

DB21

辽 宁 省 地 方 标 准

DB21/T 3058—2018

辽宁省生猪屠宰点防疫卫生规范

Sanitary regulations for epidemic prevention of slaughtering sites

in liaoning province

地方标准信息服务平台

2018-10-30 发布

2018-11-30 实施

辽宁省市场监督管理局 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 平面布局	1
5 宰前防疫卫生	1
6 屠宰卫生控制	2
7 宰后卫生和无害化处理	2
8 废弃物和污水处理	3

地方标准信息服务平台

前　　言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由辽宁省畜牧兽医局提出并归口。

本标准起草单位：辽宁省重大动物疫病应急中心。

本标准主要起草人：郭首龙、李永洲、刘军骅、朱江巍、张力国、江馗语。

地方标准信息服务平台

辽宁省生猪屠宰点防疫卫生规范

1 范围

本标准规定了生猪屠宰点平面布局、宰前防疫、屠宰操作、宰后检疫、无害化处理及废弃物和污水处理的基本要求和卫生控制操作的管理准则。

本标准适用于符合辽宁省畜禽屠宰管理条例规定的生猪屠宰点。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范

GB 13457 肉类加工工业水污染物排放标准

GB 16548 病害动物和病害动物产品生物安全处理规程

《生猪屠宰检疫规程》（农医发[2010]27号）

《病死及病害动物无害化处理技术规范》（农医发[2017]25号）

3 术语和定义

GB 12694中的术语和定义适用于本标准。

3.1 生猪屠宰点

取得B类《定点屠宰许可证》或取得《定点屠宰许可证》（B类）的生猪屠宰场所。

4 平面布局

4.1 屠宰点内应划分生产区和非生产区。活畜、废弃物运送和产品运出不得共用一个大门，屠宰点内不得共用一个通道。

4.2 生产区各车间的布局和设施应满足生产工艺流程及卫生要求。屠宰间内清洁区与非清洁区应分隔。

4.3 待宰间、屠宰间和副产品加工处理间的建筑面积和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，并符合工艺、卫生及检疫检验要求。

5 宰前防疫卫生

5.1 屠宰点入口处应设置与门同宽，长4m、深0.3m以上的消毒池。

5.2 供宰动物应附有动物检疫证明，并佩戴符合要求的畜禽标识。

5.3 应按照《生猪屠宰检疫规程》，对入场动物进行临床健康检查，观察活畜外表，如行为、体态、身体状况、体表、排泄物及气味等。对有异常情况的动物应隔离观察，测量体温，并做进一步检查。必要时，按照要求抽样进行实验室检测。

5.4 必须遵守屠宰前6小时凭相关材料申报检疫的规定，不得即来即宰，应主动防止注水等违法现象发生。

5.5 应在检疫人员到场后进行屠宰。

5.6 待宰的动物应保证清洁干净。

5.7 应将宰前检查的信息及时反馈给检疫人员、饲养场和宰后检查人员，并做好宰前检查记录。

6 屠宰卫生控制

6.1 设备和器具

6.1.1 应配备与生产能力相适应的生产设备，并按工艺流程有序排列，避免引起交叉感染。

6.1.2 屠宰间应配备屠宰放血和胴体整修的吊挂设备，猪屠宰放血吊挂轨道面距离地面不小于3.5m，胴体整修轨道面距离地面不小于2.5m。

6.1.3 接触肉类的设备和器具，应使用无毒、无味、不吸水、耐腐蚀、不易变形、不易脱落、可反复清洗与消毒的材料制作，在正常生产条件下不会与肉类、清洁剂和消毒剂发生反应，并应保持完好无损；不应使用竹木工（器）具。

6.1.4 屠宰间内集血槽、收集血液的容器材质应为不锈钢。

6.1.5 盛装肉品及脏器的容器、盛装废弃物的容器材质为不锈钢或符合食品安全要求的白色塑料制品。

6.1.6 盛装废弃物的容器与盛装肉类的容器不得混用。

6.1.7 在屠宰、检验过程中使用的某些器具、设备，如宰杀、去角设备、检验刀具、开胸和开片刀锯、检疫检验盛放内脏的托盘等，每次使用后，应使用82℃以上的热水进行清洗消毒。

6.1.8 应定期对车间设施、设备及时进行清洗消毒，每周至少对有关场所和设备器具消毒2次。生产过程中，应对器具、操作台和接触食品的加工表面定期进行清洗消毒，清洗消毒时应采取适当措施防止对产品造成污染。

6.1.9 车间内应设有防蚊蝇、防鼠及其他害虫侵入的设施。

6.2 屠宰操作

6.2.1 应当吊挂屠宰、放血、剥皮、开膛摘取脏器、劈半及分割，不得在地面操作。

6.2.2 应采取适当措施，避免可疑病害动物胴体、组织、体液（如胆汁、尿液、奶汁等）、肠胃内容物污染其他肉类、设备和场地。已经污染的设备和场地应进行清洗和消毒后，方可重新屠宰加工。

6.2.3 屠宰加工过程中使用的器具（如盛放产品的容器、清洗用的水管等）不应落地或与不清洁的表面接触，避免对产品造成交叉污染；当产品落地时，应采取适当措施消除污染。

6.2.4 屠宰间面积充足，应保证操作符合要求。不在同一屠宰间，同时屠宰不同种类的畜种。

6.2.5 猪屠宰结束后，应立即放掉烫池或烫锅用水，不得次日重复使用。

6.2.6 对有毒有害物品的贮存和使用应严格管理，确保院落、车间和检验室使用的洗涤剂、消毒剂、杀虫剂、燃油、润滑油、化学试剂以及其他在加工过程中必须使用的有毒有害物品得到有效控制，避免对肉类造成污染。

7 宰后卫生和无害化处理

7.1 宰后检查

- 7.1.1 车间内应有足够空间以便于实施宰后检查。
- 7.1.2 猪屠宰间应设有旋毛虫检验室，并备有检验设施。
- 7.1.3 被脓液、渗出物、病理组织、体液、胃肠内容物等污染物污染的胴体或产品，应按 GB 16548 要求修整、剔除或废弃。
- 7.1.4 判定废弃的产品应做明晰标记并处理，防止与其他肉类混淆，造成交叉污染。
- 7.1.5 为确保能充分完成宰后检查或其他紧急情况，官方兽医有权减慢或停止屠宰加工。

7.2 无害化处理

- 7.2.1 应按照《病死及病害动物无害化处理技术规范》要求进行无害化处理。

8 废弃物和污水处理

- 8.1 屠宰废弃物应按照 GB 12694 相关要求进行处理。
- 8.2 生产污水应集中处理，排放应符合 GB 13457 的相关要求。