

DB22

吉 林 省 地 方 标 准

DB22/T 2981—2019

小型屠宰厂点建设规范

Construction standards for township slaughterhouses

地方标准信息服务平台

2019 - 05 - 27 发布

2019 - 06 - 17 实施

吉林省市场监督管理厅 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准由吉林省畜牧业管理局提出并归口。

本标准起草单位：吉林省畜禽定点屠宰管理办公室。

本标准起草人：李真、陈曦、李礼、张党生、冯凯、王妮、葛明杰、田华、闫丽华、谭琦玲。

地方标准信息服务平台

小型屠宰厂点建设规范

1 范围

本标准规定了小型屠宰厂点建设的术语和定义、总体要求和设施设备。
本标准适用于在建、改建、扩建的乡镇小型屠宰厂点。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

2.1

小型屠宰厂点 township slaughterhouses

地处边远、交通不便的农村地区设立供应本乡镇和相邻没有同类屠宰厂的乡镇市场的，猪羊犬日均屠宰量在 30 头以下、牛等大牲畜日均屠宰量在5头以下、禽类及兔日均屠宰量在 300 只以下的屠宰厂。

3 总体要求

3.1 选址要求

3.1.1 与生活饮用水水源地、种畜禽场、动物隔离场所、无害化处理场所、动物集贸市场、动物饲养场、养殖小区、动物诊疗场所等的距离应符合《动物防疫条件审查办法》的规定。

3.1.2 位于村镇的常年主风向的下风口处。

3.2 总体布局

3.2.1 厂区周围应建有围墙或其他隔离设施。

3.2.2 运输动物车辆的入口处应设置消毒池。

3.2.3 厂区主要道路应硬化。

3.2.4 屠宰多畜种的厂点应按畜种分别设置不同的屠宰设备设施。

3.2.5 动物入场和产品出厂应单独设置通道。

4 设施设备

4.1 宰前建筑设施

4.1.1 卸畜台

卸畜台应设置与运输车高度相衔接的缓台，应有赶畜道且与待宰圈、隔离圈相连。

4.1.2 待宰圈

4.1.2.1 待宰圈面积按每头猪、羊、犬占地 1.5 m²，每头牛等大牲畜占地 4 m²，每只鸭、鹅及兔占地 0.15 m²计算，面积最低不得小于 40 m²。

- 4.1.2.2 待宰圈应通风良好，日照充足，应设有防雨、遮阴的屋顶，高度不低于 2 m。
- 4.1.2.3 待宰圈地面应硬化处理，地面无积水。
- 4.1.2.4 待宰圈和屠宰车间应设置相连的防渗、易清洗赶畜道，赶畜道两侧应有不低于 1.2 m 的矮墙或栏杆。
- 4.1.2.5 根据畜种不同设置相应喂水设施。

4.1.3 隔离圈

应靠近卸畜台，并位于厂区常年主导风向的下风侧，面积不得小于 3 m²。

4.2 屠宰间

- 4.2.1 应当划分为致昏区、放血区、浸烫区、内脏整理区和胴体暂存区。各区应当按照生产工艺流程划分明确，并符合工艺、卫生及屠宰检验检疫要求。
- 4.2.2 轨道高度应满足被吊挂屠体不接触地面。
- 4.2.3 地面应防渗、防滑、易清洗、耐腐蚀、抗冻裂，其表面应平整无裂缝、无积水。
- 4.2.4 内墙面及墙裙应光滑平整、无毒、防渗、耐冲洗、抗冻裂，颜色以白色或者浅色为宜。
- 4.2.5 顶棚或吊顶的表面应平整、无毒、易清洗、不易脱落、防潮、防灰尘聚集。
- 4.2.6 应设置通风、防蚊蝇、鼠类进入的设施。
- 4.2.7 致昏区应设置符合要求的致昏设备。
- 4.2.8 放血区应设置吊挂放血装置，设置集血设施。集血设施应无毒、易清洗，并保持卫生。
- 4.2.9 褪毛加工的畜种宜采用长方形烫池，烫池灶口不得朝向屠宰车间。
- 4.2.10 应设置头蹄及内脏编号检验的设备设施，分别盛装头蹄、心肝肺、脾胃肠。
- 4.2.11 内脏整理区应设置清洗内脏的流水、内容物暂存场所等设备设施。
- 4.2.12 应设置胴体暂存区，与吊挂整理轨道相连并满足生产需要。
- 4.2.13 用电设备设施应符合安全生产的要求。

4.3 检验检疫室

应配备能够满足检验和检疫要求的检验检疫室及相关设备设施。

4.4 病害产品及废弃物处置设施

- 4.4.1 有条件的可建设焚烧炉等无害化处理设施。
- 4.4.2 不具备条件的应配备与屠宰规模相适应的密闭、易清洗、消毒的容器，用于暂存检出的病害畜禽及其产品或废弃物。