

DB22

吉 林 省 地 方 标 准

DB 22/T 2562—2016

畜类屠宰厂（场）建设规范

Construction standards for livestock slaughterhouses

2016 - 12 - 09 发布

2017 - 03 - 01 实施

吉林省质量技术监督局 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、冯凯、潘荣辉、单佳蕾、任博、王妮、管颖、葛明杰。

畜类屠宰厂（场）建设规范

1 范围

本标准规定了畜类屠宰厂（场）术语和定义、分型、选址、布局、设施设备、其它的设计要求。本标准适用于牛、马属动物、羊、食用犬屠宰厂（场）的建设。

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/T 17237 畜类屠宰加工通用技术条件

GB/T 19477 牛屠宰操作规程

GB 50317 猪屠宰与分割车间设计规范

HJ 2004 屠宰与肉类加工废水治理工程技术规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件

3.1

验收间 inspection and reception department

牲畜进厂后检验接收的场所。

3.2

隔离间 isolating room

隔离可疑病畜，观察、检查疫病的场所。

3.3

待宰间 waiting pens

宰前停食、饮水和宰前检验的场所。

3.4

急宰间 emergency slaughtering room

屠宰病、伤畜类的场所。

3.5

屠宰车间 slaughtering room

自致昏刺杀放血到加工成胴体或四分体的场所。

3.6

不可食用肉处理间 innocuous treatment room

对病、死牲畜及其它不可食用产品进行无害化处理的场所。

4 分型

按品种和设计规模分型，分为3型，见表1。

表1 分型

畜类屠宰厂（分型）	牛、驴屠宰量 （头/小时）	羊、犬屠宰量 （只/小时）	待宰间面积 m ²	屠宰车间面积 m ²
I 型屠宰厂（场）	≥50	≥70	≥600	≥1400
II 型屠宰厂（场）	7~49	14~69	≥130	≥220
III 型屠宰厂（场）	≤6	≤13	≥60	≥150
注：班宰按7小时计算				

5 选址

- 5.1 应符合城乡建设总体规划、动物防疫条件和环保要求。
- 5.2 位于交通运输方便、货源流向合理的地方，并具备符合要求的水源和电源。

6 布局

- 6.1 应划分生产区和非生产区，各区应有明显的标志。
- 6.2 生产区按屠宰车间、宰前建筑设施、急宰间和不可食用肉处理间、废弃物暂存场所、污水处理场所、锅炉房等从净到污依次设置，符合防疫、环保、食品卫生等方面的要求。
- 6.3 应设置净道、污道，互不交叉。健康畜和疑病畜应严格分开。原料、半成品、产品等加工应互不接触。
- 6.4 多个屠宰品种的屠宰厂（场），牛羊可共用同一车间并应采用两条生产线，马属动物可共用同一车间采用同一生产线，其它品种应单独设置车间，各个车间之间不相互干扰。
- 6.5 办公区、生活区等非生产区应设置在生产区的上风向。

7 设施设备

7.1 宰前建筑设施

- 7.1.1 宰前建筑设施包括卸畜台、验收间、待宰间、隔离间、宰前检验检疫室及附属用房。
- 7.1.2 卸畜台应根据生产规模确定，站台高度应与运畜车辆高度相适应。站台前应设回车场，其排水坡度不小于 2.5°。卸畜台应有赶畜道且与待宰间、隔离间、急宰间相连。回车场应设有洗车场，并设有冲洗消毒设施及集污设施。
- 7.1.3 待宰间的要求如下：
- a) 面积应当符合表 1 的要求；
 - b) 待宰间朝向应使夏季通风良好，冬季日照充足，应设有防雨的屋面。牛、马属动物待宰间可采用金属栏杆；食用犬待宰间可采用金属网；羊待宰间可采用砖墙或者金属栏杆。砖墙表面应采用不渗水易清洗材料制作；金属栏杆或者金属网应做防腐处理。
 - c) 地面应硬化处理。地面坡度不小于 2.5°，并坡向排水沟。
 - d) 待宰间内应有饮水槽，饮水槽必须有溢流口，其附近应设有排水设施。

7.1.4 从待宰间到屠宰车间应有赶畜道相连，赶畜道两侧应有不低于 1.2 m 的矮墙或金属栏杆。地面应采用不渗水、易冲洗材料制作，其坡度不小于 1° ，并坡向排水设施。

7.1.5 隔离间应设在常年主导风向的下风侧。按日屠宰量的 1% 设置。牛、马属动物按每头 2.5 m^2 计算；羊、食用犬每只按 0.8 m^2 计算。牛、马属动物屠宰厂（场）的隔离间不小于 5 m^2 ；羊、食用犬不小于 3 m^2 。出入口处应设有消毒设施。

7.2 屠宰车间

7.2.1 屠宰车间应包括赶畜道、致昏放血间（区）、剥皮间（区）或脱毛间（区）、胴体加工间（区）、内脏整理间和副产品加工及暂存间。

7.2.2 屠宰车间内各加工区应按照生产工艺流程划分明确，人流、物流互不干扰，并符合工艺、卫生及屠宰检验检疫要求。

7.2.3 在设置屠宰车间建筑平面时，非清洁区（屠宰车间内致昏放血、剥皮及副产品中的肠胃、头蹄加工工序、皮张暂存等）与清洁区（胴体加工、心肝肺加工工序及暂存发货间）应划分明显，不得交叉。

7.2.4 屠宰车间以单层或双层建筑为宜。I 型屠宰车间的柱距不得小于 6 m，单层宜采用较大跨度。

牛、马属动物屠宰车间的净高不低于 5 m；羊、食用犬屠宰车间净高不低于 4 m。

7.2.5 屠宰车间地面应采用不渗水、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 2° 。

7.2.6 屠宰车间内墙面及墙裙应光滑平整，并采用无毒不渗水耐冲洗材料制作，颜色以白色或浅色为宜。

7.2.7 地面、顶棚、墙、柱、窗口等处的阴阳角应设计成弧型。

7.2.8 顶棚或吊顶的表面应平整、无毒、防潮、防灰尘集聚。表面使用涂层的，应采用光滑、无毒、不易脱落的材料。

7.2.9 门窗应采用密闭性好，不变形、不渗水、耐腐蚀的材料制作，内窗台应设计成向下倾斜 45° 斜坡，或采用无窗台构造。

7.2.10 屠宰产品通过的门，应有足够宽度，避免与屠宰产品接触，其门扇的面层宜采用防锈金属材料或其它符合卫生要求的材料制作。

7.2.11 屠宰车间应设有防蚊蝇、昆虫、鼠类入侵的设施。

7.2.12 致昏前赶畜道坡度不大于 10° ，赶畜道的宽度以仅能通过一头牲畜为宜，赶畜道墙的高度不低于 1.2 m。

7.2.13 牛、马属动物放血轨道距地高度不小于 4.5 m，间距不小于 1.2 m；羊、食用犬放血轨道距地面不小于 2.4 m，间距不小于 0.8 m。I 型屠宰车间应设置自动输送悬挂放血轨道；II 型、III 型屠宰车间可设置手推式悬挂放血轨道。

7.2.14 牛的屠宰工艺应当符合 GB/T 19477 的要求。羊的屠宰工艺应符合 GB/T 17237 的要求。马属动物、食用犬的屠宰工艺应当按照待宰、致昏、放血、剥皮（烫毛、脱毛）、开膛、净膛、去头蹄、修整、清洗的流程设置。

7.2.15 放血槽应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喷溅外溢。悬挂输送机下的放血槽，槽底坡度不小于 5° ，放血槽最低处应分别设血、水输送管道。屠宰供应少数民族食用畜类产品的屠宰厂（场），要尊重民族习惯，使用祭牲法宰杀放血时，应设置活畜仰卧固定装置。

7.2.16 集血池应采用不渗水材料制作，表面光滑易清洗消毒。

7.2.17 I 型屠宰车间应设置同生产线并行的屠宰、检验操作踏脚台，距地面高度以适于操作为宜，并设有安全防护栏。II 型、III 型屠宰车间可采用手推式轨道，并设置适合屠宰、检验操作的踏脚台，距地面高度以适于操作为宜，并设有安全防护栏。

7.2.18 屠宰车间的疑病胴体间和病畜胴体间应设置在胴体、内脏同步检验轨道的邻近处。病畜胴体间应有直通屠宰车间外的门或密闭不渗水的病畜胴体容器。

7.2.19 副产品加工间及副产品暂存发货间使用的台、池如用非金属材料制作，应采用不渗水材料，且表面光滑易清洗消毒。

7.2.20 屠宰车间应设置滑轮、杈槽、钩子的清洗间和磨刀间。

7.2.21 屠宰车间的胴体暂存发货间及副产品暂存间应通风良好，有条件的应采用冷却设施。

7.2.22 胴体暂存发货间应配备必要的符合规定的冷藏设施。

7.2.23 屠宰车间的通道宽度：单向不小于 1.8 m，双向不小于 2.5 m。

7.2.24 用于加工四分体等初步加工的屠宰车间，应设置分割剔骨操作台。

7.3 急宰间和不可食用肉处理间

7.3.1 出入口处应设置消毒设备设施。

7.3.2 合建在一起的，中间应设隔墙；不可食用肉处理间单独设置的，应设置在急宰间邻近处，并在急宰间的下风口处。

7.3.3 急宰间内应设有高温高压处理设施，不可食用肉处理间应配备化制机或者焚烧炉。

7.4 附属设施

7.4.1 应设置检验检疫室、更衣消毒间、休息室、淋浴室、厕所等设施。

7.4.2 检验检疫室应配备满足检验检疫工作需要的仪器设备。

7.4.3 更衣室、更衣柜应符合卫生要求，鞋帽和工作服分格存放，更衣间设有鞋靴清洗消毒池。

7.4.4 厕所与屠宰车间应有走廊相连，门窗不得直对生产操作场所。应采用水冲式，地面和墙裙应便于清洗和排水。

7.4.5 检验检疫人员的生活设施、车间办公室等应与生活间毗邻布置。

8 其它

8.1 活畜进厂（场）的入口处必须设置与门同宽，并符合防疫条件的消毒池。

8.2 厂（场）区内的建（构）筑物周围、道路的两侧空地均应绿化。

8.3 屠宰与分割车间所在厂（场）区的路面、场地应平整、无积水。主要道路及场地应硬化，无裸露土地。

8.4 屠宰厂（场）应设有污染物、污水处理设施。废水、废气、废物的处理应符合 HJ 2004 的要求。

8.5 屠宰与分割车间的照明应按 GB 50317 的规定执行。

8.6 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的，应采用机械通风或机械与自然的联合通风。采用烫池褪毛屠宰的，应设有局部排风设施或驱雾装置。

8.7 屠宰车间应设有相应冬季采暖设施，I 型屠宰厂（场）室内温度以 14℃~16℃为宜。II 型、III 型屠宰厂（场）冬季室内温度不得低于 5℃。

8.8 在远离屠宰车间的非清洁区应设置畜粪、废弃物的暂时集存场所，其地面与围墙应防渗漏便于冲洗消毒。

8.9 应配备密封不渗水运输废弃物的车辆及其清洗消毒设施和存放场所。