 掌握常用消毒药品的配制知识、使用方法。

6.1.2 技能要求

6.1.2.1 能初步识别宰前健康、异常畜禽,并能判定肉品是否正常。

6.1.2.2 能初步判定产品加工质量和质量安全。

6.1.2.3 能正确确定本岗位应检部位,并做到熟练操作。

6.1.2.4 能在两个检验岗位上独立操作。

6.1.2.5 能按规定要求正确判定和标识本岗位常见病变畜禽及产品。

6.1.2.6 能正确使用维护、保养检验工具和设备。

6.1.2.7 能正确配制常用的消毒药品。

6.1.2.8 能做好本岗位检验工作的原始记录。

6.2 中级检验员

6.2.1 专业知识要求

6.2.1.1 熟悉《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国动物防疫法》、《生猪屠宰管理条例》、《生猪屠宰管理条例实施办法》等相关法律、法规、标准的规定和要求。

6.2.1.2 具有畜禽生理解剖、微生物、常见疾病、人畜共患病、寄生虫、个人安全防护知识和肉品卫生等基本知识。

6.2.1.3 熟知宰前和宰后品质检验的程序、部位、方法和判定处理知识。

6.2.1.4 熟知常用消毒药品的性能、配制、使用方法。

6.2.1.5 熟知畜禽屠宰加工工艺流程。

6.2.1.6 熟知品质检验工具、设备使用和保养知识。

6.2.1.7 熟知主要产品的质量标准。

6.2.1.8 熟知防止肉品污染和贮藏方面的知识。

6.2.1.9 熟知畜禽传染病的病源、传播途径、危害及紧急控制与预防措施。

6.2.2 技能要求

6.2.2.1 能在四个检验岗位上熟练操作。

6.2.2.2 能正确识别和准确判定畜禽常见疾病的症状、病理变化,并按相关规定进行处理。能熟练掌握有毒有害物质的检测方法。

6.2.2.3 能准确判定产品加工质量和质量安全。

6.2.2.4 能熟练使用、维护、保养检验工具、仪器、设备。

6.2.2.5 能做好本岗位检验工作的检验记录,并能进行统计分析。

6.2.2.6 能应用先进的检验技术和方法。

6.2.2.7 能指导、培训初级检验员。

6.3 高级检验员

6.3.1 专业知识要求

6.3.1.1 熟知《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国动物防疫法》、《生猪屠宰管理条例》、《生猪屠宰管理条例实施办法》等相关法律、法规、标准的规定和要求。

6.3.1.2 掌握畜禽生理解剖、病理、微生物、寄生虫、兽医公共卫生和肉类加工的知识。

6.3.1.3 掌握常用消毒药品的选用、配制、使用和管理。

- 6.3.1.4 掌握畜禽宰前和宰后品质检验的程序、部位、方法和判定处理知识。
- 6.3.1.5 掌握畜禽屠宰加工工艺流程和操作规程。
- 6.3.1.6 掌握畜禽屠宰加工质量安全控制措施,了解国内外相关新技术及发展动态。
- 6.3.1.7 掌握畜禽传染病的基本症状和病理变化、传播途径、危害及紧急控制措施。

6.3.2 技能要求

- 6.3.2.1 能按规定的程序熟练进行宰前和宰后各个环节的检验,并能正确识别和准确判定畜禽常见疾病的症状、病理变化,并按相关规定进行处理。能熟练掌握有毒有害物质的检测方法。
 - 6.3.2.2 能解决和处理肉品品质检验中遇到的疑难问题。
 - 6.3.2.3 能正确确定畜禽产品的加工质量和质量安全。
 - 6.3.2.4 能正确使用、维护、保养检验工具和设备,并能正确使用先进的检验设备。
 - 6.3.2.5 能做好本部门检验工作记录,写出肉品品质检验总结及分析报告。
 - 6.3.2.6 能运用肉品检验基础理论和实践经验指导培训初级检验员、中级检验员。
 - 6.3.2.7 能对宰前、宰后各环节中影响肉品品质的因素提出指导和改进意见。
 - 6.3.2.8 能指导应用肉品品质检验新技术,提高检验工作水平。
-

中华人民共和国国内贸易
行 业 标 准
肉品品质检验人员岗位技能要求
SB/T 10359—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 7 千字
2012 年 1 月第一版 2012 年 1 月第一次印刷

*

书号: 155066 • 2-22813 定价 14.00 元



SB/T 10359-2011