

ICS 65.040.10
B92
备案号: 48596-2016

DB32

江 苏 省 地 方 标 准

DB32/T 2869-2016

黄羽肉鸡屠宰厂设计建设规范

The Regulation for Yellow Broiler Slaughter Plant Design and Construction

2016 - 01 - 15 发布

2016 - 03 - 15 实施

江苏省质量技术监督局 发布

前 言

为提高黄羽肉鸡屠宰加工水平, 保证肉品质量和公共卫生安全, 规范黄羽肉鸡屠宰厂的设计建设, 特制订本标准。

本标准按 GB/T1. 1-2000《标准化工作导则 第1部分: 标准的结构和编写规则》、GB/T1. 2-2002《标准化工作导则 第2部分: 标准中规范性技术要素内容的确定方法》的要求编制而成。

本标准由江苏省农业委员会提出。

本标准由江苏省家禽科学研究所、江苏省农业委员会畜禽屠宰管理处起草。

本标准主要起草人: 黎寿丰、严建刚、赵华、赵振华、邢进才、王小军、华绪川。

黄羽肉鸡屠宰厂设计建设规范

1 范围

本标准规定了黄羽肉鸡屠宰厂设计建设的厂址选择、设计规模、平面布局、建筑与设施、给排水、通风与电气、环境卫生、特殊屠宰。

本标准适用于新建、扩建和改建的黄羽肉鸡屠宰厂的设计建设。

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 5749—2006 生活饮用水卫生标准

GB/T13869—2008 用电安全导则

GB 12694—1990 肉类加工厂卫生规范

3 厂址选择

3.1 除应符合 GB 12694—1990 中 4.1 规定外，还应符合城市规划、环境保护、食品卫生、动物防疫等法律法规的要求。

3.2 应设在常年主导风向的下风侧，远离水源保护区和饮用水取水口、居民住宅区、公共场所以及畜禽养殖场。

3.3 应设在交通便利、电源稳定、水源充足的地方，环境卫生条件良好，无有害气体、粉尘、污水及其他污染源的区域。水质符合 GB 5749-2006 的规定。

4 设计规模

屠宰厂设计屠宰能力不小于 2000 只/小时。屠宰、预冷、冷藏车间建筑总面积不小于 3000 平方米。

5 平面布局

5.1 屠宰厂周边应有围墙、河沟或其它隔离设施与外界隔离。

5.2 厂区内应划分为生产区、非生产区和废弃物暂存（处理）区、污水处理区、锅炉房等。

5.3 非生产区包括生活区和办公区，应处主风向的最上风向。

5.4 生产区分清洁区和非清洁区。

非清洁区包括：检疫区、隔离间、急宰间、不可食用物处理间、卸鸡验收司磅区、待宰休息区、挂鸡区、宰杀区（致昏、放血、烫毛、脱毛、开膛）、内脏加工区。

清洁区包括：胴体整修加工区、预冷间、包装间、冷藏间、发货区。

5.5 废弃物暂存（处理）区、污水处理区、锅炉房等建（构）筑物及场所应处主风向的下风向，与生产区的清洁区间距应符合环保、食品卫生以及建筑防火等方面的要求。

5.6 非生产区、生产区、废弃物处理区间应有墙（栏）隔离。

5.7 生产区应分设运鸡车辆出入通道、废弃物处理通道及产品出厂通道。

5.8 生产区各车间的布局应满足生产流程和卫生要求，原料、半成品、副产品、产品加工不应迂回运送，防止交叉污染。

6 建筑与设施

6.1 宰前建筑与设施

6.1.1 宰前建筑设施包括车辆出入口消毒池、卸鸡验收司磅区、待宰休息区、挂鸡区、检疫区、隔离间、急宰间、冲洗区、兽医工作室与消毒药品间等。

6.1.2 活鸡进厂的入口处应设置消毒池，其大小应满足车辆消毒要求，且能排放消毒液。

6.1.3 卸鸡台与验收司磅区、待宰休息区应相连，面积根据设计宰杀能力确定，要求宽畅，操作方便，地面应采用混凝土铺设。待宰休息区应通风、防晒、防雨，设有喷淋设施。

6.1.4 冲洗区，清洗车辆和鸡笼，混凝土地面。污水直接通入污水池。

6.1.5 挂鸡区长度应与挂鸡钩链的长度一致，大小以方便操作为原则。

6.2 隔离间、急宰间、不可食用物处理间

隔离间、急宰间、不可食用物处理间应设在活鸡入口附近，各间应隔开。

6.3 屠宰车间

6.3.1 屠宰车间的建筑面积、高度与建筑设施应与生产规模相适应。致昏放血间、烫毛脱毛间、胴体加工间、副产品加工间、兽医工作室等区域应按生产要求划分明确，人流、物流互不干扰，并符合工艺、卫生及检验要求。

6.3.2 地面应采用不渗水、防滑、易清洗、耐腐蚀的材料，地面平整无裂缝，无局部积水。

6.3.3 车间内墙面应光滑平整，采用无毒、不渗水、耐腐蚀、耐冲洗材料制作。

6.3.4 顶棚或吊顶应采用光滑、无毒、耐冲洗、不易脱落的材料，其表面不应有缝隙、凹角或突起物。

6.3.5 地面、顶棚、墙、柱、窗口等相交处的阴阳角应设计成弧形。

6.3.6 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。

6.3.7 放血线下设放血槽。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，槽底应有 2% 坡度。

6.3.8 副产品加工间加工平台（池）表面光滑，易清洗消毒。

6.3.9 产品或半成品通道，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 米；通行手推车的双扇门，应采用双向自由门，门上部应安装通视窗。

6.3.10 屠宰车间应设置滑轮、叉档、挂钩的清洗消毒设施。

6.4 预冷间、包装间、冷藏间、发货区

6.4.1 预冷间应与屠宰线相连接。预冷间、包装间、冷藏间、发货间应做到衔接。

6.4.2 预冷间、包装间、冷藏间、发货区面积大小应与设计屠宰能力、选用设备、贮存时间相匹配。

6.5 附属设施

- 6.5.1 车间内应设有更衣室、淋浴室（卫生间）、检验室、车间办公室等。
- 6.5.2 非清洁区生产人员与清洁区生产人员的更衣室、淋浴室（卫生间）等应分别布置，

6.6 废弃物暂存（处理）区

- 6.6.1 废弃物暂存区要求防雨、防渗溢，污水直接流入污水收集池。
- 6.6.2 废弃物处理区应配套安装无害化处理设施。废弃物委托处理的，不需设此区。

6.7 污水处理区

污水处理区包括污水收集池和污水处理设施。污水收集池接收屠宰车间和待宰区的污水。污水处理设施按环保达标接管或达标排放要求建设

7 给排水

7.1 给水及热水供应

- 7.1.1 屠宰车间生产用水的水质应符合 GB5749-2006 的要求。
- 7.1.2 屠宰车间的给水应保证有足够的水量、水压。
- 7.1.3 屠宰车间根据生产工艺流程的需要，在用水位置应分别设置清洗用冷、热水管。

7.2 排水

- 7.2.1 车间排水方向应从清洁区流向非清洁区，集中排至厂区污水处理区进行处理。
- 7.2.2 卸鸡台与验收司磅区、待宰休息区、急宰间、冲洗区、屠宰车间地面排水坡度及屠宰车间内排水沟坡度均不应小于 2%。
- 7.2.3 屠宰车间污水的出口处应设金属格栅。

8 通风与电气

- 8.1 屠宰车间内要有良好的排风、换气设施，做到顶棚或天花板无冷凝水。
- 8.2 屠宰与分割车间的电路设置和用电器安装等应符合 GB/T13869—2008 的规定。

9 环境卫生

- 9.1 厂区内的室外厕所均应采用水冲式且有防蝇设施。
- 9.2 车间内应设有防蚊蝇、昆虫、鼠类进入的设施。

10 特殊屠宰

屠宰供应少数民族食用的鸡产品屠宰厂，要尊重民族风俗习惯。