DB 4117

驻马店市地方标准

DB 4117/T 340—2022

畜禽屠宰过程生物污染控制措施

地方标准信息服务平台

2022 - 07 - 26 发布

2022 - 08 - 26 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。

本文件由驻马店市农业农村局提出。

本文件由驻马店市畜牧兽医标准化技术委员会归口。

本文件主要起草单位：驻马店市兽药饲料（动物产品）质量检验监测中心、永城市畜牧局、上蔡县动物疫病预防控制中心、上蔡县农业综合行政执法大队、商丘美兰生物工程有限公司、商丘市宁陵县动物卫生监督所、安钢集团河南安淇农业发展有限公司、商丘市动物检疫和疫病预防控制中心、南阳市镇平县农业综合行政执法大队、洛阳市涧西区动物疫病预防控制中心、洛阳市汝阳县动物疫病预防控制中心、滑县农业农村局、滑县动物卫生监督所、许昌市动物疫病预防控制中心、河南省动物检疫总站、漯河市畜牧兽医执法大队。

本文件主要起草人：马宁、黄锋、刘春霞、时战锋、张真真、李华、张博、叶果、王艳、林丽丽、马兰、张慧勤、满照涵、毛晶丹、李东、张艳利、葛会杰、刘海强、赵珂。

地方标准信息服务平台

畜禽屠宰过程生物污染控制措施

1 范围

本文件规定了畜禽屠宰生物污染控制相关的术语和定义、基本要求、厂区环境控制、畜禽宰前控制、屠宰过程控制、无害化处理、记录和文件管理。

本文件适用于畜禽屠宰过程中生物污染控制。

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 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范
- GB 16548 病害动物和病害动物产品生物安全处理规程
- GB 16549 畜禽产地检疫规范
- NY/T 2843 动物及动物产品运输兽医卫生规范
- NY/T 3384 畜禽屠宰企业消毒规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 胴体

放血、脱毛、剥皮或（皮、）头蹄（或爪）、去内脏后的动物躯体。

3.2 食用副产品

畜禽屠宰、加工后，所得内脏、脂、血液、骨、皮、头、蹄（或爪）、尾等可食用的产品。

3.3 消毒

用物理、化学或生物方法杀灭或清除病原体的措施。

3.4 无害化处理

用物理、化学或生物学等方法处理带有染疫或疑似染疫、病死或死因不明和其他不符合国家有关规定的动物、动物产品以及相关物品的活动，以达到生物安全和保护环境的目的。

4 基本要求

4.1 系统要求

待宰畜禽标识应完整，应建立有效的信息传递系统，保证畜禽到达屠宰厂以前及宰前、宰后检验检疫信息的传递。

4.2 人员要求

4.2.1 企业应配备相应数量的检疫检验人员。

- 4.2.2 从事屠宰、分割、加工、检验和卫生控制的人员应经过专业培训并经考核合格后方可上岗。
- 4.2.3 从事肉类直接接触包装或未包装的肉类、肉类设备和器具、肉类接触面的操作人员，应经体检合格，取得所在区域医疗机构出具的健康证后方可上岗，每年应进行一次健康检查，必要时做临时健康检查。肠伤寒及带菌者、细菌性痢疾及带菌者、化脓性或渗出性脱屑皮肤病患者、肝炎患者及带菌者、结核病患者、手外伤未愈者，不得直接参与生产。

4.3 卫生要求

- 4.3.1 应建立责任明确、落实到人的消毒管理制度并明示。
- 4.3.2 应分区域配备必要的清洗和消毒设施设备，不同区域清洗消毒设施设备不得混用。
- 4.3.3 洗涤剂、消毒剂应存放在专门场所，实行专人管理。
- 4.3.4 正常生产期间消毒操作应先清洗后消毒，发生疫情期间应先消毒后清洗再消毒。清洗消毒产生的废水、污物等的处理应符合国家有关规定。

5 厂区环境控制

5.1 卫生控制

- 5.1.1 车间进场活畜，应对体表进行喷淋，洗净体表的粪便、污物等。
- 5.1.2 运载动物车辆按照 NY/T 2843 的要求进行消毒后方可离场。
- 5.1.3 活畜禽暂留区每天应彻底清扫粪便、饲料等残留物，清洗并消毒。
- 5.1.4 应加强对昆虫、老鼠等的控制，确保车间、库房等区域无苍蝇蚊子、老鼠等虫害。
- 5.1.5 生产车间应设有防蚊蝇及其他昆虫、鸟类、鼠类等设施，不得使用药物灭害。
- 5.1.6 应制定虫害防治计划并加以实施，控制的重点场所包括卫生间、下水道出口、垃圾箱周围、食堂等虫害易孳生的地方。
- 5.1.7 应采用风幕、纱窗、暗道、捉鼠板、灭蝇灯、水封等措施，防止虫害进入车间。

5.2 消毒控制

5.2.1 厂区消毒

- 5.2.1.1 屠宰场周围环境每周用 2%~4% 氢氧化钠消毒 1 次。
- 5.2.1.2 运输畜禽和畜禽产品车辆的清洗、消毒应分别设置专门区域。
- 5.2.1.3 场区入口、屠宰区门口设置长度为进场最大车辆车轮一周半以上，宽度同大门，深度为 0.2 m~0.3 m 的消毒池，每周清洗、更换消毒药物，常年保持消毒液的有效浓度。
- 5.2.1.4 厂区运输畜禽的车辆出入口处消毒池内放置 2%~3% 氢氧化钠溶液或有效氯含量 600 mg/L~700 mg/L 的含氯消毒剂等消毒液，液面深度不小于 0.25 m，消毒液应及时补充更换。环境温度低于 0℃ 时，可往消毒液中添加固体氯化钠或 10% 丙二醇溶液。

5.2.2 待宰区消毒

- 5.2.2.1 畜禽卸载区卸载畜禽后应及时清理，按班次对车辆通道、停车区域、卸载平台等场所清洗后消毒。宜使用有效氯含量 700 mg/L~1000 mg/L 的含氯消毒剂或 2%~3% 氢氧化钠溶液等擦拭和喷雾消毒。
- 5.2.2.2 待宰圈空圈后，应对圈舍地面、墙壁等进行清理、消毒，然后用水冲洗干净。宜使用有效氯含量 700 mg/L~1000 mg/L 的含氯消毒剂或 2%~3% 氢氧化钠溶液等擦拭和喷雾消毒。

5.2.2.3 待宰区家畜在圈待宰 12h 以上时，可使用 50 mg/L~100 mg/L 的含氯消毒剂或 0.1 %过氧乙酸溶液等喷雾消毒。

5.2.3 隔离间、急宰间和无害化处理间消毒

5.2.3.1 隔离间急宰间和无害化处理间的门口应设与门同宽的鞋靴消毒池，隔离间带畜禽消毒时，可使用 0.1 %~0.3 %过氧乙酸溶液、有效氯含量 200 mg/L~300 mg/L 的含氯消毒剂等进行喷雾消毒。畜禽移除后，应使用有效氯含量 1000 mg/L 以上的含氯消毒剂或 2 %~3 %氢氧化钠溶液等对地面、墙壁等部位喷雾消毒。

5.2.3.2 急宰间、无害化处理间消毒应在急宰或无害化处理作业完毕后进行，应使用有效氯含量 1500 mg/L 以上的含氯消毒剂等对相应病原微生物有效的消毒剂对地面、墙壁、排污沟等部位喷雾消毒，车间内的运输工具及其他器具等应使用有效氯含量 1000 mg/L 以上的含氯消毒剂等进行消毒。

6 宰前控制

6.1 首先查验法定的动物产地检疫证明或出县境动物及动物产品运载工具消毒证明及运输检疫证明，以及其他所必须的证明，待宰动物应来自非疫区，且健康良好。

6.2 核对畜禽种类和数目，了解途中病、亡情况。然后进行群体检疫，剔出可疑病畜禽，转入隔离圈舍，进行详细的个体临床检查，参照 GB 16549 执行，必要时进行实验室检查。

6.3 畜禽临宰前应停食静养，待宰家畜临宰前应喷淋冲洗。

6.4 病畜存放处和屠宰场所实行严格消毒，采取防疫措施，发现疫情按规定立即向当地农业农村部门报告。

6.5 经宰前检疫发现动物疫病及疑似病畜时，按 GB 16548 处理。

7 屠宰过程控制

7.1 卫生控制

7.1.1 屠宰场车间内应有良好的通风排气装置。

7.1.2 工作场地应保持整洁，无积水，无污物、垃圾等有碍肉品卫生的物品堆放，定期进行清洁消毒。

7.1.3 设备、工具、操作台面消毒处理后，应再用水彻底冲洗干净，除去残留物后方可接触肉品。排水流向应从清洁区流向非清洁区。

7.1.4 工作服、帽、靴等应集中管理，在每班工作结束后清洗消毒并保持清洁。生产中使用手套作业的，手套应不妨碍食品卫生，易于清洁消毒处理，保持完好。

7.1.5 更衣室、淋浴室、厕所、工间休息室等公共场所，应每天清洁消毒，保持整洁。

7.1.6 生产中产生的废弃物应及时清除，用不漏水的专用车辆运到指定地点加以处理。废弃物容器、专用车辆和废弃物临时存放场应标识明显并及时清洗、消毒。

7.2 污染控制

7.2.1 应执行政府主管部门制定的病原微生物监控规定，并在此基础上制定符合规定的病原微生物监控计划。

7.2.2 应采取适当措施，避免可疑病害畜禽胴体、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 and 场地应进行清洗和消毒后，方可重新屠宰加工正常畜禽。

7.2.3 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，应按有关规定修整、剔除或废弃。

7.2.4 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。

7.3 消毒控制

7.3.1 每周应对车间进行一次全面、彻底的消毒。

7.3.2 屠宰、分割车间入口应设与门同宽的鞋靴消毒池，内置有效氯含量 600 mg/L~700 mg/L 的含氯消毒剂等消毒液，或放置靴底消毒垫。

7.3.3 车间、卫生间入口处应配有适宜水温的洗手设施及干手和消毒设施，洗手设施应采用非手动式开关。

7.3.4 更衣室等封闭场所应采用紫外线消毒。

更衣室可采取下列方式消毒：

——设置分布合理的紫外线杀菌灯，紫外线杀菌灯管应定期检查更换，每天班后开启，持续作用时间不少于 2h；

——使用臭氧发生器时。应按要求确定使用范围和使用方法，每天班后开启，持续作用时间不少于 2h；

——班后使用有效氯含量 200 mg/L~300 mg/L 的含氯消毒剂等喷雾消毒。

7.3.5 每日工作完毕，应先用不低于 40 °C 的温水洗刷干净车间地面、墙壁、食品接触面等，再分别对车间不同部位消毒，作用 0.5h 以上，然后用水冲洗干净。

7.3.6 屠宰车间应采用紫外线照射和臭氧消毒，紫外辐射强度 $\geq 70 \mu\text{W}/\text{cm}^2$ ，无人条件下，车间空气杀菌臭氧浓度应 $\geq 30 \text{ mg}/\text{m}^3$ ，时间不少于 15 min；表面杀菌 $\geq 60 \text{ mg}/\text{m}^3$ ，相对湿度 $\geq 70 \%$ ，作用时间 $\geq 60 \text{ min}$ ，消毒后臭氧残留应小于 $0.3 \text{ mg}/\text{m}^3$ 。

7.3.7 选择消毒方法时，应避免或降低对操作人员及活畜禽的伤害和对设施、设备及消毒对象的损害。

7.4 器具及防护用品控制

具体方法参照 NY/T 3384 执行。

7.5 贮存过程控制

7.5.1 按照工艺要求，屠宰后胴体和食用副产品需要进行预冷的，应立即预冷。冷却后，畜肉的中心温度应保持在 7 °C 以下，禽肉中心温度应保持在 4 °C 以下，内脏产品中心温度应保持在 3 °C 以下。加工、分割、去骨等操作应尽可能迅速。

7.5.2 冻结间温度为-28 °C 以下，待产品中心温度降至-15 °C 以下转入冷藏库贮存，割、去骨等操作应尽可能迅速。

7.5.3 预冷间和 0 °C~4 °C 产品储藏库的产品每清空一次，使用有效氯含量 300 mg/L~500 mg/L 的含氯消毒剂等进行消毒。

8 无害化处理

8.1 经检疫检验发现的患有传染性疾病、寄生虫病、中毒性疾病或有害物质残留的畜禽及其组织，应使用专门的封闭不漏水的容器并用专用车辆及时运送，并在官方兽医监督下进行无害化处理。对于患有可疑疫病的应按照有关检疫检验规程操作，确认后应进行无害化处理。

8.2 其他经判定需无害化处理的畜禽及其组织应在官方兽医的监督下，进行无害化处理。

- 8.3 不可食肉品的工作间、设备和器具应专门使用。
- 8.4 不合格的或不适于人类食用的肉品应在检验检疫人员的监督下立即放在专用密闭容器或房间内，或进行相应的处理，采用相应的标识进行区分。
- 8.5 按照《病死及病害畜禽无害化处理技术规范》及相关规定进行处理。
- 8.6 应制定相应的防护措施，防止无害化处理过程中造成的人员危害，以及产品交叉污染和环境污染。

9 记录和文件管理

参照 GB 12694 执行并有效实施。

地方标准信息服务平台