

DB 3415

六 安 市 地 方 标 准

DB 3415/T 67—2023

肉鹅屠宰厂建设规范

Code for construction of meat goose slaughterhouse

地方标准信息服务平台

2023 - 12 - 25 发布

2023 - 12 - 25 实施

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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由霍邱县泽钜农业开发有限公司提出。

本文件由六安市农业农村局归口。

本文件起草单位：霍邱县泽钜农业开发有限公司、霍邱县泽钜禽业专业合作社、霍邱县动物卫生监督所、霍邱县市场监督检验所、霍邱县市场监管综合行政执法大队、六安市畜牧业发展中心、安徽农业大学。

本文件主要起草人：王幔、程圣芳、汪秀娟、夏俊、肖慧琴、李满兵、贾昌泽、周天敏、杨晓凡、陈兴勇、张兵、张海波、张磊、吴海洋、祁增保、田维祥。

地方标准信息服务平台

肉鹅屠宰厂建设规范

1 范围

本文件规定了肉鹅屠宰厂的选址、布局、工艺流程和基础设施、生产车间建设、生产设施设备、环境卫生、出厂台账等要求。

本文件适用于肉鹅屠宰厂的建设。

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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范
- GB/T 27519 畜禽屠宰加工设备通用要求
- GB 50016 建筑设计防火规范
- GB 50072 冷库设计标准
- GB 50084 自动喷水灭火系统设计规范
- GB 50974 消防给水及消火栓系统技术规范
- GB 51219-2017 禽类屠宰与分割车间设计规范

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 选址

- 4.1 应选择交通便利、地势平坦、具备可靠的水源和电源的区域，水质应符合 GB 5749 的要求。
- 4.2 应符合城乡规划、卫生、环保等行政主管部门的相关要求，远离烟雾、粉尘或其他污染源及住宅区、医院、学校、水源地等。

5 布局

- 5.1 应分别设置生产区和生活区，生产区内应明确区分清洁区和非清洁区，宜设置明显标识。非清洁区不应布置在厂区夏季主导风向的上风侧，清洁区不应布置在厂区夏季主导风向的下风侧。
- 5.2 生产区应按功能设置待宰区、隔离间、急宰间、屠宰间、分割间、化验室、无害化处理间、产品存储区、废弃物暂存区等功能区，布局与设施应满足生产工艺流程、食品卫生及检疫检验要求。
- 5.3 屠宰间及分割间的非清洁区与清洁区的人流、物流不应交叉，非清洁区与清洁区的出入口应分别独立设置，应分别设置活禽入口、废弃物出口和产品出口。

5.4 屠宰间及分割间的非清洁区、半清洁区和清洁区生产人员的卫生与生活用房应分开设置，并设封闭连廊连通。

5.5 生产区应设置与生产规模相适应的化验室，化验室应单独设置进出口。

6 工艺流程和基础设施

6.1 工艺流程

按照检疫→验收→待宰→上挂→致昏→宰杀→沥血→浸烫→脱羽→胴体加工→冷却清洗→副产品加工→包装→冷藏或冻藏顺序设置。不应采用有毒有害介质辅助脱毛。

6.2 室内装修

按 GB 51219-2017 中 4.8 的规定执行。

6.3 给水排水设施

按 GB 51219-2017 中第 9 章的规定执行。

6.4 供暖通风与空气调节

按 GB 51219-2017 中第 10 章的规定执行。

6.5 电气与照明

按 GB 51219-2017 中第 11 章的规定执行

6.6 消防设施

当氨压缩机房同车间贴邻时，应采用不开门窗洞口的防火墙分割。消防给水及灭火设备应符合 GB 50016、GB 50974 及 GB 50084 的规定。

6.7 人员卫生与生活设施

按照 GB 51219-2017 中 4.6 的规定执行。

7 生产车间建设

7.1 建设要求

按照 GB 51219-2017 中第 5 章的规定执行

7.2 急宰间

设置在厂区常年主导风向的下风口处。急宰间的出入口处应设置消毒池，地面采用不渗水、易冲洗材料制作，墙裙高度不小于 2 m。

7.3 待宰区

卸鹅平台应设置在方便卸车的屠宰流水线最前端位置，长度根据生产规模确定，高度宜为 0.9 m~1.1 m。平台前设回车场，其排水坡度不宜小于 5°。回车场应设置车辆及用具清洗、消毒设备。

7.4 屠宰车间

屠宰车间层高和面积应能满足通风、采光及设备安装、维修和生产需要。应按生产工艺流程设置划分不同功能区域，各区域界限划分明确且有明显的物理间隔。屠宰车间建设应按照GB 51219-2017中4.3的相关规定执行。

7.5 分割车间

应独立设置原料预冷间、分割剔骨间、副产品暂存间、包装间、包装材料间、工具清洗消毒间及辅助设备用房。分割车间建设应按照GB 51219-2017中4.4的相关规定执行。

7.6 无害化处理间

宜在急宰间附近设置。

7.7 给排水建设

应沿生产线设置排水沟，排水沟内壁应光滑，易清洗，耐冲洗，保证排水畅通、便于清洁、配备有防止固体废弃物进入、浊气逸出、防鼠害装置。消防干管敷设在车间夹层时，管道要采取支吊架、防冻保温、防结露等防护措施。

8 生产设施设备要求

8.1 屠宰车间应配备传送链条、浸烫设备、脱毛设备、预冷设备、分割设备、包装设备等，屠宰设备应符合GB/T 27519相关要求。使用的台、槽、池等宜采用表面光滑易清洗、消毒的不锈钢材料。

8.2 沥血槽深度为0.2 m~0.5 m，内槽底坡度应不小于30°，应在槽底最低处分别设置血、水输送管道。

8.3 集血池应设在单独的房间内，容积不小于0.5个班宰量的血的容积，池上配备活动盖板。

8.4 应单独设置浸烫脱毛间，配备排气天窗和驱雾装置。浸烫池应有水温显示和调节装置，采用流动式池水。或配备蒸汽烫毛装置。

8.5 应配备不锈钢立式冷却池，流水方式与方向与鹅胴体走向逆行。

8.6 应配备通风降温设施，保持分割车间、副产品加工区、包装间的室温不高于12℃，冷却间温度0℃~4℃。

8.7 应配备相应冰鲜冷藏或速冻设施，冷库设计应符合GB 50072相关规定。

8.8 产品冻结采用制冷速冻装置时，制冷速冻装置应设在单独的房间内。

8.9 制冷系统管道不应穿过有人要办公及休息的房间。

8.10 宜配备与屠宰规模相适应的焚烧、化制、高温和消毒等无害化处理设备。

9 环境卫生要求

应符合GB 12694、GB 51219-2017中3.3和第7章的相关规定。

10 出厂台账

应建立相应的活鹅进厂、产品出厂、安全卫生、消防环保、不合格品处理及产品追溯等管理制度和台账。

地方标准信息服务平台