

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 3961—2021

畜禽屠宰加工人员防护技术规范

Technical specification for protection of livestock and poultry
slaughter and processing personnel

2021-11-09 发布

2022-05-01 实施

中华人民共和国农业农村部 发布

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。

本文件由农业农村部畜牧兽医局提出。

本文件由全国屠宰加工标准化技术委员会(SAC/TC 516)归口。

本文件起草单位：中国动物疫病预防控制中心(农业农村部屠宰技术中心)、蒙羊牧业股份有限公司、内蒙古动物卫生监督所、北京顺鑫农业股份有限公司鹏程食品分公司、北京二商大红门肉类食品有限公司、内蒙古科尔沁牛业股份有限公司、廊坊职业技术学院、环县中盛羊业发展有限公司。

本文件主要起草人：陈三民、高胜普、张新玲、尤华、张朝明、胡兰英、刘亚玲、蒯东、许大伟、解辉、闵成军、韩明山、李志勇。

畜禽屠宰加工人员防护技术规范

1 范围

本文件规定了畜禽屠宰加工人员防护的术语和定义,设施设备要求,人员防护的基本要求,屠宰加工人员、辅助加工人员的防护要求以及文件记录要求。

本文件适用于畜禽屠宰加工人员和辅助加工人员的个人防护。

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 14930.1 食品安全国家标准 洗涤剂
- GB 14930.2 食品安全国家标准 消毒剂
- GB/T 17236 畜禽屠宰操作规程 生猪
- GB/T 17996 生猪屠宰产品品质检验规程
- GB 18393 牛羊屠宰产品品质检验规程
- GB/T 19477 畜禽屠宰操作规程 牛
- GB/T 19478 畜禽屠宰操作规程 鸡
- GB/T 37850 食品从业人员用工作服技术要求
- GB 50317 生猪屠宰与分割车间设计规范
- GB 51219 禽类屠宰与分割车间设计规范
- GB 51225 牛羊屠宰与分割车间设计规范
- NY/T 3384 畜禽屠宰企业消毒规范
- NY/T 3469 畜禽屠宰操作规程 羊

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

个人防护 personal protection

用于防护人体不被环境中化学、生物与物理等有害因子危害的措施。

3.2

个人防护装备 personal protection equipment, PPE

为保护工作人员免受化学、生物与物理等有害因子危害的器材和用品。

4 设施设备要求

4.1 屠宰与分割车间设计应符合 GB 50317、GB 51225、GB 51219 的要求,建(构)筑物应设有便于行走的操作平台、走道板、安全护栏和扶手,栏杆高度和强度应符合国家有关安全生产规定。

4.2 屠宰企业的设施设备应符合 GB 12694 的要求,各种机械设备裸露的传动部分或运动部分应设置防护罩或防护栏杆,周围应保持一定的操作活动空间。

4.3 屠宰企业根据防护要求在适宜的位置配备防毒面具、洗眼装置、消防器材等。

- 4.4 屠宰企业厂区在明显位置应配有禁烟、防火、用电警告等标志。
- 4.5 屠宰企业应配备必要的人员防护用品,有关物品的配置及使用要求见附录 A。
- 4.6 屠宰企业应配备医用急救箱,并对日常药品定期更换。

5 人员防护的基本要求

- 5.1 屠宰企业应对生产环节风险因素进行评估,并制定人员防护制度。
- 5.2 人员应符合 GB 12694 的要求,人员数量应与屠宰规模和工作内容相匹配。
- 5.3 人员应经培训合格后上岗,并定期接受相应的卫生操作规程和生产操作规程的培训。
- 5.4 上岗人员应按岗位要求佩戴口罩、手套和着工作服等防护用品,工作服的质量应符合 GB/T 37850 的规定。工作结束后,应按洁净区的不同,分开对工作服等进行清洗、消毒。使用一次性口罩、手套等的,应按要求定期更换并作无害化销毁处理。
- 5.5 工作结束后,应按照 NY/T 3384 的要求对设备、工器具、场地等进行清洗和消毒。洗涤剂的质量应符合 GB 14930.1 的规定,消毒剂的质量应符合 GB 14930.2 的规定。
- 5.6 人员出现开放性创伤性伤口时,应立即包扎并调离直接接触产品的工作岗位。
- 5.7 人员宜定期进行健康体检/人畜共患病的监测。

6 屠宰加工人员的防护要求

6.1 待宰区工作人员

- 6.1.1 待宰区工作人员应熟悉动物的习性,掌握动物的装卸、驱赶和保定方法;掌握采样工具和采样设备的使用方法。
- 6.1.2 工作过程中应减少直接接触动物的血液、体液、粪便的频次,一旦接触应立即彻底清洗、消毒。

6.2 屠宰操作人员

- 6.2.1 屠宰操作应按 GB/T 17236、GB/T 19477、GB/T 19478、NY/T 3469 等的要求进行。
- 6.2.2 屠宰操作人员应熟练掌握工器具的使用、维护及保管方法。
- 6.2.3 急宰工作人员完成急宰工作后,应对手部和工器具彻底清洗、消毒。
- 6.2.4 放血人员和与水接触较多的人员,应穿防水的衣裤。有高空坠物危险的岗位,应配戴安全帽。
- 6.2.5 烫毛岗位的人员应佩戴防烫伤手套。

6.3 副产品加工人员

- 6.3.1 副产品加工人员进入车间前应按 5.4 的要求穿着工作服外,还应穿戴防水围裙、防水袖套、防烫伤手套、防潮防滑的胶靴。
- 6.3.2 副产品加工人员进入车间和生产结束时,均应按照流程进行洗手消毒和鞋靴的清洗、消毒,生产结束后宜先洗澡再离开车间。

6.4 肉品分割人员

- 6.4.1 肉品分割应按畜禽肉分割技术规程的要求进行。
- 6.4.2 肉品分割人员应熟练掌握工器具的使用、维护及保管方法。
- 6.4.3 应根据相应岗位需求佩戴围裙、雨衣和一次性防护手套。
- 6.4.4 使用分割锯的人员和手持刀具的岗位应穿戴防刺穿工作服,并按岗位需求戴钢丝手套。

6.5 检验检疫人员

- 6.5.1 检验检疫人员应掌握畜禽屠宰检验检疫程序和方法,肉品品质检验应按照 GB/T 17996、GB 18393 等执行,屠宰检疫应按照《生猪屠宰检疫规程》《牛屠宰检疫规程》《羊屠宰检疫规程》《家禽屠宰检疫规程》《兔屠宰检疫规程》等的规定执行。
- 6.5.2 检验检疫人员应熟悉动物的习性,熟知畜禽常见疾病,掌握工具及仪器的使用、维护及保管方法。

6.5.3 检验检疫人员到相应的工作区开展检验检疫活动时,应按照本文件规定的各工作区人员防护要求进行自身防护。

6.6 无害化处理人员

6.6.1 无害化处理人员应掌握常见的无害化处理方法,具体见《病死及病害动物无害化处理技术规范》的规定。

6.6.2 无害化处理人员以及从事病死及病害动物和相关动物产品的收集、暂存、转运的工作人员应经过专门培训,掌握有关生物安全处理知识。

6.6.3 无害化处理人员应使用专用的收集工具、包装用品、转运工具、清洗工具、消毒器材等进行作业和清洗消毒。

7 辅助加工人员的防护要求

7.1 设备维修人员

7.1.1 设备维修人员应掌握各类机械设备的工作原理和操作注意事项,掌握水、电、气安全生产有关知识。

7.1.2 设备维修人员在不同洁净度的工作区作业时,应穿戴符合洁净度要求的防护服,佩戴相应的工帽和口罩。

7.2 冷库作业人员

7.2.1 制冷设备操作人员应掌握制冷设备的工作原理、操作程序及冷库管理有关制度,并取得国家规定的特种作业证。

7.2.2 冷库作业人员进出冷库应做好登记,穿戴带有防护耳朵的棉帽、棉服、防砸棉鞋,并戴手套。

7.2.3 巡视冷库时,应有2名以上人员一同巡视。

7.2.4 库内作业结束后,冷库作业人员应确认库内无人后方可关灯、锁门。

7.2.5 出现制冷液泄漏时,人员应穿戴好防护服,并佩戴防毒面具进行处置。

7.3 配电作业人员

7.3.1 配电作业人员应掌握安全用电知识,并熟知设备的操作规程、防护常识,并取得国家规定的特种作业操作证。

7.3.2 配电作业人员应执行一岗双人的工作机制。

7.4 污水处理人员

7.4.1 污水处理人员应定期进行相关法律法规和专业技术、安全防护、紧急处理等理论知识和操作技能的培训,培训考核合格后方可上岗。

7.4.2 污水处理人员进行排污(废水、废气等)、清池、密闭空间作业时应穿着高筒胶靴,佩戴防毒面具、手套等防护用品,并佩戴无障碍的通信设备。

7.5 清洗消毒人员

7.5.1 清洗消毒人员上岗前应进行消毒基本要求、消毒管理、消毒方法等的培训。

7.5.2 清洗消毒过程中要做好自我防护,不应随意出入消毒区域,不准许无关人员进入消毒区域。

7.5.3 发生疫情的消毒应按照国家规定执行;工作完毕后,应对防护用品消毒灭菌处理。

7.6 其他人员

7.6.1 锅炉作业人员应持证上岗,并按5.4的要求佩戴相应防护用品。

7.6.2 其他相关人员的个人防护应符合相关法律法规的要求。

8 文件记录要求

相关防护记录集中保管,记录保存期限不得少于2年。

附录 A

(资料性)

个人防护装备的配置及使用要求

个人防护装备的配置及使用要求见表 A.1。

表 A.1 个人防护装备的配置及使用要求

序号	装备	作用	要求及适用对象
1	帽子/安全帽	保护头部,避免污染头发/防止冲击物伤害头部	a)无纺布材料,防水,应包住头部,头发不得外露,适用于车削作业人员 b)由帽壳、帽衬以及下颏带组成的硬质塑料安全帽,适用于有高空坠物危险场所工作的人员
2	安全镜	避免碰撞和飞溅	防雾镜片(必须有视力矫正)且侧面有护罩,适用于宰杀岗位人员及检验检疫人员
3	耳塞	防噪声,避免听力损害	由硅胶或是低发泡模材料、高弹性聚酯材料制成的防噪声耳塞,适用于制冷机房作业人员及环境噪声较大的工作人员
4	口罩	避免飞溅、防止有害气体/液体的侵袭	一次性口罩,应罩住鼻、口及下颌,适用于宰前检验检疫人员及车间各岗位工作人员
5	工作服	罩在日常服装外,避免污染衣服	a)防寒工作服,适用于低温环境工作人员 b)防水工作服,适用于清洗岗位工作人员 c)产品处理工作人员的工作服宜分体,屠宰技术工宜穿着深色工作服,洁净生产区员工宜穿浅色,外间人员宜穿深色 d)检验检疫人员与其他岗位工作人员的工作服应有明显的区分标识
6	塑料围裙及袖套	避免污染衣服	防水,适用于车间容易被血污、粪污等污染的岗位人员
7	手套	避免手部直接接触生物危害物质	a)微生物学认可的一次性乳胶、乙基树脂和聚氨酯类材料的手套,应属于食品级原料,适用于直接接触产品的作业人员 b)钢丝材料的手套,适用于锯骨人员、锯骨人员、分割人员等 c)线手套/绝缘手套,适用于配电人员、维修人员、冷库工作人员等
8	鞋、鞋/靴套	防水、防寒、防导电、防刺	a)防水并能遮盖裤袜和裤腿下部的鞋/靴,适用于车间各岗位工作人员 b)防触电、防砸、防滑鞋/靴,适用于设备维修人员、冷库作业人员、污水处理人员、配电作业人员、制冷车间人员等外间人员
9	防毒面具	防止废气、有毒气体的侵害	过滤式防毒面具适用于无害化处理人员、废气处理人员、有毒有害气体处理人员等

参 考 文 献

- [1] 生猪屠宰检疫规程(农牧发〔2019〕2号 附件2)
 - [2] 牛屠宰检疫规程(农医发〔2010〕27号 附件3)
 - [3] 羊屠宰检疫规程(农医发〔2010〕27号 附件4)
 - [4] 家禽屠宰检疫规程(农医发〔2010〕27号 附件2)
 - [5] 兔屠宰检疫规程(农医发〔2018〕9号)
 - [6] 病死及病害动物无害化处理技术规范(农医发〔2017〕25号)
-