

DB11

北京市地方标准

DB11/T 1764.21—2022

用水定额 第 21 部分：屠宰及肉制品加工

Norm of water intake—Part 21: Slaughtering and meat products
processing

地方标准信息服务平台

2022 - 12 - 27 发布

2023 - 04 - 01 实施

北京市市场监督管理局 发布

目 次

前 言..... II

1 范围..... 1

2 规范性引用文件..... 1

3 术语和定义..... 1

4 计算方法..... 1

5 用水定额..... 2

6 管理要求..... 2

附录 A （资料性） 屠宰及肉制品加工企业年度用水信息统计表 3

地方标准信息服务平台

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件是DB11/T 1764《用水定额》的第21部分。DB11/T 1764 已经发布了以下部分：

- 第1部分：粮食作物；
- 第2部分：蔬菜和中药材；
- 第4部分：畜牧业；
- 第5部分：水产养殖；
- 第7部分：液晶显示器材；
- 第8部分：集成电路；
- 第9部分：化学药制剂和生物制品；
- 第12部分：饮料；
- 第13部分：白酒和啤酒；
- 第14部分：建筑施工；
- 第15部分：整车制造；
- 第16部分：中成药；
- 第17部分：预拌混凝土；
- 第18部分：水泥；
- 第19部分：乳制品；
- 第20部分：调味品与发酵制品；
- 第21部分：屠宰及肉制品加工；
- 第22部分：焙烤食品；
- 第23部分：冷轧钢带；
- 第24部分：印刷品
- 第25部分：宾馆和乡村民宿；
- 第26部分：学校；
- 第27部分：医院；
- 第28部分：机关；
- 第29部分：写字楼；
- 第30部分：洗车；
- 第31部分：零售；
- 第32部分：餐饮；
- 第33部分：沐浴；
- 第34部分：人工滑雪场；
- 第35部分：高尔夫球场；
- 第36部分：游泳场馆；
- 第37部分：博物馆；
- 第39部分：地铁站；
- 第40部分：客运站；
- 第41部分：火车站；
- 第42部分：居民生活；

——第43部分：洗涤；

——第44部分：理发、美容和足疗。

本文件由北京市经济和信息化局和北京市水务局提出并归口。

本文件由北京市经济和信息化局和北京市水务局组织实施。

本文件起草单位：北京肉类食品协会、北京二商肉类食品集团有限公司、北京顺鑫农业股份有限公司鹏程食品分公司、北京市动物疫病预防控制中心、北京首农食品集团有限公司、北京全聚德三元金星食品有限责任公司、北京食安观察科技有限公司、北京二商穆香源清真肉类食品有限公司、北京雁栖月盛斋清真食品有限公司、北京恒慧通肉类食品有限公司、北京卓宸畜牧有限公司、北京草原宏达食品公司、中国标准化研究院、北京市房山区节约用水事务中心、北京市通州区水资源与节约用水事务中心。

本文件主要起草人：闵成军、解辉、刘晓庆、李宏宇、王美荣、杨海燕、杨建军、牛晋阳、王崇民、蔡榕、白雪、张玉博、闫立婷、樊伟龙、吴艳平、孙震、吕冠英、陈东磊、翟光耀、田梦。

地方标准信息服务平台

用水定额 第 21 部分：屠宰及肉制品加工

1 范围

本文件规定了屠宰及肉制品加工用水定额的计算方法、用水定额及管理要求。
本文件适用于屠宰及肉制品加工企业的用水管理。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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/T 12452 水平衡测试通则

GB/T 21534 节约用水 术语

DB11/T 343 节水器具应用技术标准

DB11/T 1769 用水单位水计量与统计管理规范

3 术语和定义

GB/T 21534界定的术语和定义适用于本文件。

4 计算方法

4.1 取水水源

取水水源包括自来水、自备井水，以及企业从市场购得的其他水或水的产品（如蒸汽、热水等）。

4.2 取水量供给范围

4.2.1 屠宰取水量供给范围包括主要生产用水（浸烫、冲洗、冷却；生产前后的场地、设备设施、容器等清洗消毒等）、辅助生产用水（设备维护、水处理、锅炉、冷却设施、冷藏贮运、检验等）和附属生产用水（厂区内的办公、绿化、职工食堂、集体宿舍、浴室和洗衣房等）。

4.2.2 肉制品加工取水量供给范围包括主要生产用水（原辅料处理、配料、腌制、罐装、蒸煮、杀菌；生产前后的场地、设备设施、容器等清洗消毒等）、辅助生产用水（设备维护、水处理、锅炉、冷却设施、冷藏贮运、检验等）和附属生产用水（厂区内的办公、绿化、职工食堂、集体宿舍、浴室和洗衣房等）。

4.3 单位产品取水量

屠宰及肉制品加工单位产品取水量按公式（1）计算。

$$V_{ui} = \frac{V_i}{Q} \dots\dots\dots (1)$$

式中：

V_{ui} —单位产品取水量，单位为立方米每单位产品（ m^3 /头、 m^3 /百只、 m^3 /t）；

V_i —在一定计量时间（年）内，年屠宰某种畜禽或加工肉制品的取水量，单位立方米（ m^3 ）；

Q —在同一计量时间（年）内，年屠宰某种畜禽或加工肉制品的产量，单位为头、百只或吨。

5 用水定额

表1规定了屠宰及肉制品加工用水定额。

表1 屠宰及肉制品加工用水定额

产品类别			单位	单位产品取水量	
				先进值 ^a	通用值 ^b
屠宰	猪		m ³ /头	0.4	0.5
	牛		m ³ /头	0.9	1.0
	羊		m ³ /头	0.2	0.3
	禽	填鸭	m ³ /百只	5.0	6.0
		其他	m ³ /百只	1.2	2.0
肉制品加工			m ³ /t	15	20

^a先进值用于新建(改建、扩建)项目的水资源论证、取水许可审批和节水评价。

^b通用值用于现有日常用水管理和节水考核。

6 管理要求

- 6.1 用水计量器具的配备和管理应符合 DB11/T 1769 的要求。
- 6.2 水平衡测试应符合 GB/T 12452 的要求。
- 6.3 节水型生活用水器具应符合 DB11/T 343 的要求，安装率应达到 100%。
- 6.4 屠宰及肉制品加工企业应每年统计用水信息，年度用水信息统计表见附录 A。

附 录 A
(资料性)

屠宰及肉制品加工企业年度用水信息统计表

屠宰及肉制品加工企业年度用水信息统计表见表A.1。

表A.1 屠宰及肉制品加工企业年度用水信息统计表

填表日期： 年 月 日

单位名称			统一社会信用代码			
单位地址						
上级单位			水量计算起止	年 月 日至 年 月 日		
填表部门		填表人		联系方式		
一、属性信息						
占地面积	m ²	建筑占地面积	m ²	总建筑面积	m ²	
水景占地面积	m ²		绿化面积		m ²	
职工人数 ^a						
产品类别	屠宰					肉制品： ☐ 熟肉制品 ☐ 发酵肉制品 ☐ 预制调理肉制品 ☐ 腌腊肉制品 ☐ 其他
	猪	牛	羊	禽		
				填鸭	其他	
设计产能 (头、只或吨)						
产量 (头、只或吨)						
二、设施情况						
废水处理设施	☐ 有 ☐ 无	废水处理能力	m ³ /d		废水回用率	%
自备井 ^b	☐ 有 ☐ 无		井眼数	个		
取水许可证编号			水计量设施编号			
主要节水措施设施						
三、取水信息						
分水源年取水量	自来水	m ³	分用途年用水量	主要生产用水	m ³	
	自备井水	m ³		辅助生产用水	m ³	
	市政再生水	m ³		附属生产用水	m ³	
	其他水源 ^c	m ³		外供水	m ³	
	总计	m ³		总计	m ³	
四、备注信息						
^a 职工人数包括固定和非固定职工人数，非固定人数指工作时间超过半年以上的职工。 ^b 自备井需注明取水许可证编号。 ^c 企业从市场购得的其他水或水产品（如蒸汽、热水等）的水量。						(单位盖章)