

DB13

河北省地方标准

DB13/T 961—2008

鸡定点屠宰厂建厂要求

2008-05-19 发布

2008-06-03 实施

河北省质量技术监督局 发布

前 言

本标准由河北省商务厅提出并归口。

本标准起草单位：河北省商务厅、河北省建设厅、河北省卫生厅、河北省畜牧兽医局、河北省承德市三杨养殖加工有限公司、邯郸道德农业科技有限公司。

本标准主要起草人：唐金江、张显斌、周中晓、吕俊瑶、赵宏伟、白立民、徐江红、张立辰、贾佩涛、葛艳华、董朝卿、任廷、杨立伟、陈东来、李建秋、尹崧、陈建刚、刘云战、韩福生、孟香彦、陆文斌、郭志永、王景学、杨广慧。

鸡定点屠宰厂建厂要求

1 范围

本标准规定了鸡定点屠宰厂建厂的术语和定义、厂址选择和总平面布局、建筑、给排水、采暖通风及空气调节、电气等技术要求。

本标准适用于省内新建、扩建和改建的鸡屠宰与分割车间的建造要求。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB/T 4208—1993 外壳防护等级（IP 代码）

3 术语与定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

验收间

鸡进厂后检验接收的场所。

3.2

隔离间

隔离可疑病鸡，观察、检查疫病的场所。

3.3

待宰间

宰前停食、饮水的场所。

3.4

急宰间

屠宰病、伤残鸡的场所。

3.5

挂鸡间

将待宰鸡挂到生产线的车间。

3.6

屠宰加工间

自致昏放血到加工分割肉的场所。

3.7

分割肉加工间

分部位分割肉的场所。

3.8

副产品整理间

加工整理心、肝、肺、肠、嗉、爪等器官的场所。

3.9

有条件可食肉处理间

采用高温、冷冻或其他有效方法，使有条件可食肉中的寄生虫和有害微生物致死的场所。

3.10

无害化处理间

对病、死鸡和废弃物进行无害化处理的场所。

3.11

非清洁区

麻电致昏、放血、烫毛和内脏加工处理的场所。

3.12

半清洁区

从冷水池或脱毛后到同步（或编号对照）检验的场所。

3.13

清洁区

整修、复验、胴体加工、内脏加工、暂存（发）货间的场所。

4 厂址选择和总平面布置

4.1 厂址选择

4.1.1 屠宰厂选址时，应选择在交通运输方便、货源流向合理、远离居民区、远离禽养殖场和城区水源的地方，并应符合动物防疫条件和城镇规划要求。

4.1.2 屠宰厂使用的水源和电源应符合国家有关标准要求。

4.1.3 屠宰厂应远离产生有害气体、烟雾、粉尘等物质的工业企业及其他产生污染源的地区或场所。

4.1.4 屠宰厂附近，应有允许经过处理后的污水排放的渠道或场所。

4.2 平面布置

4.2.1 厂区内应划分为生产区和非生产区。生产区必须单独设置活鸡与废弃物的出入口，产品和人员出入口须另设，且产品与活鸡、废弃物在厂内不得共用一个通道。

4.2.2 生产区各车间的布局与设施必须满足生产工艺流程和卫生要求，健康鸡和疑病鸡必须严格分开，原料、半成品、产品应避免迂回运输，防止交叉污染。

4.2.3 屠宰与分割车间应设置在无害化处理间、废弃物集存场所、污水处理站、锅炉房、煤场等建（构）筑物及场所的上风向，其间距应符合环保、食品卫生以及建筑防火等方面的要求。

4.2.4 屠宰与分割车间的布置应考虑与其他建筑物的联系，并使厂内的非清洁区与清洁区明显分开，防止后者受到污染。

4.2.5 各生产车间的设置位置以及工艺流程必须符合要求。生产车间一般宜按静养、屠宰、分割、加工、冷藏的顺序合理设置。

4.3 环境卫生

4.3.1 厂区内地面应平整、无积水，主要道路及场地宜采用混凝土或沥青铺设，厂区应有良好的给、排水设施。

4.3.2 厂区内建（构）筑物周围、道路的两侧空地均应绿化。

4.3.3 废水、废气、废弃物处理应符合国家及地方有关标准的要求。

4.3.4 厂内应在远离屠宰与分割车间的非清洁区内设有鸡毛、鸡粪、废弃物等暂时集存场所，其地面与围墙应便于冲洗消毒。运送废弃物的车辆还应配备清洗消毒设施及存放场所。

4.3.5 活鸡进厂的入口处应设置与门同宽、长3 m，深0.10 m~0.15 m，且能排放消毒液的车轮消毒池。急宰间、无害化处理间及隔离间的出入口处应设置便于手推车出入的消毒池。消毒池应与门同宽，

长2 m、深0.10 m，且能排放消毒液。

4.3.6 厂区内的室外厕所均应采用水冲式，且应有防蝇设施。

5 建筑

5.1 一般规定

5.1.1 屠宰与分割车间的建筑面积与建筑设施应与生产规模相适应，车间内各加工区应按生产工艺流程划分明确，人流、物流互不干扰，并符合工艺、卫生及检验要求。

5.1.2 地面应采用不渗水、防滑、易清洗、耐腐蚀的材料，其表面应平整无裂缝、无局部积水。排水坡度：分割车间不小于1%，屠宰车间不小于3%。

5.1.3 车间内墙面及墙裙应光滑平整，并应采用无毒、不渗水、耐腐蚀、耐冲洗的材料制作，颜色宜为白色或浅色，墙裙如采用不锈钢或塑料板制作时，所有板缝间及边缘连接处应密封。屠宰车间和分割车间的墙裙高度不低于2 m。

5.1.4 地面、顶棚、墙、柱、窗口等相交处的阴阳角，必须设计成弧形。

5.1.5 顶棚或吊顶应采用光滑、无毒、耐冲洗、不易脱落的材料，其表面不应有不易清洗的缝隙、凹角或突起物，不宜设过密的次梁。

5.1.6 门窗应采用密闭性能好，不变形、不渗水、防锈蚀的材料制作，内窗台宜设计成向下倾斜45度的斜坡，或采用无窗台构造。

5.1.7 产品或半成品通过的门，应有足够宽度，避免与产品接触；通行吊轨的门洞，其宽度不应小于0.6 m；通行手推车的双扇门，应采用双向自由门，其门扇上部应安装由不易破碎材料制作的通视窗。

5.1.8 车间内应设有防蚊蝇、昆虫、鼠类进入的设施。

5.2 宰前建筑设施

5.2.1 宰前建筑设施包括卸鸡台、验收间（包括司磅间）、待宰间、挂鸡间、待宰冲淋间、隔离间、兽医工作室与药品间等。

5.2.2 卸鸡台宜设在运鸡车前进方向的左侧，其地面应采用混凝土铺设，并应设罩棚，其附近应有洗车台。洗车台地面应为混凝土制作，排水坡度不应小于2.5%。

5.2.3 卸鸡台应与装载鸡只的车辆车厢底板同高。

5.2.4 卸鸡台附近应设验收间。

5.2.5 待宰间应符合下列规定：

a) 用于宰前检验的待宰间的容量宜按1.0~1.5倍班宰量计算（每班按7 h屠宰量计）。每只鸡占地面积宜按0.05 m²计算；

b) 待宰间半封闭，能够通风、防寒防暑、防雨雪；

c) 待宰间地面应为混凝土制作。地面坡度不应小于2.5%，并坡向排水沟；

d) 待宰间内应设饮水槽。

5.2.6 挂鸡间建筑面积应大于10 m²。

5.2.7 待宰冲淋间的建筑面积应与屠宰量相适应，与麻电场所隔开。

5.3 急宰间、无害化处理间

5.3.1 急宰间宜设在隔离间附近，急宰间应设有更衣室、淋浴室。

5.3.2 急宰间和无害化处理间应独立设置。

5.3.3 待宰间、冲淋间、急宰间、无害化处理间的水泥地面排水坡度不应小于2%。

5.4 屠宰车间

5.4.1 屠宰车间应包括车间内致昏放血间、烫毛脱毛间、胴体加工间、副产品加工间、兽医工作室等。其建筑面积应与屠宰能力相适应。

5.4.2 冷却间、胴体发货间、副产品发货间应与屠宰车间相连接。发货间应通风良好，并宜采取冷却

措施。发货间外应设站台，且使每个发货口直对一个车位。

5.4.3 屠宰车间内致昏、烫毛、脱毛及副产品中的肠、囟加工属于非清洁区，胴体加工、心肝肺加工工序及暂存（发）货间属于清洁区，在布置车间建筑平面时，应使两区划分明确，不得交叉。

5.4.4 屠宰车间内与放血线路平行的墙裙，其高度不应低于放血轨道的高度。

5.4.5 放血线下要设放血槽。放血槽采用不渗水、耐腐蚀材料制作，表面光滑平整，便于清洗消毒。放血槽长度按工艺要求确定，其高度应能防止血液外溢。

5.4.6 集血池应符合下列规定：

- a) 集血池的容积最小应容纳 3 h 屠宰量的血。集血池上应有盖板，并设置在单独的隔间内；
- b) 集血池应采用不渗水材料制作，表面应光滑易清洗消毒。池底应有 2% 坡度坡向集血坑，并与排血管相接。

5.4.7 烫毛生产线的烫池部位上方宜设天窗。

5.4.8 副产品加工间及副产品发货间使用的操作台按红、白脏加工要求分开设置。

5.4.9 屠宰车间应设置滑轮、叉档、挂钩的清洗间和磨刀间。

5.4.10 屠宰车间内车辆的通道宽度：单向不应小于 1.5 m，双向不应小于 2.5 m。

5.5 分割车间

5.5.1 分割车间应包括原料（胴体）冷却间、分割间、副产品暂存间、包装间、包装材料间、磨刀清洗间、空调设备间以及容器、工具清洗消毒间等。

5.5.2 原料预冷间、原料冷却间、产品冷却间至少应各设两间。室内墙面与地面应易于清洗。

5.5.3 原料预冷间设计温度应取 0~4℃。

5.5.4 包装间的室温不应高于 10℃。

5.5.5 分割剔骨间、包装间宜设吊顶，室内净高不宜低于 3 m。

5.6 职工生活设施

5.6.1 非清洁区生产人员与清洁区生产人员的更衣室、休息室、淋浴室、厕所等应分开布置。两区生产人员进入各自生产区时不得相互交叉。

5.6.2 厕所应符合下列规定：

- a) 应采用水冲式厕所。屠宰与分割车间应采用非手动式洗手设备，并应配备干手设施；
- b) 厕所应设前室，与车间应有通道相连。厕所门窗不得直接与生产操作场所及门窗相对；
- c) 厕所地面和墙裙应便于清洗和排水。

5.6.3 更衣室与厕所间应有直通门相连，更衣柜应符合卫生要求，每人设一个，鞋靴与工作服要分格存放。更衣室一侧应设置鞋靴清洗消毒设施间。

5.6.4 检验人员的生活设施、车间办公室等应与生活间毗邻。

5.7 屠宰与分割设备

要有与屠宰工艺相适应的待宰、冲淋、致昏、放血、烫毛、脱毛、刮毛、同步检验、胴体加工、分割设备。设备安装要避免迂回交叉，使生产线上各环节做到前后协调。各个设备由悬挂输送线合理连接。

6 给排水

6.1 给水及热水供应

6.1.1 屠宰与分割车间生产用水应符合现行生活饮用水国家卫生标准。车间的储水设备应有防污染设施和清洗、消毒设施。

6.1.2 屠宰与分割车间的给水应保证有足够的水量、水压。

6.1.3 屠宰与分割车间根据生产工艺流程的需要，在用水位置应分别设置冷、热水管。清洗用热水温度不宜低于 40℃，消毒用热水温度不应低于 82℃，消毒热水管出口处宜配备温度计。

6.1.4 屠宰与分割车间内应配备清洗墙裙与地面用的高压冲洗设备和软管，各软管接口间距不宜大于 20 m。

6.1.5 屠宰与分割车间生产用热水应采用集中供给方式，消毒用热水可就近设置加热装置。热交换器进水宜采用防结垢装置。

6.1.6 屠宰与分割车间内洗手池应根据生产实际需要设置，洗手池水嘴应采用非手动式。

6.1.7 急宰间应设有冷、热水管及消毒用热水管。

6.2 排水

6.2.1 屠宰与分割车间地面不应积水，屠宰车间地面排水应采用明沟或浅明沟，分割车间宜采用专用地漏。

6.2.2 排水浅明沟底部应呈弧形，沟壁与沟底部的夹角宜做成弧形，上面应盖有使用防锈材料制作的箅子。明沟出水口应设金属格栅与地漏。

6.2.3 分割车间设置的专用地漏应具有拦截污物功能，水封高度不应小于 50 mm。每个地漏汇水面积不得大于 36 m²。

6.2.4 屠宰车间非清洁区内各加工工序的轨道下面应设置带盖明沟。清洁区内各加工工序的轨道下面应设置浅明沟。

6.2.5 屠宰车间污水的出口处宜设置回收油脂的隔油器，隔油器应加移动的密封盖板，附近宜备有热水软管接口。

6.2.6 肠灌加工间翻肠池排粪应采用明沟，室外宜设置截粪井。

6.2.7 屠宰与分割车间内各设备、水池的泄水、溢流管不得与车间排水管道直接连接，应采用间接排水方式。

6.2.8 屠宰与分割车间内排水管道应符合现行国家建筑给水排水设计规范。

6.2.9 屠宰与分割车间的生产污水应集中排至厂区污水处理站进行处理，处理后的污水应符合国家及地方有关标准的要求。

6.2.10 急宰间及无害化处理间排出的污水和粪便在排入厂区污水管网之前应进行消毒处理。

7 采暖通风与空气调节

7.1 屠宰车间应尽量采用自然通风，自然通风达不到卫生和生产要求时，可采用机械通风或自然与机械的联合通风。

7.2 屠宰车间的浸烫池上方应设有局部排气设施，必要时可设置驱雾装置。

8 电气

8.1 屠宰与分割车间应由专用回路供电。屠宰与分割车间的动力与照明宜分开供电。

8.2 屠宰与分割车间配电装置及动力控制设备宜集中布置在专用电气室中，当不设专用电气室时，宜集中布置在通风及干燥场所。

8.3 屠宰车间属潮湿多水场所，在车间内宜采取等电位联接的保护措施。

8.4 当电气设备（如按钮、行程开关等）必须安装在车间内多水潮湿的场所时，应采用符合 GB/T 4208—1993 规定的 IP55 外壳防护等级的密封防水型电气产品。

8.5 手持电动工具、移动电器和安装在多水潮湿场所的电气设备以及插座回路均应设漏电保护装置。

8.6 屠宰与分割车间宜采用局部照明与分区一般照明相结合的照明方式：

一般照明照度不宜小于 75 lx；屠宰车间生产线上操作位置处照度不宜小于 150 lx，生产线上检验位置处照度不宜小于 300 lx；分割车间操作台面上照度不宜小于 200 lx。

待宰间、隔离间应采用一般照明方式，待宰间照度可为 30 lx，隔离间照度宜为 50 lx。

8.7 屠宰与分割车间应采用符合 GB/T 4208—1993 规定的 IP55 外壳防护等级要求的带防护罩的防潮型

灯具，防护罩应为非玻璃制品。待宰间可采用一般工厂灯具。

8.8 分割车间宜采用暗配线，照明配电箱宜暗装。当有吊顶时照明灯具宜采用嵌入式安装，不应采用拉线开关。

8.9 屠宰与分割车间动力与照明配线应采用铜芯塑料线、铜芯塑料护套线或电缆。移动电器宜采用具有耐油、耐腐蚀性能的铜芯电缆。

9 特殊屠宰

屠宰供应少数民族食用的鸡产品的屠宰厂（场），须经市级以上民族宗教部门批准，同时要按照少数民族习惯方式宰杀。
