

### 鸡屠宰厂建厂规范

Specifications for the construction of chicken slaughterhouses

地方标准信息服务平台

2022-09-09 发布

2022-10-09 实施



## 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。

本文件由内蒙古自治区农牧厅归口。

本文件起草单位：内蒙古自治区质量和标准研究院、内蒙古自治区动物疫病预防控制中心、卓资熏鸡县协会、乌兰察布市检验检测中心、卓资县农牧和科技局、内蒙古自治区农牧业技术推广中心、乌兰察布市畜牧工作站、卓资县卓美食品投资有限公司。

本文件主要起草人：陈爱国、李世繁、俎爱忠、沈星宇、毕晓宇、赵晶晶、魏润元、赵辉、李艺凡、刘丽霞、吴玉苹、王娜、高飞、李妍、李耀鑫、曹有卫、王清、刘洋、刘卫东、张子树、张娜、王静、刘金会、马欢、张立果。

地方标准信息服务平台



# 鸡屠宰厂建厂规范

## 1 范围

本文件规定了鸡屠宰厂基本要求、选址、环境卫生、布局、设施设备等技术内容。  
本文件适用于鸡屠宰厂的建设。

## 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 5749 生活饮用水卫生标准  
GB 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范  
GB/T 27519 畜禽屠宰加工设备通用要求  
GB 50016 建筑设计防火规范(2018年版)  
GB 51219 禽类屠宰与分割车间设计规范

## 3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

## 4 基本要求

- 4.1 取得动物防疫条件合格证、排放污染物许可证和畜禽定点屠宰证等相关资质。
- 4.2 应配备与其屠宰规模相适应的、身体健康并经专业技术培训并取得合格证书的屠宰技术人员，肉品品质检验人员和无害化处理人员。
- 4.3 屠宰厂设施设备应与屠宰能力相适应，并配备病死鸡、染疫产品和污水、污物、粪便无害化处理设施、设备。

## 5 选址要求

- 5.1 卫生防护距离应符合 GB 12694 中相关规定。
- 5.2 应远离禽畜养殖区域，且选择交通运输方便的区域。
- 5.3 应选择远离城市水源地和城市给水、取水口，且具备符合要求的电源和水源的场所。水质符合 GB 5749 的要求。
- 5.4 厂址周围应有良好的环境卫生条件。厂区应远离受污染的水体，并应避开产生有害气体、烟雾、粉尘等污染源的工业企业或其他产生污染源的地区或场所。
- 5.5 经相关行业主管部门组织的动物防疫选址风险评估合格，并取得许可。

## 6 环境卫生要求

- 6.1 厂区内的道路应铺设混凝土、沥青、或者其他硬质材料；空地应采取必要措施，如铺设水泥、地砖或铺设草坪等方式，保持环境清洁，防止正常天气下扬尘和积水等现象的发生。
- 6.2 厂区应有适当的排水系统。
- 6.3 厂区应设有废弃物、垃圾暂存或处理设施，废弃物应及时清除或处理，避免对厂区环境造成污染。
- 6.4 废弃物存放和处理排放应符合国家环保要求。
- 6.5 厂区内禁止饲养与屠宰加工无关的动物。

## 7 布局要求

- 7.1 应划分有生产区和非生产区。生产区设置有清洁区和非清洁区。各区域相对独立有间隔、且有明显的标识区分。
- 7.2 非生产区包括办公室、生活区等，且设置在生产区的上风向。
- 7.3 活禽、废弃物运送与成品出厂应相对独立在不同车间，各个区域间有物理间隔，不应共用同一通道。
- 7.4 屠宰企业应设有待宰圈(区)、隔离间、屠宰车间、急宰间、实验(化验)室、官方兽医室、和无害化处理间。屠宰企业的厂区应设有畜禽和产品运输车辆和工具清洗、消毒的专门区域。
- 7.5 屠宰车间、分割车间的建筑面积与建筑设施应与生产规模相适应。生产区各功能区域或车间的布局与设施应满足生产工艺流程和卫生要求。一般按待宰、屠宰、分割、加工、冷藏、无害化处理、废弃物暂存的顺序合理设置，产品流向净道污道严格区分无交叉，单项流动避免迂回运输。
- 7.6 屠宰加工区应设置在无害化处理间、废弃物暂存区的上风向。

## 8 设施设备要求

### 8.1 一般规定

- 8.1.1 待宰区、屠宰车间及分割车间等应于生产规模相适应，车间应该按照生产工艺流程划分明确，要做到各个区域有明确的物理间隔。
- 8.1.2 地面应采用不渗水、防滑、易（耐）清洗、耐腐蚀以及无毒害材料铺设，墙面应设置防水墙围。
- 8.1.3 顶棚应采用光滑、无毒害、耐冲洗、易（耐）清洗、耐腐蚀及不易脱落的材料铺设。
- 8.1.4 门窗应采用密闭性好，不易变形、耐腐蚀的材料制作。门下应设置防鼠板。
- 8.1.5 各车间应采光良好，设置照明装置，无光照死角。

### 8.2 宰前设施

- 8.2.1 宰前设施应设置接收区、待宰间、隔离间、检验室及屠宰用具库等。
- 8.2.2 接收区应设置在方便装卸的位置，且高度适宜。
- 8.2.3 应设置车辆消毒区，设置洗车、洗笼区。

### 8.3 屠宰车间

- 8.3.1 应包括放血间、脱毛间、胴体分割间、副产品加工间等，建筑面积应于实际屠宰能力相适应。
- 8.3.2 各加工区域应按照生产流程划分明确、互不干扰。
- 8.3.3 地面应表面平整，地面应具备一定坡度，保障无局部积水。

- 8.3.4 应沿生产线设置排水沟，处于生产线下。且排水沟内壁应光滑，易清洗、耐冲洗。
- 8.3.5 应设有通风装置。
- 8.3.6 设有检验室，设备和面积应符合卫生检验需要。

#### 8.4 屠宰设备

屠宰设备应符合GB/T 27519相关要求。

### 9 无害化处理设备

- 9.1 应设无害化处理间，禽屠宰企业无害化处理间应符合 GB 51219 的规定。
- 9.2 屠宰企业应选择配备与屠宰规模相适应的焚烧、化制、高温和消毒等无害化处理设备，并有无害化处理人员对无害化设施设备进行定期检查，保证正常使用。
- 9.3 屠宰企业应配备具有密闭、防水、防渗和易清洗消毒的病死及病害动物和相关动物产品收集、包装、冷冻暂存和转运专用设备。
- 9.4 屠宰企业不应将病死及病害动物和相关动物产品进行无害化处理的，应当委托具有资质的专业无害化处理场实施无害化处理。

### 10 其他要求

- 10.1 屠宰场应配备消防设施设备。建筑应满足 GB 50016 中规定的要求。
- 10.2 应建立相应的进出厂、安全卫生、不合格品处理及追溯等管理制度和台账。

---

地方标准信息服务平台