

## 杀猪屠宰车间岗位职责（共 7 篇）

### 第 1 篇：屠宰车间岗位职责

#### 屠宰车间岗位职责

##### 一、车间主任岗位职责

1. 负责落实班前会制度（5 分钟内），监督员工出勤。
2. 根据生产计划，下达当天的生产任务（将生产计划细分落实到各班），对生产中出现的的问题，提出纠偏措施，落实责任人实施整改。
3. 协调领导搞好车间管理，合理安排车间生产，安全第一，对车间出现的突发事件作出处理，及时上报上级领导。
4. 负责抓好安全、文明生产，对工人的违规违章操作及时发现并予以纠正。
5. 负责生产过程、工艺、产品质量管理，杜绝不合格产品下线。
6. 支持班组长工作，监督检查班组各项工作的落实、执行情况，使班组管理标准化、规范化。
7. 控制能耗，发现问题及时解决，确保正常生产。
8. 负责调整和分配本车间员工的工作任务，对违纪员工提出批评、警告、处罚等处理，保证生产线的畅通无阻，圆满完成生产任务。
9. 负责完成交付的其他任务。

##### 二、班长岗位职责

（一）负责本班生产、人员、设备、工器具、环境卫生等管理工作。

（二）掌握本班各岗位的技能，成为各岗位的模范操作者和各项工作的带头人。

（三）组织班组成员积极圆满完成公司、车间交给的各项生产任务，监督班组成员严格按照工艺操作规程操作。

（四）负责落实规章制度、工艺操作规程、技术标准、卫生标准等各项规章，对违反的人员及时制止，并提出书面处理意见。

（五）负责本班的任务分配，协调各班组的工作，作好均衡生产。

（六）定期组织班组成员学习新技术、新科技，提高全员技术业务水平。（七）负责工作区内水、电、门的关闭、开启工作，加强班组管理降低各种能耗，严格按照物料消耗规范执行。

（八）一切工作以安全生产为中心工作，发现隐患及时向上级报告，加强各班组的协调工作，在生产中发现设备运行异常及设备调换，生产结束后及时向维修人员提出，并向主任汇报，使生产能够在均衡、流畅、紧张中进行。

（九）负责完成交付的其他任务。三、职工职责

（一）工作中听从主任、组长的分配，生产严格按照操作规程操作，保质保量完成车间、班组交给的各项任务。

（二）严格遵循公司、车间的各项管理规范，争做遵纪守法的模范员工。（三）钻研业务，努力学习新知识，提高技术水平。

（四）敢于向违纪行为做斗争，勇于发现问题，积极向车间提出合理化建议。四、员工细则

1、赶猪：保证送猪速度与生产能力相匹配，避免生猪在赶猪道中串猪、损伤，搞好圈舍卫生和消毒工作，做好残猪的清理工作。

2、麻电：减少电棍电击频率，保证麻电正常运行。

3、刺杀：提前到岗，检查设备运行是否正常，配好消毒液。刺杀要及时、准确，刀口不得过大保持在 5cm 左右，避免出现不放，或放血不净现象。并做到一头一消毒，消毒必须彻底。

4、挂毛猪：提前上岗，做好准备工作，挂猪要准，要牢，不得脱落。5、扎耳血：努力做到有耳必扎，不放一个，避免出现耳朵放血不尽现象。6、看蒸箱：查看挂猪毛链是否有拖链现象，若有毛猪掉到蒸箱内及时拉出，同时自动脱钩器未能脱下的毛猪要及时手工撬掉。

7、开打毛机人员：提前到岗，做好开机前的试运行工作，发现问题及时解决，保证生猪不被打烂，或打毛不净出现，并做好设备运行后的清洁工作。

8、扎眼、吊挂：扎眼避免出现穿孔过大或过小，要利于吊挂，吊挂要吊挂正确，避免出现挂外皮或挂偏现象，并对未能打净的猪体进行二次烫毛。9、燎毛：用天然气喷灯将猪胴体表面猪毛燎净，并注意安全用火。10、扫毛：用刀将猪胴体表面毛扫净，避免用刀将猪胴体划伤，或扫毛不净现象出现。

11、雕肛、去尾：雕肛要彻底，无残留，减少直肠的破损造成的

粪污，并对雕肛器及时消毒，去尾要紧贴尾根部将尾巴割掉，不得留尾根过短或过长。

12、挑腔：下刀位置要准，不得划伤大肠和心脏，与刺杀刀口要吻合。13、摘小肚：下刀要轻，不得划伤大肠头，不得将小肚划伤，造成尿液污染胴体。

14、出白脏：严格按操作规程操作，不得将肠胃划伤或残留内脏。15、出红脏：按操作规程操作，减少肋排刀伤，避免将胆囊刺破造成污染胴体，减少红脏刀伤或遗留红脏。

16、剪猪头：严格按操作规程操作，不得出现将猪头剪大、减小或剪残的情况。

17、劈锯：劈半要保证白条两半匀称，保证无偏移，无不劈现象出现，保证劈正率，减少一、三号肉的损伤。

18、摘猪腰：不损伤猪腰，小里脊，无遗留猪腰。

19、卸蹄：严格按操作工艺标准操作，去蹄位置准确，确保猪蹄包骨率。20、割猪头：保证刀口与剪猪头刀口重合，减少带血脖肉，保证刀口整齐。21、扒大油：严格按操作工艺标准操作，白条不得残留碎板油，把好质量关。22、修割：去净碎板油、碎油、三腺、血污，修整后腿大皮，严格按操作工艺标准操作，保证产品质量。

23、去血脖：严格按操作工艺标准操作，不得出现遗留血脖现象。

屠宰车间 2017 年 6 月 24 日

## 第 2 篇：人道屠宰——以杀猪为例

### 人道屠宰——以杀猪为例

人道屠宰广义上讲就是包括动物的运输、装卸、停留待宰以及宰杀过程，采取合乎动物行为的方式，以尽量减少动物的紧张和恐惧。最基本的要求是在宰杀动物时，必须先将动物“致昏”、使其失去痛觉、再放血使其死亡。

通俗地说，就是对将死的动物也要实行人道主义，怜悯主义，对将失去生命的动物多一些善待。以杀猪为例，拟推行的人道程序是这样的 1.卸猪。设置高低不等的卸猪台，坡度要小于等于 20 度，让猪缓慢从车上走下，避免摔伤。过去的卸猪台都是同一尺寸，猪要从车上

跳到卸猪台上，不免会有损伤。

2.猪圈。应保证圈舍四周有不透明的围墙，避免生猪看到猪圈外的宰割场景而产生恐慌。猪恐慌时肾上腺激素会上升，这样出来的猪肉，品质就不好了。

3.赶猪。将单通道改成双通道，尽量减少拐弯，而且赶猪要用塑料赶猪拍。双通道赶猪，是为了让猪看到还有同伴在，不会感到恐慌。以前赶猪都是低压电击棒，一接触电流，猪会发出叫声，也表现出了恐慌。现在改为塑料赶猪拍后，温柔地“哄着”它们往前走。4.宰杀。电击昏猪后，要在 15 秒内刺杀放血。以前是 30 秒内刺杀放血，因为时间长，被击昏的猪又会苏醒，等有了知觉后再刺杀猪，场面有点血腥，所以时间缩短了 15 秒钟。对生命的尊重应该从爱护动物开始。从现实来看，我们不可能阻止猪羊等牲畜类动物被屠宰，但我们完全可以弃“虐杀”而选择“非虐杀”，大力提倡人道屠宰。

附：人道屠宰-国外情况 外国猪还要有“玩具”

西方很多国家为猪规定了详细的福利待遇。比如，小猪有从出生开始至少吃 13 天母乳的权利；拥有铺了稻草的猪窝的权利；拥有供其拱食的泥土的权利。

2004 年，英国新的《猪福利法规》增加了给猪“玩具”的条文，以避免猪觉得生活枯燥，不遵守的养殖户将被罚 2500 英镑。同年的 3 月 2 日，在世界卫生组织的巴黎会议上，学者们提出，动物有五大福利：生理福利，即无饥渴之忧虑；环境福利，意思是有适当的居所；卫生福利，即减少伤病；行为福利，表达天性的自由；心理福利，即减少动物恐惧和焦虑。在宰杀猪的过程中，西方国家也有些人道的规定。如，运输途中，车必须保持清洁，按时喂食和供水，运输时间超过 8 小时就要休息 24 小时。宰杀前，还规定了必须对猪完全清洗；必须隔离屠宰，不被其他猪看到；杀猪要快，必须使用电击法；在猪完全昏迷后才能放血和解剖等等。

### 第 3 篇：屠宰工岗位职责

#### 屠宰工岗位职责

一、屠宰工必须按规定经培训考核合格持证上岗。操作期间，必

须穿工作服、工作鞋、带工作帽，并做到勤换、勤洗、勤消毒。

二、屠宰工必须持有有效的健康证明，无人畜共患的传染性疾病。

三、屠宰生猪必须凭准宰证方可屠宰，并按《生猪屠宰操作规程》、《生猪屠宰良好操作规范》等屠宰加工工艺流程操作。

四、生猪刺杀放血不得刺破心脏，不得使猪呛膈、淤血。掌握浸烫温度和时间，脱毛干净，开膛净腔不得刺破内脏，在屠宰过程中生猪产品不得落地。

五、屠宰过程中发现所宰生猪有异常情况，必须立即向检疫检验人员及肉品品质检验人员报告，并协同处理。

六、加工工具、用具等器件，必须有专人保管，用后及时清洗、消毒，按规定存放。肉品品质检验员工作职责

一、肉品品质检验人员必须经培训考试合格，持证上岗。品质检验员负责肉品及其产品的检验工作，肉品品质检验必须与生猪屠宰同步进行，二、肉品品质检验人员对肉品检验的部位、方法、和处理办法必须严格按照《肉品卫生检验试行规程》、《生猪屠宰产品品质检验规程》及相关规定进行实施。

三、肉品品质检验的内容严格按照相关规定执行。

四、对检验中发现不合格的劣质肉品（含种公、母猪及晚阉猪），坚决制止上市，并监督其按照国家有关规定进行无害化处理。实现病害肉无害化处理率 100% ，出场肉品检验合格率 100% 。

五、如实做好检验登记工作，在检验合格的肉品上加盖肉品品质检验合格印章，出具《肉品品质检验合格证明》，并对检验结果及出具的《肉品品质检验合格证明》负责。屠宰场食品安全工作制度

一、屠宰场场长负责屠宰场的食品安全工作，是本场肉品质量安全第一责任人。

二、经常组织员工学习，并认真贯彻执行《生猪屠宰管理条例》、《动物防疫法》、《食品卫生法》、《环境保护法》、《江苏省生猪屠宰管理办法》以及其它相关法律法规和规章的规定，制定完善本单位的各项规章制度，并落实责任人，保证全场生产规范运行，保证出场肉品品质。

三、严格执行索票索证制度、检验检疫规程，加强对生猪入场的管理，认真开展生猪屠宰的检疫检验工作，不合格猪源不得入场。

四、严格出场肉品品质的管理工作，落实专人负责，实施对肉品品质的全程检验，确保出场肉品安全放心，五、实行不合格肉品召回制度，召回的肉品按规定进行无害化处理。

六、实行严格的消毒和卫生管理制度，落实专人负责，确保消毒工作到位和屠宰场的环境卫生。

七、强化企业社会责任，公开向社会承诺；没有检疫证章、耳标等合法标志的生猪不得入场屠宰，检疫检验不合格、未加盖检疫检验证章的肉品不出场销售，有害肉品实行无害化处理，不屠宰公（母）种猪、注水猪、病死猪，不屠宰明知有化学物质残留等不符合农产品质量安全标准的生猪。

八、承担屠宰企业信息化管理和肉品可追溯体系所需相关信息的报送责任。发现未经检疫或来源信息不完全的生猪，有义务及时报当地动检部门处理。服从生猪屠宰相关职能部门及食品安全委员会的监督管理，积极完成相关部门交给的工作任务。生猪进场验收制度

一、严格执行索票索证制度，没有检疫证章、耳标等合法标志的生猪不得进场。

二、驻场检疫人员要认真做好宰前检疫检验工作，对进场生猪严格执行索证索票制度，在认真核对收取《产地检疫证明》的同时，做到逐头检疫、检查耳标和健康状况，按规定做好“瘦肉精”等药物残留的抽检工作，检查无误、无异常情况后方可进场屠宰。

三、屠宰场积极配合驻场检疫人员做好检疫检验工作；加强对生猪入场的管理，不合格猪源不得进场；认真开展生猪肉品品质检验工作。

四、驻场检疫人员在检疫中发现有染疫的生猪，应及时向上级兽医管理部门及屠宰场报告，坚决制止屠宰、上市、出售、运输。责令并监督屠宰场（货主）进行无害化处理。

五、进场生猪，在进入待宰栏之前要按规定进行消毒。卸猪车辆必须经消毒后方可离场。

六、驻场检疫人员、屠宰场检验人员应及时准确填写《生猪进场前检测台账》和《生猪进场登记台账》，检疫检验证明逐日收齐，按月装订。生猪肉品销售管理制度

一、屠宰场应严格生猪及猪肉销售使用票据的管理，所有生猪及猪肉销售使用票据必须实行专人管理，领用登记、存根留存保管制度。

二、生猪及猪肉销售票据上应当载明购货人、销售数量及金额、生猪经营者、销售时间、开票人、收款人等事项。

三、代宰生猪销售原则参照屠宰场自营生猪销售执行，严禁无记录代宰生猪、销售生猪行为。

四、开票员应及时准确填写《生猪肉品销售台账》，屠宰场按时上报每日屠宰及销售数据，《生猪肉品销售台账》按月装订，妥善保管。

五、屠宰场生猪屠宰、销售数据应定期同检疫检验数据核对，并保持一致。

六、生猪及肉品销售使用票据的存根及台账的保管时间，按有关规定执行。猪肉质量安全追溯制度

一、认真做好宰前检疫检验工作，对入场生猪严格执行索证索票制度，在认真核对收取《产地检验证明》的同时，做到逐头检疫、检查耳标和健康状况，检查无误、无异常情况后方可入场待宰。

二、按照《生猪屠宰操作规程》和《生猪屠宰产品品质检验规程》的规定进行生产和检验，对屠宰加工过程进行质量控制。

三、按照《病害动物和病害动物产品生物安全处理规程》的规定进行无害化处理，对屠宰加工过程进行肉品安全控制。

四、严格执行《生猪肉品销售管理制度》，对猪肉销售过程进行控制。

五、加强内部管理，落实岗位责任制，建立从生猪入场、屠宰加工到销售全过程的猪肉质量安全控制、可追溯的资料台账记录体系。

六、承担屠宰企业信息化管理和肉品可追溯体系所需相关信息的报送责任。不合格肉品召回制度

一、严格按照《肉品卫生检验试行规程》及相关规定，对检验中

发现不合格的劣质肉品（含种公、母猪及晚阉猪），坚决制止出场、上市，并监督其按照国家有关规定进行无害化处理。

二、在检验合格的肉品上加盖肉品品质检验合格印章，出具肉品品质检验合格证明，并对检验结果及出具的《肉品品质检验合格证明》负责。

三、实行不合格肉品召回制度，召回的肉品按规定进行无害化处理。

四、对不合格肉品的受害者，按有关规定处理。

五、对召回的肉品进行化验，分析原因，对造成不合格肉品的相关责任人进行处理。屠宰场卫生消毒工作制度

一、有卫生部门核发的、有效的《卫生许可证》。

二、必须建立卫生责任制，实行卫生区包干，责任落实到人。

三、有必要的冲洗和消毒设备，按规定及时冲洗、消毒，并有15——30日的消毒药品库存。

四、进场生猪，在进入待宰栏之前要按规定进行消毒，卸猪车辆必须经消毒后方可离场。

五、屠宰车间应备防蝇、防蚊、防鼠设备，不得使用药物灭害。

六、屠宰加工场地和屠宰工具做到宰前、宰后各消毒一次。

七、屠宰或检疫检验过程中，如所用工具（刀、钩等）触及带病菌的屠体或病变组织时应将工具彻底消毒后再继续使用。

八、保持场内清洁卫生，无污水、血渍、污物积聚。

九、发生疫情时的消毒，按相关疫情处理规定执行。

十、严格按照国家有关规定进行污水处理，严禁污水直接外排。

屠宰场证章管理制度

一、屠宰场证章是指生猪定点标志牌、动物防疫合格证、营业执照、卫生许可证、检验合格验讫印章、肉品品质检验验讫印章、无害化处理印章以及肉品品质检验合格证、动物卫生监督执法证、肉品品质检验人员资格证等。

二、坚持“一厂一牌”，定点屠宰场标志牌应悬挂在企业门前显著位置。

三、实行一猪两证两印，出场生猪必须动物防疫合格证、肉品品质检验合格证、检疫合格验讫印章、肉品品质检验验讫印章齐全。

四、生猪屠宰技术人员和肉品品质检验人员必须经过培训取得资格证书，凭证屠宰和检验

五、加强证章使用管理，实行专人负责、专人保管。不得伪造、涂改、买卖、租用、转借证章。验讫印章要保持清洁，保证正常使用；发现印章有损坏的，及时向有关部门报告。

六、屠宰场证章必须齐全有效，应当在资质证书有效期期满前 3 个月内向原发证机关提出换证。

#### 第 4 篇：屠宰工岗位职责

##### 屠宰工岗位职责

一、屠宰工必须按规定经培训考核合格持证上岗。操作期间，必须穿工作服、工作鞋、带工作帽，并做到勤换、勤洗、勤消毒。

二、屠宰工必须持有效的健康证明，无人畜共患的传染性疾病。  
三、屠宰生猪必须凭准宰证方可屠宰，并按《生猪屠宰操作规程》、《生猪屠宰良好操作规范》等屠宰加工工艺流程操作。

四、生猪刺杀放血不得刺破心脏，不得使猪呛膈、淤血。掌握浸烫温度和时间，脱毛干净，开膛净腔不得刺破内脏，在屠宰过程中生猪产品不得落地。五、屠宰过程中发现所宰生猪有异常情况，必须立即向检疫检验人员及肉品品质检验人员报告，并协同处理。

六、加工工具、用具等器件，必须有专人保管，用后及时清洗、消毒，按规定存放。

##### 肉品品质检验员工作职责

一、肉品品质检验人员必须经培训考试合格，持证上岗。品质检验员负责肉品及其产品的检验工作，肉品品质检验必须与生猪屠宰同步进行，二、肉品品质检验人员对肉品检验的部位、方法、和处理办法必须严格按照《肉品卫生检验试行规程》、《生猪屠宰产品品质检验规程》及相关规定进行实施。三、肉品品质检验的内容严格按照相关规定执行。

四、对检验中发现不合格的劣质肉品（含种公、母猪及晚阉猪），坚决制止上市，并监督其按照国家有关规定进行无害化处理。实现病

100% ， 出场肉品检验合格率 100% 。

五、如实做好检验登记工作，在检验合格的肉品上加盖肉品品质检验合格印章，出具《肉品品质检验合格证明》，并对检验结果及出具的《肉品品质检验合格证明》负责。屠宰场食品安全工作制度

一、屠宰场场长负责屠宰场的食品安全工作，是本场肉品质量安全第一责任人。二、经常组织员工学习，并认真贯彻执行《生猪屠宰管理条例》、《动物防疫法》、《食品卫生法》、《环境保护法》、《江苏省生猪屠宰管理办法》以及其它相关法律法规和规章的规定，制定完善本单位的各项规章制度，并落实责任人，保证全场生产规范运行，保证出场肉品品质。

三、严格执行索票索证制度、检验检疫规程，加强对生猪入场的管理，认真开展生猪屠宰的检疫检验工作，不合格猪源不得入场。

四、严格出场肉品品质的管理工作，落实专人负责，实施对肉品品质的全程检验，确保出场肉品安全放心，五、实行不合格肉品召回制度，召回的肉品按规定进行无害化处理。六、实行严格的消毒和卫生管理制度，落实专人负责，确保消毒工作到位和屠宰场的环境卫生。

七、强化企业社会责任，公开向社会承诺；没有检疫证章、耳标等合法标志的生猪不得入场屠宰，检疫检验不合格、未加盖检疫检验证章的肉品不出场销售，有害肉品实行无害化处理，不屠宰公（母）种猪、注水猪、病死猪，不屠宰明知有化学物质残留等不符合农产品质量安全标准的生猪。

八、承担屠宰企业信息化管理和肉品可追溯体系所需相关信息的报送责任。发现未经检疫或来源信息不完全的生猪，有义务及时报当地动检部门处理。服从生猪屠宰相关职能部门及食品安全委员会的监督管理，积极完成相关部门交给的工作任务。生猪进场验收制度 一、严格执行索票索证制度，没有检疫证章、耳标等合法标志的生猪不得进场。二、驻场检疫人员要认真做好宰前检疫检验工作，对进场生猪严格执行索证索票制度，在认真核对收取《产地检疫证明》的同时，做到逐头检疫、检查耳标和健康状况，按规定做好“瘦肉精”等药物残留的抽检工作，检查无误、无异常情况后方可进场屠宰。三、屠宰

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/025112014334011324>