

# 汕头市农业局文件

汕市农〔2017〕179号

## 关于印发《汕头市农业局家禽集中屠宰厂（场）设置标准》的通知

各区县农业（畜牧兽医）局：

《汕头市农业局家禽集中屠宰厂（场）设置标准》业经市法制局审查同意，现印发给你们，请认真贯彻执行。



2017年12月14日

抄送：市法制局、市食药监局、市环保局、市商务局、市工商局、市城管局、市卫计局、市规划局、市国土局，市动物卫生监督所。

汕头市农业局办公室

2017年12月14日印发

# 汕头市农业局家禽集中屠宰厂（场）设置标准

为切实规范家禽集中屠宰行为，保障家禽产品质量安全，根据《广东省家禽经营管理办法》等有关规定，参照《广东省家禽屠宰厂（场）设置指导意见》，以及《生鲜家禽加工经营卫生规范》（DBS 44/004-2014）、《家禽屠宰质量管理规范》（NY/T 1340-2007）、《肉类加工厂卫生规范》（GB12694-1990）、《农副产品加工业卫生防护距离》（GB18078.1-2012），结合我市实际，制定本建设标准。

## 一、资质要求

家禽集中屠宰厂（场）应依法获得工商营业执照、动物防疫条件合格证、污染物排放许可证，具有家禽机械化（半机械化）生产条件和肉品统一配送能力。

## 二、设置和建设要求

### （一）选址要求

1、家禽集中屠宰厂（场）选址应当符合当地人民政府家禽屠宰专项规划及城市总体规划、土地利用规划，符合环境保护、动物防疫条件要求。

2、家禽集中屠宰厂（场）选址应远离供水水源地和自来水取水口，远离环境敏感目标，满足卫生防护距离和大气防护距离要求，无有害气体、粉尘及其它污染物，并且地势较高、交通方

便、便于污水治理排放。

## （二）水源要求

有与屠宰规模相适应，水质符合《生活饮用水卫生标准》(GB5749-2006)的充足水源。

## （三）建设要求

1、屠宰厂（场）建设应与生产规模相适应，设立生产作业区和生活区，生产作业区应与生活区分开设置。生活区应设在常年主风区的上风处。厂区应分设活禽进厂、成品出厂的专用门或通道。

2、屠宰厂（场）工程设计和工艺流程布局合理，厂房和车间应根据生产工艺的要求合理划分生产作业区（可设立待宰区、屠宰加工区、无害化处理区和储藏区等）。建筑布局总体设计必须遵循健康、病害禽类隔离以及原料、产品、副产品、废弃物的转运互不交叉的原则，采取有效分离或分隔，预防和降低产品受污染的风险。

3、各加工场所根据清洁要求程度，可分为非清洁区、次清洁区和清洁区，各区之间应有明显的分区标志，设专门通道相连。

4、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、污水处理站、锅炉房、煤场等的主导风向下风向，其建设应符合环保、食品卫生及建筑防火等方面要求。

5、待宰区应具有良好的通风条件，设有防寒、隔热等设施，圈舍容量应大于每日屠宰量。

6、屠宰加工区应配废气防治设施，有良好的通风、排气装

置，能够及时排除污染的空气和水蒸气，废气排放符合卫生、环保标准要求。

7、无害化处理区应设有疑似病禽观察圈、病禽隔离圈、急宰间和无害化处理间。

8、应建有符合国家规定要求的内脏处理间、冷藏或冷冻间，配备有检疫检验室、动物卫生监督工作室。

9、应设有家禽及其产品装卸台和车辆清洗、消毒等设施。

10、应配套供水、排水设施，排水系统实行雨污分流，污水须经处理后达标排放。厂（场）内下水道畅通，排放迅速无积水，下水道进出口有“五防”设施（防“四害”及防臭）。

#### （四）设施设备要求

1、应有与生产规模相适应，符合家禽屠宰工艺要求的挂禽、宰杀、沥血、浸烫、脱毛、净膛、预冷等机械化或半机械化家禽屠宰设备及传输链。

2、应具备检疫检验工作所需的检疫检验相关设备。

3、应有符合国家规定要求的卫生消毒设施。

4、应有符合环保要求的污水、污染物治理设施。厂内应按规范设置蓄粪、废弃物等的暂时集存场所。

5、应有符合国家规定要求的病害家禽及其产品无害化处理设施。

6、屠宰加工区应配备有加工器具、容器和固定设备清洗、消毒设备设施，设有充足的冷、热水源。

7、接触肉品的设备、器具和容器，应使用无毒、无气味、

不吸水、耐腐蚀的耐用无毒材料制作，其表面平滑、无裂缝，便于清洗，并应有明显标志。

#### **（五）肉品统一配送要求**

1、应有与屠宰量相适应、符合食品质量卫生安全要求的冷链配送设备设施和运载工具。

2、建立健全肉品统一配送管理制度，组织开展家禽产品统一配送工作。

### **三、管理要求**

#### **（一）日常管理制度**

1、建立健全检疫检验制度，按照国家法定检疫、检验对象和标准进行检疫、检验工作。

2、应建立活禽进厂、家禽屠宰、产品包装、家禽产品出厂、病死禽肉品无害化处理登记和不合格家禽产品召回等屠宰管理制度，并完善台账档案。

3、应符合防火等安全生产要求，制定并落实相关制度。

4、加强污染防治设施运行维护工作，建立健全污水处理设施运行台账及固废产生、处置台账。

5、应建立厂区保安和卫生清洁制度，保持厂区和生产车间环境整洁卫生；完善和落实防范杀灭病媒生物措施，并落实专人负责。

6、应建立家禽产品质量追溯制度和记录，建立和使用生鲜家禽产品二维码追溯管理系统。

#### **（二）人员要求**

- 1、应有经上岗培训的检疫检验人员。
- 2、应有依法取得健康证明、符合岗位要求的生产加工人员。
- 3、活家禽验收、检疫检验、屠宰、包装等岗位人员应做好个人防护，配足防护用品。
- 4、应定期对全厂员工进行家禽屠宰质量管理、安全生产、食品卫生等法律法规的宣传培训。

**四、**法律法规、国家标准和技术规范另有规定的，从其规定。

**五、**本建设标准自2017年12月24日起施行，有效期至2022年12月23日止。