

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 2076—2011

生猪屠宰加工场(厂)动物卫生条件

Veterinary sanitary conditions for pig packinghouse

2011-09-01 发布

2011-12-01 实施

中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。
本标准由中华人民共和国农业部兽医局提出。
本标准由全国动物防疫标准化技术委员会(SAC/TC 181)归口。
本标准起草单位:中国动物卫生与流行病学中心。
本标准主要起草人:李卫华、魏荣、陈向前、邵卫星、孙映雪。

生猪屠宰加工场(厂)动物卫生条件

1 范围

本标准规定了生猪屠宰加工场(厂)的动物卫生要求。
本标准适用于生猪屠宰场或加工厂。

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 12694 肉品加工厂卫生规范
- GB 13457 肉类加工工业水污染物排放标准
- GB 16548 动物及动物产品生物安全处理规程
- 《动物防疫条件审查办法》 农业部

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

隔离观察圈 isolating room
隔离可疑病畜,观察、检查疫病的场所。

3.2

待宰圈 waiting pens
宰前停食、饮水、冲淋的场所。

3.3

急宰间 emergency slaughtering room
紧急屠宰病畜、伤畜的场所。

3.4

屠宰间 slaughtering room
自致昏放血到加工成胴体的场所。

3.5

分割加工间 cutting and debonding room
剔骨、分割、分部位肉的场所。

3.6

无害化处理间 biosafety processing room
对患病动物或不宜食用的动物产品进行无害化处理的场所。

4 总体要求

4.1 生猪屠宰加工场(厂)选址布局应当符合《动物防疫条件审查办法》的规定,应取得《动物防疫条件合格证》。

4.2 生猪屠宰加工场(厂)应设有宰前管理区、屠宰间、分割加工间、患病动物隔离观察圈、急宰间、无害化处理间和检疫室。

4.3 生猪屠宰加工场(厂)应建立健全下列卫生管理规章制度:

- a) 车间内场地、器具、操作台等定期清洗消毒制度;
- b) 更衣室、淋浴室、厕所、休息室等公共场所定期清洗、消毒制度;
- c) 废弃物定期处理、消毒制度;
- d) 定期除虫、灭鼠制度;
- e) 危险物保存和管理制度;
- f) 动物入场和动物产品出场登记、检疫申报、疫情报告、消毒、无害化处理制度。

4.4 生猪屠宰场(厂)工作人员卫生应当符合 GB 12694 的要求。

5 宰前管理区

5.1 宰前管理区设动物饲养圈、待宰圈和兽医室。

5.2 动物装卸台设置照度不小于 300 lx 的照明设备。

5.3 饲养圈地面硬化、平整,配备饮水、饲料和消毒设备,设有排水、排污系统和消毒设施。饲料、饮水应达到国家相关规定的卫生要求。

5.4 待宰圈地面硬化、平整,配备排水、排污系统和淋浴、消毒设施。

5.5 检疫室配备宰前检查的设备。

6 屠宰间

6.1 屠宰间及设施卫生要求

6.1.1 车间与设施结构合理、坚固,地面、操作台、墙壁、天棚应耐腐蚀、不吸潮、易清洗。

6.1.2 车间及设施与生产能力相适应,车间高度满足生产操作、设备安装与维修、采光和通风的需要。

6.1.3 车间设有防蚊蝇、鼠及其他害虫侵入或隐藏的设施,并设有防灰尘设施。

6.1.4 车间地面使用防滑、不吸潮、可冲洗、耐腐蚀的无毒材料制作,坡度为 1%~2%。表面无裂缝、无局部积水,易于清洗和消毒。明地沟应呈弧形,排水口设网罩。

6.1.5 车间墙壁和墙柱使用不吸潮、可冲洗、无毒、淡色的材料制作,墙群贴瓷砖不低于 2 m,顶角、墙角和地角呈弧形。

6.1.6 车间天花板表面光滑,不易脱落,防止污物积聚。

6.1.7 车间门窗装配严密,使用不变形的材料制作,所有门窗及其他开口安装易于清洗和拆卸的纱门、纱窗,并经常维修,保持清洁,内窗台下斜 45°或采取无窗台结构。

6.1.8 车间配有与屠宰同步检疫所需的设施和设备。

6.1.9 车间有与生产规模相适应的无害化处理、污水处理设施设备。

6.2 传送装置

屠宰车间设置架空轨道和运转机,并有防油污装置。放血地段的传送轨道下设置收集血液的金属或水泥斜槽,表面光滑。

6.3 通风设备

6.3.1 屠宰车间应设有通风设备。门窗有利于空气对流,并有防蚊、防蝇和防尘装置。

6.3.2 在大量发生水蒸气或大量散热的部位装设排风罩或通风孔。空气交换的次数根据悬挂的动物数量和内部温度而定,一般每小时交换 1 次~3 次。

6.4 照明

屠宰间配备照度不小于 500 lx 的照明设备。光线不改变物体本色,亮度应能满足兽医检疫和生产操作需要。吊挂在车间上方的灯具,要装有安全防护罩。

6.5 供水系统

屠宰间要有充足的冷热水供应,供水管道要有防虹吸设施。水质应符合 GB 5749 规定,每个加工点设有冷热水龙头和蓄水池。水龙头采用脚踏式或感应式。蓄水池定期清洗、消毒。制冷及贮存过程中应防止污染。制气、制冷、消防用水,要使用独立管道系统,不能与生产用水交叉连接。

6.6 污水排放系统

屠宰车间有完善的排污系统。根据污水排放量,地面设置若干装有滤水篦子的收容坑,排水管的直径能保证坑内污水充分排出且畅通无阻;排水管的出口处设置清除脂肪装置。排出的污水经过净化和无害化处理,达到 GB 13457 规定的要求。

6.7 生产设备和用具

运输工具、工作台、挂钩、容器器具等,应采用无毒、无味、不吸水、耐腐蚀,经得起反复清洗、消毒的材料制成。表面平滑,无凹坑和裂缝,设备组件易于拆洗。

6.8 废弃物临时存放设施

在远离车间的下风口适当地方设置废弃物临时存放设施,采用便于清洗、无毒的材料制成,结构严密,防止害虫进入,并避免废弃物污染厂区和道路。

6.9 废气(汽)排放设施

车间应配备废气(汽)排放设施,并保持良好的工作状态。

6.10 更衣室、淋浴室和厕所

车间应设有与职工人数相适应的更衣室、淋浴室和厕所。车间内的厕所可与走廊或操作间相连,厕所的门窗不能直接开向操作间。便池为水冲式,粪便排泄管不能与车间污水排放管混用。

6.11 清洗、消毒设施

在车间的进口处及车间内部的适当位置设冷、热水洗手设施,并备有清洁剂和一次用纸巾。车间内应设有器具、容器清洗、消毒设备,由无毒、耐腐蚀、易清洗的材料制作。

7 分割加工车间

7.1 车间及设施卫生要求

7.1.1 分割加工车间建筑卫生要求参照 6.1 的规定执行,通风、照明、供水、污水排放、生产设备及用具等设施按 6.3~6.11 的规定执行。

7.1.2 分割加工间应备有温度调控装置,并配有温度表或电子温度记录仪。

7.1.3 分割加工车间应配备不透气、不漏水的特制容器,盛放分割后不适于食用的废弃肉,并加盖;如果数量大,当日无法无害化处理时,应有专用房间存放,并加锁。

8 患病动物隔离观察圈

8.1 应远离生产、生活区,处于屠宰加工场(厂)下风口位置,并有隔离设施。

8.2 入口处应设置消毒池。

8.3 配备消毒、检查设备。

8.4 圈内净道、污道分设,并在入口设置人员更衣消毒室。

8.5 圈内应当有无害化处理、污水污物处理设备。

8.6 设置紧急扑杀间,并配备相关设备。

8.7 应当建立动物登记、消毒、无害化处理后的物品流向登记、人员防护等制度。

9 无害化处理间

- 9.1 屠宰场或屠宰加工场(厂)应当设置无害化处理间。
 - 9.2 无害化处理间出入口处设置消毒池,并设有单独的人员消毒通道。
 - 9.3 无害化处理间入口处设置人员更衣室,出口处设置消毒室。
 - 9.4 无害化处理间应配置消毒设备。
 - 9.5 无害化处理间配备污水污物处理设施、设备。
 - 9.6 污水、污物、患病动物的无害化处理按照 GB 16548 的要求进行。
 - 9.7 无害化处理间应当建立动物和动物产品入场登记、消毒、无害化处理后的物品流向登记、人员防护等制度。
-