

ICS 67.040
X 00
备案号: 51127-2016

DB46

海南省地方标准

DB 46/T 379.1—2016

畜禽屠宰企业等级要求 第1部分: 生猪屠宰企业

2016-07-15 发布

2016-10-15 实施

海南省质量技术监督局 发布

目 次

前言..... II

引言..... III

1 范围..... 1

2 规范性引用文件..... 1

3 术语和定义..... 1

4 等级划分..... 2

5 通用要求..... 2

5.1 基本要求..... 2

5.2 建设和环境..... 2

5.3 设施设备..... 2

5.4 检疫检验..... 3

5.5 产品运输..... 3

5.6 生产工艺..... 3

5.7 质量控制..... 3

5.8 产品质量..... 4

6 等级要求..... 4

6.1 A级要求..... 4

6.2 B级要求..... 5

6.3 C级要求..... 5

前 言

DB46/T 379《畜禽屠宰企业等级要求》分为以下部分：

——第1部分：生猪屠宰企业；

——第2部分：牛羊屠宰企业；

——第3部分：禽类屠宰企业。

本部分为DB46/T 379的第1部分。

本部分按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

本标准（部分）由海南省农业厅提出并归口。

本标准（部分）起草单位：海南省农业厅、中食恒信（北京）质量认证中心有限公司。

本标准（部分）主要起草人：朱清敏、徐敏、李万有、刘颖、陈显明、杨健、孙鑫、于林鑫、吕德坤。

引 言

为更好地促进海南省生猪屠宰行业发展,规范生猪屠宰企业经营管理,引导生猪屠宰企业向制度化、标准化和规范化方向发展,优化生猪屠宰产业结构布局,满足不同层次的市场需求,制定本标准。

依据《中华人民共和国食品安全法》、《生猪屠宰管理条例》等法律法规,参考了SB/T 10396-2011《生猪定点屠宰厂(场)资质等级要求》等相关标准,结合海南省实际情况,充分考虑生猪屠宰行业特点和发展趋势,制定本标准,并在屠宰要求、检疫检验、环保等方面进行了细化和提升。

畜禽屠宰企业等级要求

第 1 部分：生猪屠宰企业

1 范围

DB46/T 379的本部分规定了海南省生猪屠宰企业的等级划分、通用要求、等级要求等技术要求。本部分适用于海南省生猪屠宰企业的分级管理。

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 生活饮用水卫生标准
- GB 9959.1 鲜、冻片猪肉
- GB/T 9959.2 分割鲜、冻猪瘦肉
- GB 12348 工业企业厂界环境噪声排放标准
- GB 13271 锅炉大气污染物排放标准
- GB 13457 肉类加工工业水污染物排放标准
- GB 14554 恶臭污染物排放标准
- GB 16297 大气污染物综合排放标准
- GB 16548 病害动物和病害动物产品生物安全处理规程
- GB/T 17236 生猪屠宰操作规程
- GB/T 17996 生猪屠宰产品品质检验规程
- GB/T 20799 鲜、冻肉运输条件
- NY/T 909 生猪屠宰检疫规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

生猪定点屠宰厂（场）

符合海南省人民政府批准的生猪屠宰厂（场、点）设置规划，满足国家《生猪屠宰管理条例》规定的设置条件，经市县人民政府组织审核并取得相关资质的规模化生猪屠宰加工企业。

3.2

乡镇小型屠宰点

符合海南省人民政府批准的生猪屠宰厂（场、点）设置规划，在生猪定点屠宰厂（场）无法保证供应的边远和交通不便地区，为保障当地市场供应，经市县人民政府组织审核并取得相关资质的、仅限供应当地的小型生猪屠宰企业。

4 等级划分

本部分的生猪屠宰企业包括生猪定点屠宰厂（场）和乡镇小型屠宰点。根据等级要求将生猪屠宰企业划分为A级、B级和C级。

5 通用要求

5.1 基本要求

5.1.1 选址应符合地方人民政府统一设置规划，并满足当地环保和防疫等政策法规要求。

5.1.2 取得生猪定点屠宰证书、动物防疫条件合格证和排放污染物许可证。

5.1.3 厂区内不得兼营、生产、存放有碍肉品安全卫生的产品。

5.1.4 应配备符合肉品卫生要求的运输专用车。

5.2 建设和环境

5.2.1 厂区建设

5.2.1.1 厂址应远离水源保护区和饮用水取水口。厂区宜位于城市居住区主导风向的下风向，并应满足有关卫生防护距离要求。

5.2.1.2 厂区周围应有良好的环境卫生条件，远离受污染的水体，并应避开产生有害气体、烟雾、粉尘等污染源的工业企业或其他产生污染源的场所。

5.2.1.3 生产用水水质应符合 GB 5749 的规定。

5.2.1.4 厂区应划分生产区和非生产区。生产区应单独设置生猪与废弃物的出入口，产品和人员的出入口应另设，且产品和生猪、废弃物在厂内不得共用一个通道。

5.2.1.5 生产区各车间的布局和设施应满足生产工艺流程和卫生要求，厂内清洁区与非清洁区应严格分开。

5.2.2 环境卫生

5.2.2.1 厂区四周应有围墙，路面应平整、无积水。主要道路及场地应硬化。厂区内建（构）筑物周围、道路的两侧空地应适当绿化。

5.2.2.2 污染物排放应符合 GB 13457、GB 13271、GB 16297、GB 14554、GB 12348 等相关标准的规定或允许排入厂区附近的城镇污水管网。污染物处理、减排技术可参见《海南省畜禽养殖污染减排技术导则》的规定执行。

5.2.2.3 厂内应在远离屠宰与分割车间的非清洁区内设有猪粪、废弃物等暂时集存场所，其地面、围墙或池壁应便于冲洗消毒，并及时处理。运送废弃物的车辆应密闭不渗漏，并配备车辆清洗消毒设施及存放场所。

5.3 设施设备

5.3.1 设施

5.3.1.1 厂房和车间的内部设计和布局应满足食品卫生操作要求，避免交叉污染，并可预防和降低产品受污染的风险。

5.3.1.2 生猪进厂的入口处应设置与门同宽、长 4.0 m、深 0.3 m 以上，且能排放消毒液的车轮消毒池。

5.3.1.3 急宰间宜设在隔离圈附近，急宰间如与无害化处理场所合建在一起时，中间应设隔墙。

5.3.1.4 屠宰间应设置与生产能力相匹配的非手动式洗手和消毒设施。

5.3.1.5 在屠宰、急宰、无害化处理等场所，应配备带有 82 ℃ 热水供应设施。

5.3.2 设备

5.3.2.1 应有存放不合格肉品的密闭不渗漏的专用容器和运输工具。

5.3.2.2 应配备符合 GB 16548 规定的销毁和无害化处理等设备。

5.4 检疫检验

5.4.1 生猪屠宰检疫检验，应按 NY/T 909、GB/T 17996 的规定执行。

5.4.2 检验后一般性疾病肉品的处理应按 GB/T 17996 的规定执行；其他病害猪（肉）处理应按 GB 16548 的规定执行。

5.4.3 应具备克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇等有毒有害物质及水分的快速检测能力，并按规定进行日常检测。

5.5 产品运输

5.5.1 生猪和生猪产品的运输应使用不同的运输工具。片猪肉应使用符合食品卫生的专用运载车辆，吊挂运输，运输卫生条件应符合 GB/T 20799 的相关规定。

5.5.2 鲜猪肉在常温条件下运输时间不得超过 4 h。

5.6 生产工艺

5.6.1 屠宰生产工艺和操作规程应按 GB/T 17236 的规定执行。

5.6.2 工艺流程设置应避免迂回交叉。

5.6.3 屠宰工艺宜按照生猪验收、静养、喷淋、致昏、刺杀放血、浸烫脱毛（或剥皮）、编号、燎毛、清洗、雕圈、开膛、取内脏、去头、去蹄尾、劈（锯）半、摘三腺、修整、分级等顺序设置。

5.6.4 分割工艺宜按照冷却（晾肉）、冷分割（热分割）、冻结、包装、冷藏等顺序设置。

5.6.5 从刺杀放血到猪屠体浸烫（或剥皮）处，宜保证放血时间不少于 5 min。从放血到摘取内脏，不应超过 30 min。从致昏到劈半复检全部屠宰过程应不超过 45 min。

5.7 质量控制

5.7.1 应设有质量管理部门或人员。

5.7.2 应建立生猪进厂（场）检查登记制度、台帐管理和信息报送制度、生猪屠宰和检疫检验管理制度、病害猪无害化处理制度、屠宰厂（场）日常消毒制度、肉品质量追溯制度、缺陷产品召回制度、检疫检验证章标志使用管理制度等完善的生猪产品质量安全管理制度。

5.7.3 应建立宰前检验记录、生猪送宰交接记录、宰后检验结果记录、产品销售台账、上岗人员资格培训记录、病害猪（肉）无害化处理记录；如有分割，应建立分割产品加工检验记录、冷却间、冻结间和冷藏间的检查记录等完善的生猪产品质量安全记录。记录应保存两年以上。

5.7.4 进厂（场）屠宰的生猪应佩戴耳标，持有产地动物卫生监督机构出具的动物检疫合格证明。

5.7.5 不合格产品应做标记，并按有关规定处理。

5.7.6 应在屠宰车间显著位置明示生猪屠宰、分割加工工艺流程图和检疫检验工序位置图。

5.8 产品质量

5.8.1 片猪肉质量应符合 GB 9959.1 的规定。

5.8.2 分割猪肉质量应符合 GB/T 9959.2 的规定。

6 等级要求

6.1 A级要求

6.1.1 基本要求

6.1.1.1 屠宰设计规模应 ≥ 300 头每小时。

6.1.1.2 应配备与屠宰加工规模相适应的,经体检、培训合格的屠宰技术工人。

6.1.1.3 应配备经培训考核合格的检验人员,且不应少于18人。

6.1.1.4 应建立和实施食品安全可追溯体系和有关质量管理体系。

6.1.1.5 具有开展检测 GB 9959.1、GB/T 9959.2 指标的能力。

6.1.2 建设和环境

屠宰清洁区与分割车间不应设置在无害化处理间、废弃物集存场所、污水处理站、锅炉房、煤场等建(构)筑物及场所的主导风向的下风和侧风向,其间距应符合环保、食品卫生以及建筑防火等方面的要求。

6.1.3 设施设备

6.1.3.1 设施

6.1.3.1.1 应设有卸猪站台、赶猪道、验收间、待宰间、病猪或可疑病猪隔离间、急宰间、无害化处理间、屠宰车间、分割车间、检疫检验室、实验室等区域和设施。

6.1.3.1.2 待宰间建筑面积应与屠宰数量相匹配,容量宜按1.0~1.5倍班宰量计算(每班按7h屠宰量计算)。每头猪占地面积(不包括待宰间内赶猪道)宜按(0.6~0.8)m²计算。病猪或可疑病猪隔离间的面积应按当地猪源的具体情况设置,可按班宰量的0.5%~1.0%的头数计算,每头疑病猪占地面积不应小于1.5m²。

6.1.3.1.3 屠宰车间应包括内赶猪道、刺杀放血间、烫毛脱毛剥皮间、胴体加工间、副产品加工处理间、检疫检验室等。屠宰车间净高不宜低于5.0m,排水坡度不应小于2.0%。

6.1.3.1.4 屠宰车间应有病体隔离轨道和隔离间,病体隔离间应单独设置门直通室外。

6.1.3.1.5 在屠宰、急宰、无害化处理、分割剔骨、容器与工具清洗消毒等场所,应配备带有82℃热水的供应设施。

6.1.3.1.6 应设有预冷间、分割剔骨间、包装间、包装材料间、容器与工具清洗消毒间。分割车间温度应为12℃以下。

6.1.3.1.7 应具备与生产相匹配的晾肉间或预冷间、冻结间和冷藏间。预冷间温度(0~4)℃;冻结间温度-23℃以下;冷藏间温度-18℃以下。

6.1.3.2 设备

6.1.3.2.1 应配备猪体清洗装置、致昏器、悬挂输送机、浸烫池（或蒸汽烫毛隧道）、脱毛机（或剥皮机）、劈半机等。

6.1.3.2.2 屠宰车间应配备活猪输送机、自动低压高频三点式致昏器（或二氧化碳致昏器）、蒸汽烫毛隧道、预干燥机、同步检验装置；采集食用猪血时，应配备中空放血设备。

6.1.3.2.3 分割车间应设置分割加工设备和输送设施。宜采用平面带式输送设备，两侧分别设置分割剔骨操作台和分拣台。

6.1.3.2.4 分割间、预冷间、冻结间和冷藏间应有温度、湿度自动显示装置。

6.1.4 出厂

检疫检验合格的肉品，应加盖检疫合格印章，肉品品质检验合格验讫章；检验合格的分割肉品，应附具《肉品品质检验合格证》，包装上加封“检疫合格”标志，后方可出厂（场）。

6.2 B级要求

6.2.1 基本要求

6.2.1.1 屠宰设计规模应 ≥ 30 头每小时且 < 300 头每小时，企业可根据市场需求和自身条件，选择生产分割肉品，并配备相关设施设备。

6.2.1.2 应配备与屠宰加工规模相适应的，经体检、培训合格的屠宰技术工人。

6.2.1.3 经培训考核合格的检验人员不应少于3人。屠宰量每增加18头每小时，检验人员需增加1人。

6.2.1.4 宜建立和实施食品安全可追溯体系和有关质量监管体系。

6.2.1.5 具有开展检测GB 9959.1中挥发性盐基氮和水分、GB/T 9959.2中要求的微生物指标的能力。

6.2.2 建设和环境

屠宰清洁区与分割车间应符合6.1.2的相关规定。

6.2.3 设施设备

6.2.3.1 设施

6.2.3.1.1 应设卸猪站台、赶猪道、验收间、待宰圈、病猪或可疑病猪隔离圈、急宰间、无害化处理间、屠宰车间、检疫检验室、实验室等区域和设施。

6.2.3.1.2 待宰间、病猪或可疑病猪隔离间应符合6.1.3.1.2的规定。

6.2.3.1.3 屠宰车间应符合6.1.3.1.3的规定。

6.2.3.1.4 屠宰车间应有病体隔离轨道和隔离区域。

6.2.3.1.5 必要时，晾肉间或预冷间、冻结间和冷藏间应符合6.1.3.1.7的规定。

6.2.3.2 设备

6.2.3.2.1 应配备猪体清洗装置、致昏器、悬挂输送机、浸烫池、脱毛机（或剥皮机）、劈半机等。

6.2.3.2.2 必要时，预冷间、冻结间和冷藏间应有温度测量装置。

6.2.4 出厂

出厂应符合6.1.4的规定。

6.3 C级要求

6.3.1 基本要求

6.3.1.1 生猪屠宰设计规模应 ≥ 50 头每日。

6.3.1.2 应配备与屠宰规模相适应的，经体检、培训合格的屠宰技术工人。

6.3.1.3 应配备经培训考核合格的检验人员，且应不少于2人。

6.3.2 设施设备

6.3.2.1 设施

6.3.2.1.1 应设卸猪站台、赶猪道、待宰圈、病猪或可疑病猪隔离圈、急宰间、无害化处理场所、屠宰间、检疫检验室等区域和设施。

6.3.2.1.2 待宰圈建筑面积应与屠宰数量相匹配，且每头生猪占位 $(0.6\sim 0.8)$ m^2 ；病猪或可疑病猪隔离圈面积应在 $(2.0\sim 3.0)$ m^2 。

6.3.2.1.3 屠宰间应有赶猪通道，致昏、刺杀放血、烫毛脱毛剥皮、胴体加工和副产品整理等区域，兽医工作室等。屠宰间建筑面积应在200 m^2 以上，净高不宜低于5.0 m。

6.3.2.2 设备

6.3.2.2.1 应配备猪体清洗装置、致昏器、悬挂输送吊轨、烫毛设备、脱毛设备、劈半设备等。

6.3.2.2.2 必要时，应配备肉品保鲜设备。

6.3.3 出厂

检疫检验合格的片猪肉，应在胴体上加盖检疫合格印章，肉品品质检验合格验讫章，后方可出厂（场）。
