

T/CASME

团 体 标 准

T/CASME XXXX—2024

王店三园鸡屠宰场防疫卫生规范

Wangdian Sanyuan Chicken Slaughterhouse Epidemic Prevention and Hygiene
Standards

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上

2024 - XX - XX 发布

2024- XX - XX 实施

中国中小商业企业协会 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 环境要求	1
5 宰前防疫卫生	2
6 屠宰过程卫生控制	3
7 宰后卫生和无害化处理	4
8 废弃物和污水处理	5
9 人员健康、卫生管理及培训要求	5

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。

本文件由中国中小商业企业协会提出并归口。

本文件主要起草单位：嘉兴市王店三圆禽业有限公司。

本文件参与起草单位：嘉兴市王店三圆禽业有限公司、嘉兴市秀洲区王店镇农业农村与生态环境办、浙江省农业科学院、浙江鑫宁农业股份有限公司。

本文件主要起草人：董见麟、严金昌、孙烨琳、樊国良、姚伟华、肖英平、吕文涛、金建龙。

本文件为首次发布。

王店三园鸡屠宰场防疫卫生规范

1 范围

本文件规定了王店三园鸡屠宰场防疫卫生规范的环境要求、宰前防疫卫生、屠宰过程卫生控制、宰后卫生和无害化处理、废弃物和污水处理。

本标准适用于家禽屠宰场防疫卫生规范。

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 13457 肉类加工工业水污染物排放标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

DB63/T 1652—2022 病害动物及病害动物产品无害化处理技术规程

NY/T 330—1997 肉用仔鸡加工技术规程

NY 467—2001 畜禽屠宰卫生检疫规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

家禽 poultry

人工豢养的、宜于人类食用的、健康的活体鸟类动物，例如鸡、鸭、鹅等。

3.2

屠体 carcass

经过放血、脱毛后的家禽躯体，包括内脏。

3.3

胴体 fuselage

经过放血、去毛、去爪、去内脏、去头等工序后家禽的整个躯体。

4 环境要求

4.1 厂区设施应符合下列要求

- 4.1.1 厂址的选择应远离污染源，远离居民区 500 m 以上，厂区外围设有围墙。
- 4.1.2 家禽与成品应分设出入口，并在运输家禽车辆出入口处设置车轮消毒池，消毒池应与门同宽，长度超过车轮周长。
- 4.1.3 厂区分开设置生产区和生活区，各区应有相关的办公等配套设施。
- 4.1.4 厂区内运输家禽与成品的通道不得交叉。

4.2 厂房及设施应符合下列要求

- 4.2.1 厂房面积和设备能力应与生产能力相适应。
- 4.2.2 厂内应设有家禽接收场所(待宰间)、家禽屠宰场所(放血间)、浸烫脱毛间，内脏摘除间、预冷间、副产品处理间、速冻间、包装间和化制间等。
- 4.2.3 厂内应设置专门存放、运输病死家禽及其他不可食用禽肉的密闭容器，该容器应用不渗透材料制成，设计上易于清洗、无渗漏。
- 4.2.4 厂内应设置专门存放内、外包装材料的库房，库内保持干燥、通风良好，清洁卫生。
- 4.2.5 车间内禽体吊挂传送链、钩及其他相配套的加工设备和设施应无毒、无害，并易于清洗、消毒。
- 4.2.6 屠宰加工生产线上应设置专门供检验员实施宰后检验的设施。
- 4.2.7 屠宰车间内应设置专门存放清洗、消毒化学用品的区域，并加有明显标识。
- 4.2.8 厂内应设置无害化处理设施。
- 4.2.9 厂内应设置清洗、消毒运输家禽车辆和工具的专门区域及其相关设备。
- 4.2.10 运输家禽的车辆及容器出厂前应彻底清洗、消毒。

4.3 工厂设计与设施卫生要求

- 4.3.1 厂房建筑应坚固耐用，易于维修，便于清洗和消毒，并具有良好的保温和防火性能。
- 4.3.2 车间的墙裙高度应不低于 2 m，放血处的墙裙不低于 3 m，墙裙应采用无毒、无害、易于清洗、浅色明亮的建筑材料。
- 4.3.3 厂内的地沟设计应光滑，易于清洗、消毒，并设有防止固体废弃物进入、异味溢出、鼠类进入的装置。
- 4.3.4 厂内的更衣室、卫生间、淋浴间等其他设施的设计应符合 GB 14881 的规定。

5 宰前防疫卫生

5.1 入场检疫

- 5.1.1 家禽应来自非疫区，且健康良好。
- 5.1.2 家禽入厂前应持有饲养地动物防疫监督机构出具的检疫合格证明、出县境动物及动物产品运载工具消毒证明、运输检疫证明以及其他所必须的检疫证明。
- 5.1.3 检疫员应查验饲料添加剂类型、使用期及停用期、使用药物种类、用药期及停药期、疫苗种类和接种日期方面的有关记录。
- 5.1.4 检疫员应核对家禽种类和数目，了解途中病、亡情况。然后进行群体检疫，剔出可疑病禽，转放隔离围，进行详细的个体临床检查，必要时进行实验室检查。

5.2 待宰检疫

- 5.2.1 家禽宰前 12 h 应断食，并充分给水至宰前 3 h。
- 5.2.2 家禽在留养待宰期间需随时进行临床观察。送宰前再做一次群体检疫，剔出患病禽。

5.3 宰前检疫后的处理

- 5.3.1 经宰前检疫发现的病禽应按照《中华人民共和国动物防疫法》和 DB63/T 1652 的相关规定进行处理。
- 5.3.2 家禽存放处、病禽存放处和屠宰场所实行严格消毒，严格采取防疫措施，并及时向当地畜牧兽医行政管理部门报告疫情。
- 5.3.3 凡判为急宰的畜禽，均应将其宰前检疫报告单结果及时通知检疫人员，以供对同群畜禽宰后检验时综合判定、处理。
- 5.3.4 对判为健康的畜禽，送宰前应由检疫人员出具准宰通知书。
- 5.3.5 收缴的检疫合格证明、消毒证明、检疫证明以及宰前检疫记录应当至少保存 2 年。

6 屠宰过程卫生控制

只有出具准宰通知书的家禽才可进入屠宰线。

6.1 致昏与放血

- 6.1.1 放血间应设置不可渗透、易于清洗、消毒的接血槽。
- 6.1.2 放血间应设置用于清洗、消毒放血刀具的设备。刀具在生产中应按规定的频率清洗、消毒。
- 6.1.3 放血间生产中应保持黑暗，室内的光照度宜保持在 50 lx 以下。
- 6.1.4 进入屠宰线的活禽应在电麻后立即屠宰。电麻设备应控制在 100 V~125 V。
- 6.1.5 放血时应准确切断颈动脉，轻抓轻挂家禽，将家禽的双腿同时挂在挂钩上，防止机械性损伤。
- 6.1.6 放血时间应保持在 3 min~5 min。

6.2 浸烫脱毛

- 6.2.1 浸烫池应设有自动温控设施。浸烫水温宜保持在 $60\text{ }^{\circ}\text{C}\pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$ ，浸烫时间宜控制在 60 s~80 s。
- 6.2.2 浸烫池的设计和构造应能够使家禽躯体在池内逆水流方向移动。浸烫应采用流动水。
- 6.2.3 浸烫后脱毛应快速、完全。
- 6.2.4 脱毛机应具有防止羽毛飞溅的挡板。
- 6.2.5 脱毛时应用温度适宜的热水喷淋屠体。
- 6.2.6 合理调整脱毛机，不得出现皮肤撕裂、翅骨折的现象。
- 6.2.7 脱毛后应用清水冲洗屠体，确保冲净屠体表面的污物。
- 6.2.8 脱毛后应有专门的人员去除屠体表的残毛、黄皮、脚皮和趾壳等。

6.3 内脏摘除

- 6.3.1 开膛时，开口的大小以能伸进手掌、机械手或其他工具为宜，应避免刀具伤及内脏。
- 6.3.2 去内脏、去头、去颈、去爪的操作应符合 NY/T 330—1997 中 4.2.5、4.2.6 的规定的要求。
- 6.3.3 利用自动去脏机或专用工具取出内脏时，应避免器具伤及消化道。
- 6.3.4 利用机械或人工去除肛门时，应避免消化道内容物污染胴体。
- 6.3.5 被嗦囊内容物、胆汁和粪便等污染的胴体应从生产线摘单独清洗、处理。
- 6.3.6 摘除内脏的器具每使用一次或人手每动作一次均应经过清洗，再进行后续的操作。
- 6.3.7 放血、摘除内脏的器具至少每小时用 $83\text{ }^{\circ}\text{C}$ 以上的热水清洗、消毒一次。
- 6.3.8 放血、摘除内脏所用的器具不得接触地面、墙面。
- 6.3.9 用于生产中操作人员的手、鞋、靴消毒的消毒池内的消毒液应保持有效的浓度。

6.3.10 放血、摘除内脏、冷却加工三个不同区域的卫生清洁工具应专用,并在适宜的地方单独保存。

6.4 冲洗

6.4.1 摘除内脏后的胴体腔、体表均应经过压力喷射水充分冲洗。

6.4.2 内脏摘除间应设置专门冲洗胴体腔、体表的压力冲洗设备,且系统水压不小于 3 kg/cm²。

6.4.3 用于冲洗胴体腔、体表的压力冲洗设备应便于清洗、消毒。

6.4.4 人工冲洗胴体腔的器械每一次操作后均应清洗或消毒。自动冲洗胴体腔的器械每一次冲洗后应自动清洁。

6.5 冷却

6.5.1 冷却设备的设计与构造能够使胴体在冷却池内逆水流方向移动。

6.5.2 冷却设备中至少包括预冷和冷却两个冷水池。预冷却水温应保存在 5 ℃以下,终冷却水温度应保持在 0 ℃~2 ℃。

6.5.3 冷却水不得被消化道内容物、血液等严重污染,保持卫生。

6.5.4 冷却槽使用次氯酸钠消毒,消毒液浓度为 50 mg/g~100 mg/g,单设胴体消毒池。

6.5.5 冷却胴体时应准确计量冷却水用量,每只家禽的换水量不得低于 2.5 L。

6.5.6 冷却总时间为 30 min~40 min。冷却后的胴体中心温度降到 5 ℃以下。

6.5.7 胴体出冷却池后,应充分沥掉胴体体表及体腔的游离水。

6.5.8 生产前、中、后应对冷却设备进行卫生清洁工作,专人负责检查,并作记录。

6.6 冷藏、冷冻

6.6.1 从家禽放血到产品包装、入冷库的时间不得超过 2 h,先加工、先包装的产品先入冷库。

6.6.2 速冻库温度要求在-30 ℃以下,相对湿度为 90 %~95 %。产品速冻温度不得超过 8h。

6.6.3 冷藏库温度要求在-18 ℃以下,相对湿度为 90 %。

6.6.4 保鲜库温度要求在 2℃以下,相对湿度为 90 %~95 %。

6.6.5 装箱前须测试肉温,中心温度达-15 ℃后方可装箱入库。

6.6.6 产品进入冷藏库,应分品种、规格、生产日期、批次,分批堆放在垫仓板上。

6.6.7 产品贮藏应离墙、离地码放,出库时遵循“先进先出”的原则。

6.6.8 冷藏库的产品必须经企业质检部门检验合格后方可出库。

6.6.9 产品不准进行二次冻结。

6.6.10 冷藏库应定期除霜,并设有防虫、防鼠装置,保持库内清洁、无异味。

7 宰后卫生和无害化处理

7.1 家禽宰后检验家禽体表,内脏和体腔应逐只进行视检,必要时进行触检或切开枪查,注意胴体的质地、颜色和气味的异常变化,特别应注意屠宰操作可能引起的异常变化。

7.2 宰后检验过程中淘汰下来的家禽,应抽样进行细致的临床检查和实验室诊断。

7.3 经检疫合格的胴体应佩戴检疫合格标识,并签发检疫合格证。

7.4 经宰后检验发现高致病性禽流感等疫病时,按以下方法处理:

- a) 立即停止生产;
- b) 生产车间彻底清洗、严格消毒;
- c) 立即向当地畜牧兽医行政管理部门报告疫情;
- d) 病禽胴体、内脏、其他副产品按 DB63/T 1652—2022 中 4.1 的规定处理;

- e) 同批产品及副产品按 DB63/T 1652—2022 中 4.1 的规定处理;
 - f) 各项处理经畜牧兽医行政管理部门检查合格后方可恢复生产。
- 7.5 经宰后检验发现寄生虫病时,按 NY 467—2001 中 8.4 的规定处理。
- 7.6 经宰后检验发现肿瘤时,按下列规定处理:
- a) 在一个器官发现肿瘤病变,胸体不瘠瘦,并无其他明显病变者,患病脏器作工业用或销毁,其余部分高温处理;如胸体瘠瘦或肌肉有病变者,全尸作工业用或销毁;
 - b) 两个或两个以上器官发现肿瘤病变者,全尸作工业用或销毁;
 - c) 确诊为淋巴肉瘤、白血病和鳞状上皮细胞癌者,全尸作工业用或销毁。
- 7.7 经宰后检验发现普通病、中毒和局部病损时,按下列规定处理:
- a) 有下列情形之一者,全尸作工业用或销毁:脓毒症、尿毒症、黄疸、过度消瘦、大面积坏疽、急性中卷、全身肌肉和脂肪变性、全身性出血的离禽;
 - b) 局部有下列病变之一者,割除病变部分作工业用或销毁,其余部分不受限制:创伤、化脓、炎症、硬变、坏死,寄生虫损害、严重的淤血、出血、病理性肥大或萎缩,异色、异味及其他有碍卫生的部分。
- 7.8 须做无害化处理的应在胴体上加盖与处理意见一致的统一印章,并在动物防疫监督部门监督下,在厂内处理。

8 废弃物和污水处理

- 8.1 家禽肉尸、内脏、毛发及其他产品按 DB63/T 1652 的规定处理。
- 8.2 屠宰产生的污水按 GB 13457 的规定处理。

9 人员健康、卫生管理及培训要求

- 9.1 屠宰加工的从业人员上岗前应接受健康检查,取得健康合格证后方可上岗。
 - 9.2 经健康检查合格后的人员每年至少应进行一次健康检查,必要时做临时检查,如发现患有活动性肺结核、传染性肝炎、肠道传染病及其带菌或带毒者、渗出性皮肤病,疥疮者和皮肤化脓感染者应立即调离生产岗位。
 - 9.3 人员卫生管理与其他要求应符合 GB 14881 的规定。
 - 9.4 屠宰场应定期对从业人员进行卫生等相关知识培训。
-