

# ISO 23781

## Operating procedures of pig slaughtering

### 豚の食肉処理の操作手順

#### 1. 規格の概要（仮訳）

当該文書は、豚の食肉処理前の要求事項、作業手順及び要求事項、保管、その他の要求事項を規定している。

当該文書は、豚の食肉処理作業に適用される。豚のいくつかのカテゴリ（例：子豚、繁殖豚）には、他の作業手順を適用できる。

#### 2. 発行状況等

2019年2月に新規作業項目として承認され、2021年9月に第1版が発行された。

#### 3. 規格の構成（仮訳）

まえがき

1 適用範囲

2 引用規格

3 用語及び定義

4 食肉処理前の要求事項

5 食肉処理の作業手順と要求事項

5.1 拘束

5.2 気絶処理（スタンニング）

5.3 放血

5.4 湯漬けと脱毛

5.5 吊り下げ

5.6 予備乾燥

5.7 毛焼き

5.8 洗浄と研磨

5.9 結束

5.10 内臓の除去

5.11 分割

5.12 頭部と足の除去

5.13 トリミング

5.14 検査

5.15 冷却

5.16 凍結

6 保管

7 その他の要求事項

参考文献