

ICS 67.040

X 00

备案号: 51129-2016

DB46

海南省地方标准

DB 46/T 379.3—2016

畜禽屠宰企业等级要求 第3部分: 禽类屠宰企业

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.....2

引 言.....III

1 范围.....4

2 规范性引用文件.....4

3 术语和定义.....4

4 等级划分.....5

5 通用要求.....5

5.1 基本要求.....5

5.2 建设和环境.....5

5.3 设施设备.....5

5.4 检疫检验.....6

5.5 产品运输.....6

5.6 生产工艺.....6

5.7 质量控制.....3

5.8 产品质量.....6

6 等级要求.....7

6.1 A 级要求.....7

6.2 B 级要求.....8

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3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。

本标准按GB/T1.1-2009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禽屠宰行业发展，规范禽屠宰企业经营管理，引导禽屠宰企业向制度化、标准化和规范化方向发展，优化禽屠宰产业结构布局，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》、《中华人民共和国动物防疫法》等法律法规，参考了SBJ 15-2007《禽类屠宰与分割车间设计规范》等相关标准，结合海南省实际情况，充分考虑禽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 3 部分：禽类屠宰企业

1 范围

DB46/T 379的本部分规定了海南省禽类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禽类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 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 16869 鲜、冻禽产品
- GB/T 19478 肉鸡屠宰操作规程
- GB/T 20799 鲜、冻肉运输条件
- NB/SH/T 0875 家禽拔毛专用蜡
- 《家禽屠宰检疫规程》（中华人民共和国农业部，2010年5月31日发布）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

禽类定点屠宰厂（场）

符合海南省人民政府批准的禽类屠宰厂（场、点）设置规划，满足国家禽类屠宰行业规定的设置条件，经市县人民政府组织审核并取得相关资质的规模化禽类屠宰加工企业。

3.2

乡镇小型屠宰点

符合海南省人民政府批准的禽类屠宰厂（场、点）设置规划，在禽类定点屠宰厂（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禽类屠宰企业。

4 等级划分

本部分的禽类屠宰企业包括禽类定点屠宰厂（场）和乡镇小型屠宰点。根据等级要求将禽类屠宰企业划分为A级和B级，A级为禽类定点屠宰厂（场），B级为乡镇小型屠宰点。

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 取得禽类定点屠宰证书、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 应配备与屠宰规模相适应的，经体检、培训合格的屠宰技术工人，经培训考核合格的检验人员。

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。
- 5.2.1.2 生产用水水质应符合 GB 5749 的规定。
- 5.2.1.3 应划分生产区和非生产区，生产区应单独设置活禽类与废弃物的出入口，产品和人员的出入口应另设。
- 5.2.1.4 屠宰车间的布局和设施应满足生产工艺流程和卫生要求。

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。厂区内裸露地面、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 厂区内应在远离屠宰点的非清洁区内设有禽粪、废弃物等的暂时集存场所或密闭式容器，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，并应配备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 活禽入场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 屠宰间应设置与生产能力相匹配的人员洗手、消毒设施。
- 5.3.1.4 在屠宰、无害化处理等场所，应配备带有 82℃ 热水供水设施。

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 禽类屠宰检疫检验,应按《家禽屠宰检疫规程》、GB 16869 的规定执行。

5.4.2 其他病害禽(肉)处理应按 GB 16548 的规定执行。

5.5 产品运输

5.5.1 活禽和禽类产品的运输应使用不同的运输工具。禽类产品应使用符合食品卫生的专用运载车辆运输,运输卫生条件应符合 GB/T 20799 的相关规定。

5.5.2 鲜禽类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 19478 的规定执行。

5.6.2 工艺流程设置应避免迂回交叉。

5.6.3 屠宰工艺宜按照活禽验收、卸禽、挂禽、击晕、宰杀放血、沥血、浸烫、脱毛、浸蜡、脱蜡(适用于水禽)、择小毛、开膛、去嗦嚕、净腔、内脏分离、胴体冲洗等顺序设置。

5.6.4 分割工艺宜按照冷却(预冷)、分割、包装、冻结、标识、贮存和运输等顺序设置。

5.6.5 从宰杀沥血到胴体加工完成进冷却的时间不应超过 35 min。其中,从放血到取出内脏的时间不应超过 25 min;从宰杀放血到成品进入冻结的时间不应超过 90 min。

5.6.6 鸡的放血时间宜采用(2.0~3.5) min,鸭、鹅的放血时间宜采用(3.0~4.0) min。

5.6.7 鸡浸烫水温(58~60)℃时,浸烫时间约为(2.0~2.5) min;鸭、鹅浸烫的水温为(58~60)℃时,浸烫的时间约为(2.5~3.5) min。

5.6.8 鸭、鹅浸蜡温度宜在 57℃左右;蜡冷却水温宜为 4℃;浸、脱蜡次数鸭不少于 2 次,鹅不少于 3 次。蜡应符合 NB/SH/T 0875 的规定。

5.6.9 空气冷却。禽胴体的空气冷却一般采用悬挂冷却方式,冷却时间至少 100 min(取决于禽胴体的重量)。禽胴体宜多层吊挂,避免污染禽胴体。

5.6.10 螺旋机冷却。鸡在螺旋机内冷却时间约 45 min,胴体中心温度应达到 4.0℃;鸭、鹅在螺旋机内冷却时间不少于 50 min,胴体中心温度应达到 5.0℃。

5.7 质量控制

5.7.1 应设有质量管理部门或人员。

5.7.2 应建立活禽类进厂(场)检查登记制度、台帐管理及信息报送制度、禽类屠宰和检疫检验管理制度、病害禽类无害化处理制度、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禽类产品质量安全管理制度。

5.7.3 应建立宰前检疫检验记录、急宰记录、活禽类送宰交接记录、宰后检疫检验结果记录、产品销售记录、上岗人员资格培训记录、病害禽类(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禽类产品质量安全记录。记录应保存两年以上。

5.7.4 屠宰活禽应有批次可追溯标识,并有产地动物检疫合格证明。

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活禽类屠宰工艺流程图和检疫检验工序位置图。

5.8 产品质量

鲜、冻禽产品应符合 GB 16869 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 屠宰设计规模鸡应 ≥ 20000 只每日,或鸭、鹅应 ≥ 10000 只每日。

6.1.1.2 应建立和实施食品安全可追溯体系和有关质量监管体系。

6.1.1.3 应配备符合肉品卫生要求的运输专用车。

6.1.1.4 具有开展检测 GB 16869 指标的能力,并按规定进行日常检测。

6.1.2 建设和环境

6.1.2.1 产品和活禽、废弃物在厂内不得共用一个通道。

6.1.2.2 厂内清洁区与非清洁区应严格分开。

6.1.2.3 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 应设有卸禽站台(含挂禽区)、验收待宰区、病禽或可疑病禽隔离区、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 卸禽场所应设置活禽车辆冲洗设施。

6.1.3.1.3 屠宰车间应包括致昏放血、浸烫脱毛、去内脏间、副产品加工间、检疫检验室等。屠宰车间净高不宜低于 4.2 m,排水坡度不应小于 2.0%。

6.1.3.1.4 应设置与员工数量相适应的人员更衣间、卫生间,分割车间宜在消毒通道后,进入车间前设风淋间。

6.1.3.1.5 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(胴体冷却后进入分割间时)宜为(10~15)℃,排水坡度不应小于 1.0%。

6.1.3.1.6 应具备与生产相匹配的预冷间、包装间、冻结间和冷藏间。预冷间温度宜在 15℃以下;包装间温度 10℃以下;冻结间温度-30℃以下;冷藏间温度-18℃以下。

6.1.3.2 设备

6.1.3.2.1 应配备禽体清洗装置、滚筒式禽笼输送机、链条悬挂输送线、麻电机(电麻器)、烫毛锅、脱毛机、腊池(冷却槽、脱蜡机)、胴体清洗机、冷却池、螺旋式预冷机、制冰机、真空封口机、金属探测仪等。

6.1.3.2.2 宜在电晕机前设置一个黑暗巷道。从挂禽到致昏的时间不应超过 1 min。位于宰杀处的输送线宜采用直线。

6.1.3.2.3 致昏方式:水浴式致昏;电致昏电压(30~50)V,致昏电流(0.5~0.8)A;击晕的时间:鸡 8 s 以下,鸭 10 s 左右,鹅 12 s。

6.1.3.2.4 应设置分割加工设备及输送设施。宜采用链条式输送设备,设置分割操作台和分拣台。

6.1.3.2.5 预冷间、冻结间和冷藏间应安装温度、湿度自动显示装置。

6.1.4 出厂

检疫检验合格的禽类产品，应附具《动物检疫合格证》和《肉品品质检验合格证》，加施检疫标志后方可出厂（场）；检疫检验合格的分割肉品，应附具《动物检疫合格证》和《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

禽类屠宰设计规模应 ≥ 500 只每日。

6.2.2 设施设备

6.2.2.1 设施

6.2.2.1.1 应设卸禽站台（含挂禽区）、待宰区、病禽或可疑病禽隔离区、无害化处理场所、屠宰间、检疫检验室等区域和设施。

6.2.2.1.2 屠宰间应包括致昏放血、浸烫脱毛、去内脏间、副产品加工处理间、检疫检验室等。

6.2.2.2 设备

6.2.2.2.1 应配备链条悬挂输送线、麻电机（电麻器）、烫毛锅、脱毛机、腊池（或冷却槽、脱蜡机）、胴体清洗机、冷却池等。

6.2.2.2.2 必要时，应配备肉品保鲜设备。

6.2.3 出厂

检疫检验合格的禽类产品，应附具《动物检疫合格证》和《肉品品质检验合格证》，加施检疫标志后方可出厂（场）。