

附件

# 北京市畜禽定点屠宰管理办法（暂行）

## 第一章 总则

第一条 为了加强畜禽屠宰监督管理，规范畜禽屠宰经营行为，保证畜禽产品质量安全，根据《中华人民共和国动物防疫法》、《中华人民共和国农产品质量安全法》、《生猪屠宰管理条例》、《北京市食品安全条例》、《北京市动物防疫条例》等相关法律、法规，结合本市实际情况，制定本办法。

第二条 凡在本市行政区域内从事畜禽屠宰的单位和个人均应遵守本办法。

第三条 市级兽医行政主管部门负责全市畜禽屠宰监督管理工作。区县兽医行政主管部门负责辖区内畜禽屠宰监督管理工作。

第四条 本办法所指畜禽是指猪、牛、羊、鸡、鸭。本办法所称畜禽产品，是指畜禽屠宰后未经加工的肉、脂、脏器、血液、骨、头、蹄（爪）、皮等。

第五条 本市实行畜禽定点屠宰制度。未经定点，任何单位和个人不得从事畜禽屠宰活动，自宰自食的除外。

从事清真畜禽屠宰活动的，除应符合本办法的规定外，还应符合国家有关清真食品管理的规定和少数民族食用清真食品的习俗。

第六条 畜禽定点屠宰厂（场）应对畜禽屠宰活动和畜禽产品质量安全负责，是畜禽产品质量安全第一责任人。

第七条 畜禽定点屠宰厂（场）应建立完善的生产管理制度，建立畜禽收购、屠宰和产品加工、贮存、运输等全过程质量安全管理体系。

本市鼓励畜禽定点屠宰厂（场）向规模化、自动化、标准化方向发展。

## 第二章 设立与批准

第八条 市级兽医行政主管部门会同有关部门，按照合理布局、有利流通，方便群众的原则，结合本市实际情况制定畜禽定点屠宰行业发展规划。

畜禽定点屠宰厂（场）的设立应符合畜禽定点屠宰行业发展规划，各生产车间布局与设施设备以及工艺流程要有利于产品追溯制度的建立。

第九条 畜禽（生猪除外）定点屠宰厂（场）的设立应符合以下基本条件：

（一）依法取得动物防疫条件合格证；

（二）与居民生活区、生活饮用水源地、学校、医院等公共场所的距离符合国务院兽医主管部门规定的标准；

（三）有符合国家生活饮用水标准的水源条件；

（四）具备污染物处理设施，排放的废水、废气、废物和噪声等符合国家环保规定的要求；

（五）具有完善的安全生产管理制度，符合安全生产监管部门要求，并配备人员防护用品、设施、设备；

（六）有符合国家和本市规定要求的待宰舍、急宰间、屠宰间以及低温储存、清洗消毒、畜禽屠宰等设施设备和运载工具；

(七) 有符合岗位要求的各类技术人员，并取得县级以上医疗机构开具的健康证明；

(八) 有相关质量管理体系和质量控制人员；

(九) 有符合相关规定要求的检疫检验室、检疫检验设施和符合环境保护要求的污染防治措施；

(十) 具备符合标准的病害畜禽及畜禽产品无害化处理设施；

第三项至第十项所列条件应与畜禽屠宰规模相适应。

第十条 畜禽（生猪除外）定点屠宰厂（场）开工建设之前，申请人应当将符合规定条件的土地、水源证明材料，以及屠宰企业厂区地理方位图、厂区平面图、工艺流程图等技术材料送交区县兽医行政主管部门，征求开工建设意见，区县兽医行政主管部门应当予以技术支持和帮助。

第十一条 申请设立畜禽（生猪除外）定点屠宰厂（场）应按照《北京市畜禽定点屠宰厂（场）审核验收程序》执行。畜禽（生猪除外）定点屠宰厂（场）建成竣工后，应向区县兽医行政主管部门提出书面申请，区县兽医行政主管部门接到申请后，对畜禽（生猪除外）定点屠宰厂（场）进行现场初审，初审合格的报市级兽医行政主管部门，市级兽医行政主管部门依照畜禽（生猪除外）定点屠宰厂（场）验收和审核标准进行验收。符合标准的，自受理申请之日起20个工作日内颁发畜禽（生猪除外）定点屠宰许可证和定点屠宰标志牌；不符合标准的书面通知申请人。

畜禽（生猪除外）定点屠宰许可证和定点标志牌格式由市级兽医行政主管部门统一制作，畜禽（生猪除外）定点屠宰许可证有效期限3年。

市级兽医行政主管部门网站定期公布和更新本市畜禽定点屠宰厂（场）名单。

第十二条 畜禽（生猪除外）定点屠宰厂（场）应在畜禽定点屠宰许可证有效期到达前向所在区县兽医行政主管部门提出换证申请，并提交相关材料。区县兽医行政主管部门对相关材料进行审查，经审查合格的将意见报市级兽医行政主管部门。市级兽医行政主管部门应自受理申请之日起20个工作日内组织相关部门对畜禽（生猪除外）定点屠宰企业进行审核。

经审核符合条件的畜禽（生猪除外）定点屠宰厂（场）给予换证。不符合条件的畜禽（生猪除外）定点屠宰厂（场），由市级兽医行政主管部门责令其限期改正，逾期不改的按照国家和本市法律法规进行处理。

第十三条 生猪定点屠宰厂（场）的设立与批准工作按照国务院《生猪屠宰管理条例》及相关规定执行。

### **第三章 畜禽屠宰与检疫检验**

第十四条 畜禽定点屠宰厂（场）应按照国家规定的操作规程和技术要求进行畜禽屠宰。

第十五条 畜禽定点屠宰厂（场）应建立畜禽进厂（场）检查登记制度。进厂（场）屠宰的畜禽，应附具畜禽产地动物卫生监督机构出具的检疫合格证明。猪、牛、羊必须佩戴免疫耳标。

第十六条 畜禽定点屠宰厂（场）应建立严格的畜禽屠宰检验管理制度，并在屠宰车间显著位置明示畜禽屠宰操作工艺流程图和检疫检验工序位置图。

第十七条 畜禽定点屠宰厂（场）应按照国家规定的检疫检验规程进行检疫检验，并如实记录结果。结果记录保存期限不得少于2年。

检疫检验应与畜禽屠宰同步进行。畜禽定点屠宰厂（场）应设置同步检疫检验装置。

第十八条 禁止屠宰下列畜禽：

（一）未附有动物检疫合格证明，未佩戴国家规定畜禽标识的；

（二）用药未达到休药期；

（三）注水或注入其他物质的；

（四）屠宰前已经死亡的；

（五）含有国务院兽医行政主管部门公布禁用物质；

（六）其他不符合法律、法规和国家有关规定的。

第十九条 经检疫检验合格的畜禽产品（含分割肉品）应附具《动物检疫合格证明》后方可出厂（场），此外，猪胴体应加施检疫、检验合格验讫章，牛、羊胴体应加施检疫合格验讫章。

未经检疫检验或经检疫检验不合格的畜禽产品不得出厂（场）。

第二十条 经检疫不合格的畜禽及畜禽产品，应按照国家有关规定进行无害化处理，并做好记录。记录保存不能低于2年。

第二十一条 畜禽定点屠宰厂（场）以及其他任何单位和个人不得对畜禽或者畜禽产品注水或者注入其他物质。

第二十二条 畜禽定点屠宰厂（场）应按照规定进行病原微生物、兽药残留、违禁药物、非法添加物等有毒有害物质的检测，并如实记录检测结果。检测记录至少保留2年。

第二十三条 任何畜禽定点屠宰厂（场）不得为未经定点从事畜禽屠宰活动的单位或者个人提供畜禽屠宰场所或者畜禽产品储存设施，不得为对畜禽或者畜禽产品注水或者注入其他物质的单位或者个人提供场所。

#### 第四章 生产管理

第二十四条 畜禽定点屠宰厂（场）应建立产品质量追溯制度。如实记录畜禽进厂（场）时间、数量、产地、供货者、屠宰与检验信息及出厂时间、品种、数量、流向检疫证明编号等信息。记录保存不得少于2年。

支持鼓励畜禽定点屠宰厂（场）采用现代信息技术，建立产品质量追溯系统。

第二十五条 畜禽定点屠宰厂（场）应建立不合格产品召回制度。对召回的产品依据国家有关规定采取相关处理措施，并向区县兽医行政主管部门报告。

第二十六条 畜禽定点屠宰厂（场）应使用符合国家标准食品级消毒剂、包装材料和专用运载工具，并制定相应使用管理制度。厂（场）区冷库不得存放非本企业屠宰畜禽产品。畜禽产品应使用封闭、冷藏或者设有吊挂设施的专用车辆，不得敞运，运输畜禽和畜禽产品的运载工具不得运输有碍食品安全的物品。

第二十七条 畜禽定点屠宰厂（场）应建立完善的安全生产管理制度，定期对相关人员进行培训，对涉氨冷库进行检修、维护。

第二十八条 畜禽定点屠宰厂（场）应建立信息报送制度。按照市级兽医行政主管部门相关要求，及时报送屠宰、销售、无害化处理等相关信息。

第二十九条 畜禽定点屠宰厂（场）连续歇业、停业超过 180 天的，按照国家和本市有关规定进行处理。

第三十条 畜禽定点屠宰厂（场）应将畜禽定点屠宰标志牌悬挂于厂（场）区的显著位置。

畜禽定点屠宰厂（场）应建立本企业畜禽定点屠宰证、章、标志牌的保管和使用管理制度。

畜禽定点屠宰许可证和畜禽定点屠宰标志牌不得出借、出租、转让。任何单位和个人不得冒用或者使用伪造的畜禽定点屠宰许可证和畜禽定点屠宰标志牌。

## 第五章 监督管理

第三十一条 区县动物卫生监督机构应依照有关规定严格履行职责，加强对畜禽屠宰活动的日常监督检查。

第三十二条 畜禽屠宰的检疫监督工作，依照《中华人民共和国动物防疫法》、《北京市动物防疫条例》和国家有关规定执行。畜禽产品质量安全监督管理工作，依照《中华人民共和国农产品质量安全法》、《北京市食品安全条例》和有关规定执行。

第三十三条 畜禽（生猪除外）定点屠宰厂（场）变更企业名称、法定代表人的，应当在办理工商变更登记手续后 15 个工作日内向市级兽医行政主管部门申请换发畜禽定点屠宰许可证。

畜禽定点屠宰厂（场）变更经营范围、经营地点的，应当依照本办法第十条的规定申请换发畜禽定点屠宰许可证。

第三十四条 动物卫生监督机构依法进行监督检查，可以采取下列措施：

- （一）向有关单位和个人了解情况；

- (二) 进入畜禽屠宰等有关场所实施现场检查；
- (三) 查阅、复制有关记录、票据以及其他资料；
- (四) 对畜禽、畜禽产品按照规定采样、留验、抽检；

动物卫生监督机构进行监督检查时，监督检查人员不得少于2人，并应出示执法证件。

对动物卫生监督机构依法进行的监督检查，有关单位和个人应予以配合，不得拒绝、阻挠。

第三十五条 动物卫生监督机构在监督检查中发现畜禽定点屠宰厂（场）不再具备本办法规定条件的，应责令其限期整改；逾期仍达不到本办法规定条件的，按照国家和本市法律法规进行处理。

## **第六章 附则**

第三十六条 本办法施行前设立的畜禽定点屠宰厂（场）应自本办法施行之日起1年内，向市级兽医行政主管部门申请换发畜禽定点屠宰标志牌和畜禽定点屠宰许可证。

第三十七条 本办法自2014年10月1日实施。2002年12月发布《北京市畜禽定点屠宰管理办法》作废。

第三十八条 本办法由北京市农业局负责解释。

# **北京市畜禽定点屠宰厂（场） 审核验收程序**

## **第一章 总 则**

第一条 为加强畜禽定点屠宰行业管理，规范畜禽定点屠宰厂（场）验收审核工作，依据《北京市畜禽定点屠宰管理办法》，制定本程序。

第二条 本程序所指畜禽是指牛、羊、鸡、鸭。

第三条 市级兽医行政主管部门负责全市畜禽定点屠宰厂（场）验收审核工作的领导、组织和监督管理。

各区县兽医行政主管部门负责本辖区畜禽定点屠宰厂（场）申报材料 and 现场初审。

## 第二章 组织与实施

第四条 市级兽医行政主管部门负责组织实施畜禽定点屠宰厂（场）验收审核；负责制订、修订畜禽定点屠宰厂（场）验收审核规定；负责畜禽定点屠宰厂（场）验收审核专家队伍建设和监督管理。

区县兽医行政主管部门负责组织开展辖区内畜禽定点屠宰厂（场）申报材料 and 现场初审；负责辖区畜禽定点屠宰厂（场）的日常监督管理。

第五条 畜禽定点屠宰厂（场）验收审核工作实行专家评审制度。市级兽医行政主管部门负责建立全市畜禽定点屠宰厂（场）验收审核专家库，并对专家库进行更新、管理。

## 第三章 受理与初审

第六条 申请畜禽定点屠宰厂（场）的设立，应符合《北京市畜禽定点屠宰管理办法》第九条规定的条件和要求。

第七条 畜禽定点屠宰厂（场）开工建设之前，申请人应当将符合规定条件的土地、水源证明材料，以及屠宰企业厂区地理方位图、厂区平面图、工艺流程图等技术材料送交

区县兽医行政主管部门，征求开工建设意见，区县兽医行政主管部门应当予以技术支持和帮助。

第八条 畜禽定点屠宰厂（场）建成竣工后，应向区县兽医行政主管部门提出书面申请，区县兽医行政主管部门接到申请后，对畜禽定点屠宰厂（场）进行现场初审，初审合格的报市级兽医行政主管部门。

第九条 畜禽定点屠宰厂（场）应在畜禽定点屠宰许可证有效期届满前3个月向所在区县兽医行政主管部门提出换证申请。填报《北京市畜禽定点屠宰企业申请审批表》（附录1），并提交以下资料：

- （一）畜禽定点屠宰厂的申请报告；
- （二）屠宰企业厂区地理方位图；
- （三）屠宰企业厂区平面图；
- （四）屠宰企业工艺流程图；
- （五）主要设备清单（附录2）；
- （六）屠宰企业动物防疫合格证复印件（有效期内）；
- （七）屠宰定点屠宰许可证复印件；
- （八）屠宰企业组织机构代码证复印件；
- （九）屠宰企业营业执照复印件；
- （十）屠宰企业法定代表人（负责人）身份证复印件；
- （十一）屠宰技术人员健康证明复印件（1年内开具）；
- （十二）屠宰企业生产用水的水质检验报告（1年内开具）；
- （十三）屠宰企业经环保部门监测报告复印件（1年内开具）。

畜禽定点屠宰厂（场）还应当按照《北京市畜禽定点屠宰管理办法》第九条中规定提供相应的资料和证明文件。

畜禽屠宰企业填报的《北京市畜禽定点屠宰企业申请审批表》及申请资料应做到详实和准确。

区县兽医行政主管部门对申报材料完成初审，并将审查意见连同第九条规定材料一式二份，报市级兽医行政主管部门。

#### 第四章 验收与批准

第十条 市级兽医行政主管部门受理申请后，组织专家3-5名及相关部门按照市兽医行政主管部门制定的《北京市牛羊定点屠宰厂验收标准》和《北京市禽类定点屠宰厂验收标准》进行验收。专家组设组长1名，组长是本次检查验收第一责任人。审查部门应选派1至2名工作人员以协调员身份全程参加、监督专家组的有关活动，但不参加评议。

第十一条 市级兽医行政主管部门对符合标准的畜禽定点屠宰厂（场）做出畜禽定点屠宰许可决定，并于20个工作日内颁发畜禽定点屠宰许可证和定点屠宰标志牌，不符合标准的不予许可。

#### 第五章 附 则

第十二条 本程序自发布之日起施行。原《北京市牛、羊、鸡、鸭定点屠宰场所审核管理办法》作废。

附录 1:

# 北京市畜禽定点屠宰企业 申请审批表

申请单位（盖章）： \_\_\_\_\_

申请日期： \_\_\_\_\_

验收日期： \_\_\_\_\_

发证日期： \_\_\_\_\_

## 北京市农业局印制

编号： \_\_\_\_\_

单位名称					
地址					
法人代表		联系电话		邮编	
申请日期	年 月 日				
开始经营日期	年 月 日				
经济性质					

生产经营范围						年屠宰数量
职工人数	合计	男	女	检疫员	检验员	动物防疫负责人
生产经营使用面积 (m <sup>2</sup> )	合计	生产加工面积	仓库及圈舍面积		污水处理设施	其他设施
申报材料清单：						
<p>以上情况填报属实，请审查验收。</p> <p>申请单位（盖章）：          法人代表（签字）：          年 月 日</p>						
区县初审部门 意见	<p>审核单位（盖章）： 审核日期：年 月 日</p> <p>经办人：_____ 负责人：_____</p>					
验收组意见						






# 北京市禽类定点屠宰厂验收标准

## 一、总则

1. 为提高本市禽类屠宰水平，保证肉品质量，规范禽类屠宰厂的建设标准，根据《中华人民共和国动物防疫法》、《北京市动物防疫条例》、《北京市畜禽定点屠宰管理办法》，特制定本标准。

2. 本市行政区域内新建、扩建和改建的禽类定点屠宰厂的验收及已有屠宰厂审核换证工作按本标准执行。

## 二、规范性引用文件

下列文件对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引用版本适用于本文件，凡是不注日期

的引用文件，其最新版本（包括修改单）适用于本文件。

- GB5749 生活饮用水卫生标准
- GB7718 预包装食品标签通则
- GB12694 肉类加工厂卫生规范
- GB13457 肉类加工工业水污染物排放标准
- GB14881 食品安全国家标准食品生产通用卫生规范
- GB16548 病害动物和病害动物产品生物安全处理规程
- GB16869 鲜、冻禽产品
- GB18078.1 农副食品加工业卫生防护距离第一部分屠宰及肉类加工业
- GB/T20094 屠宰和肉类加工企业卫生管理规范
- GB/T20551 畜禽屠宰 HACCP 应用规范
- GB/T22469 禽肉生产企业兽医卫生规范

### 三、术语和定义

1. 隔离间：隔离可疑病禽，进一步观察、检查疫病的场所。
2. 屠宰车间：自致昏放血到产品净膛的场所。
3. 沥血间：禽类宰杀后，排放血液的场所。
4. 浸烫脱毛间：宰杀后，对禽类羽毛浸烫、脱毛的场所。
5. 净膛间：将禽体胸腔、体腔内的心、肝、胃、肠等脏器摘除的场所。
6. 分割车间：按部位分割肉的场所。
7. 内脏加工间：加工整理心、肝、肠、囊、爪等器官的场所。

8. 无害化处理间：对病、死禽、废弃物进行化制处理的场所。

9. 非清洁区：在加工过程中本身带有一定的污染或对环境的清洁水平要求相对较低的区域。

10. 清洁区：为了避免对产品造成污染所设立的较高清洁要求的区域。

11. 冷却：经过处理将胴体体温降至一定温度的工序。

12. 无害化处理：将经检验确定为不适合人类食用或不符合兽医卫生要求的禽、胴体、内脏或禽的其他部分进行高温、焚烧或深埋等处理的方法或过程。

13. 急宰：无碍食品安全，且濒临死亡的禽类，由官方兽医视情况批准后进行的宰杀。

14. 宰前检验：在屠宰前，判定是否健康和适合人类食用进行的检验。

15. 宰后检验：在屠宰后，判定是否健康和适合人类食用，对其胴体、内脏和其它部分进行的检验。

16. 驻场官方兽医室：检疫人员实施实验室检测、出证及档案存放场所。

#### **四、屠宰能力**

1. 鸡每小时屠宰能力 1000 只以上。

2. 鸭每小时屠宰能力 700 只以上。

#### **五、厂址选择与厂区布置**

1. 厂址选择

1.1 屠宰厂应取得土地使用许可相关证明文件和符合规划、环保相关证明。

1.2 屠宰厂选址应符合 GB12694 的相关要求，应避开有害废弃物、产生有害气体、烟雾、粉尘、放射性物质和其他扩散性污染源不能有效清除的场所 500 米以上。厂区周围不宜有虫害大量孳生的潜在场所，难以避开时应设计必要的防范措施。

## 2. 厂区布局

2.1 厂区合理布局，宿舍、食堂等生活区域应与生产区保持适当距离或分隔。各功能区域有适当的分离或分隔，防止交叉污染。活禽与废弃物的出入口与产品和人员的出入口分开。

2.2 建有与生产能力相适应并符合卫生要求的成品、包装物料和化学物品的储存设施，以及待宰、隔离、急宰、废弃物和垃圾暂存、污水处理、无害化处理等设施。

2.3 活禽进厂入口处应设置与门同宽、长 4m，深 0.3m 的车轮消毒池，应配备与活禽运输车相适宜的车辆清洗消毒设施。

2.4 急宰间应设在隔离间附近，急宰间及隔离间的出入口处设置与门同宽的消毒池，配备更衣、消毒等设施。

2.5 无害化处理间：应配备与生产规模相适应、符合相关标准的无害化处理设施，对经检验确定为不适合人类食用或不符合兽医卫生要求的禽、胴体、内脏或其他部分附属物按照 GB16548 的规定进行无害化处理。无害化处理间应配备无渗漏、易于清洁的存放废弃物的专用设施以及相应的消毒设施。需无害化处理的物品应使用专用运输器具运送。

## 3. 厂区环境

3.1 厂区内的道路应铺设硬质材料。空地应采取必要措施，如铺设硬质材料或草坪等方式，保持环境清洁，防止正常天气下扬尘和积水等现象的发生。

3.2 厂区内应有适当的排水系统，无异味。产生的废水、废料、烟尘的处理和排放应符合国家有关规定。

3.3 厂区内保持清洁，不应堆放废弃旧设备及其他杂物，废弃物应及时处理，避免对厂区环境造成污染。

3.4 避免存有卫生死角和蚊蝇孳生地。废弃物和垃圾应用防溢味、不透水、防腐蚀、易清洁消毒的器具盛放和运输，放置废弃物和垃圾的场所应保持整洁，废弃物和垃圾应及时清理出厂。

3.5 厂区内厕所应有冲水、洗手、防蝇等设施。墙裙以浅色、平滑、不透水且耐腐蚀的材料修建，易于清洁。

3.6 厂区内禁止饲养其他动物。

## **六、厂房与车间**

1. 车间的面积、高度应与生产能力和设备的安置相适应，满足工艺过程和卫生要求。不得同时在同一屠宰车间屠宰不同种类的动物。厂房内设置检验室的，应与生产区域分隔。

2. 根据生产工艺合理布局，采取有效分离或分隔，预防和降低产品受污染的风险。配备与屠宰规模和产品相适应的挂禽、放血、浸烫脱毛、净膛、分割、内脏处理、包装、速冻、存储等功能设施。车间内应留有足够的空间以便于实施宰后检验，并备有检验设施。

3. 内部设计和布局应满足卫生操作要求，墙面与天花板、地面夹角处应设置为弧形。

3.1 车间地面应用防滑、密封性好、防吸附、易清洗的无毒材料修建。具有便于排水和清洗的构造，保持清洁、无积水，确保污水从清洁区流向非清洁区；车间出口及与外界连通处应有防鼠、防虫蝇措施。

3.2 车间内墙面、门窗应用浅色、密封性好、防吸附、易清洗的无毒材料修建，保持清洁、光滑，必要时应消毒，可开启的窗户应装有防虫蝇窗纱。

3.3 车间屋顶或者天花板及架空构件应能防止灰尘、霉斑和冷凝水的形成以及脱落，保持清洁。

3.4 车间内应有充足的自然或人工照明，光线以不改变被加工物的本色为宜。光线强度应能保证生产、检验各岗位正常操作。如需在暴露产品的正上方安装照明设施，应使用安全型照明设施或采取防护设施。

3.5 车间应具有适宜的自然或机械通风设施，保持车间内通风良好。进排风系统在设计和建造上应便于维护和清洁，使空气从高清洁区域流向低清洁区域。

4. 在车间入口处、卫生间及车间内适当的地点应设置与生产能力相适应的洗手、消毒和干手设施。消毒液浓度应能达到有效的消毒效果。洗手龙头应为非手动开关。

5. 设有与车间连接并与员工数量相适应的更衣室，不同清洁要求的区域设有单独的更衣室。视需要设立符合卫生要求的卫生间，更衣室和卫生间应保持清洁卫生、无异味，其设施和布局应避免对车间造成污染。

6. 应设有充分的污水排放系统并保持通畅，避免其污染产品或生产加工用水，水污染物排放标准符合《GB13457 肉

类加工工业水污染物排放标准》或行政区域的相关规定。

## 七、设备、设施与生产过程

1. 与产品接触的设备 and 容器（一次性使用的容器和包装除外），应用耐腐蚀、防锈、防吸附、易清洗的无毒材料制成，其构造应易于清洗消毒。盛装废弃物及非食用产品的容器应由防渗透材料制成并予以特别标明。盛装化学物质的容器应标识，加锁管理。

2. 车间内宜有独立区域和设施用于容器和工器具的清洗消毒，防止清洗消毒区域对加工区域的污染。

3. 宰前检验：对到厂活禽核对数量，临床观察健康状况，查验《动物检疫合格证明》。应核对检查了解初级生产的信息，如饲养情况、用药停药情况、免疫情况、使用的饲料添加剂等，不得使用禁兽药和禁用物质，符合停药期的规定。

4. 屠宰操作：根据需要配备麻电设备，应配备用于消毒放血刀具的设备。沥血间应配备不渗透且易于清洗消毒的接血槽和滴血设施，确保屠宰后充分放血，沥血时间不少于 3 分钟。

5. 浸烫脱毛：根据屠宰品种，配备与生产规模相适应的浸烫池、打毛机、浸蜡脱蜡等设备，浸烫池设计能分批次浸烫，浸烫脱毛间应设有良好的通风设施。根据不同季节和不同品种，控制适宜的温度和时间（温度控制在  $60 \pm 2^\circ\text{C}$ ，浸烫时间不少于 60 秒，脱毛充分。用于浸蜡用的石蜡应为食品级。

6. 掏膛：配备适宜的掏膛生产线和操作器具，内脏摘除应避免损伤消化道内容物污染胴体。在掏膛后应配备适宜的

胴体冲洗设施。对胴体和内脏实施同步宰后检验，发现病变内脏和胴体及时剔除并做无害化处理。

7. 内脏加工：内脏加工间布局合理，做到脏、净内脏分开，避免交叉污染。

8. 冷却：采用水冷或其它冷却方法，冷却介质的温度控制在 0-4℃，冷却后胴体中心温度达到 10℃ 以下。

9. 分割：分割车间的温度应在 12℃ 以下。根据不同规格要求进行分割，分割后的各部分应修剪外伤、淤血及毛等。整禽及分割产品的检验应符合 GB16869 的规定。

10. 包装：包装材料应无毒，符合食品安全标准，预包装产品标签符合 GB7718 的规定。

11. 冷冻与贮存：根据产品需要，配备适宜的降温设施，速冻间-28℃ 以下，冷藏库 0-4℃，冷冻库-18℃ 以下。有温度要求的工序和场所应配有温度显示装置和测量装置，并定期进行检定或校准。

12. 出厂检验：依据 GB16869 的规定实施型式检验和出厂检验，并保存记录。

## **八、驻场官方兽医室**

1. 屠宰厂应设立与企业规模相适应的驻场官方兽医室，设有检疫办公室、技术档案室、休息室，房间干净整洁。驻场官方兽医室使用面积不低于 30 平方米，各功能分区独立。

2. 驻场官方兽医室应具备满足日常办公需要的供水、光照、供暖、降温设备以及相对稳定的电源。

## **九、实验室**

1. 屠宰厂应设立与检测项目相适宜的实验室，具备致病

微生物、兽药残留、违禁药物和非法添加物的检测能力。实验室的使用面积不少于 25 平方米，微生物实验室与理化实验室分开。

2. 实验室应配备上下水，配备必要的通风、光照和消毒设施以及相对稳定的电源。

3. 应具备与申请定点屠宰品种、数量相适应的自行检验设备。包括但不限于：微生物培养箱、天平、超净工作台或无菌室、高压灭菌器、酶标仪（采用酶联免疫法时）、旋转蒸发仪或氮气吹干装置、匀浆器、离心机、涡旋振荡器、微量移液器等。检验设备应定期进行检定或校准。

4. 应配备与生产规模相适应的取得检验职业资格证书的专职检验人员，数量不少于 2 名。

5. 实验室内应配备消防装置等安全设施，由指定人员负责维护和补充。

6. 实验室应采用现行有效的检验方法，完善实验室管理制度，保存检验记录至少 2 年。

## 十、人员

1. 屠宰厂应配备与生产规模相适应的食品安全专业技术人员、管理人员、检验人员和生产操作人员等专职人员。

2. 所有与生产有关的人员应持有有效的健康证明，取得健康证明后方可上岗工作。患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全的疾病的人员，不得从事与产品有关的工作。

3. 保持个人卫生，不应配戴饰物、手表，染指甲等。人员卫生和着装应避免对产品造成污染，不得携带或存放与生产无关的个人用品。进入车间应更换清洁的工作服，按规程

进行洗手消毒。

## **十一、安全生产**

1. 屠宰厂的厂房、车间和设备设施符合有关安全生产法律、法规的规定和国家标准的要求。

2. 安全设备的安装、使用、检测、维修、改造和报废，应当符合国家标准或者行业标准。应对安全设备进行经常性维护、保养，并定期检测，保证正常运转。维护、保养、检测应当作好记录。

3. 生产场所和员工宿舍应当设有符合紧急疏散要求、标志明显、保持畅通的出口。

4. 应依法建立健全安全生产责任制，制定安全生产规章制度和相关规程，严格履行安全生产主体责任。安全生产规章制度应包括：安全生产教育和培训制度、安全生产检查制度、具有较大危险因素的设备设施的安全管理制度、危险作业管理制度、劳动防护用品配备和管理制度、安全生产奖励和惩罚制度、生产安全事故报告和处理制度、其他保障安全生产的规章制度。

5. 应为从业人员配备合格的劳动防护用品并培训使用方法。加强安全教育，特种作业人员按照国家有关规定，经专门的安全作业培训，取得特种作业操作资格证书。

6. 应建立液氨泄露、消防疏散、锅炉房爆炸、危险化学品等应急预案。定期进行消防演习，保持安全检查、应急演练等有关记录。应对安全生产状况进行经常性检查，检查情况应当记录在案。

## **十二、制度管理**

1. 应建立畜禽屠宰检验管理制度，并在屠宰车间显著位置明示畜禽屠宰操作工艺流程图和检疫检验工序位置图。

2. 应建立畜禽定点屠宰证、章、标志牌的保管和使用管理制度。

3. 应建立食品安全应急预案，并每年进行模拟演练并形成记录。

4. 应建立原料、包装材料、化学品采购验收管理制度。使用的原料、包装材料应符合相应的国家标准或有关规定。使用的洗涤剂、消毒剂应符合食品安全的要求，对人体安全、无害。保存有效的供应商资质、年度报告等相关证明。

5. 应建立不合格品处理制度，确保在采购、屠宰、分割、储存和运输过程中发现的不合格品被妥善处理。

6. 应建立质量追溯制度和产品召回制度。如实记录禽进厂（场）时间、数量、产地、供货者、屠宰与检验信息及出厂时间、品种、数量和流向。

7. 应建立员工培训制度，对屠宰加工人员以及相关岗位的从业人员进行相应的食品安全知识和操作技能培训。管理人员应了解食品安全的基本原则和操作规程，能够判断潜在的危险，采取适当的预防和纠正措施，确保有效管理。

8. 应建立记录管理制度，对采购、屠宰加工、贮存、检验、销售等环节详细记录。记录内容应完整、真实，确保对产品从原料采购到产品销售的所有环节都可进行有效追溯，保存期限 2 年。

# 北京市牛羊定点屠宰厂验收标准

## 一、总则

1. 为提高本市牛羊屠宰水平，保证肉品质量，规范牛羊屠宰厂的建设标准，根据《中华人民共和国动物防疫法》、《北京市动物防疫条例》、《北京市畜禽定点屠宰管理办法》，特制定本标准。

2. 本市行政区域内新建、扩建和改建的牛羊定点屠宰厂的验收及已有屠宰厂审核换证工作按本标准执行。

## 二、规范性引用文件

下列文件对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引用版本适用于本文件，凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括修改单）适用于本文件。

GB5749	生活饮用水卫生标准
GB7718	预包装食品标签通则
GB12694	肉类加工厂卫生规范
GB13457	肉类加工工业水污染物排放标准
GB14881	食品安全国家标准食品生产通用卫生规范
GB16548	病害动物和病害动物产品生物安全处理规程
GB18078.1	农副食品加工业卫生防护距离第一部分

## 屠宰及肉类加工业

GB/T20094 屠宰和肉类加工企业卫生管理规范

GB/T20551 畜禽屠宰 HACCP 应用规范

### 三、术语和定义

1. 隔离舍：隔离可疑病畜，进一步观察、检查疫病的场所。

2. 待宰舍：牛羊宰前停食、饮水、冲淋的场所。

3. 急宰间：屠宰无碍食品安全，且濒临死亡牛羊的场所。

4. 屠宰车间：自致昏放血到分割成分体肉片的场所。

5. 分割车间：剔骨、分割、分部位肉的场所。

6. 副产品加工间：加工整理心、肝、肺、肠、肚、头、蹄等器官的场所。

7. 无害化处理间：对病、死畜废弃物进行化制处理场所。

8. 预冷间：经过处理将牛羊屠体体温降至一定温度的车间。

9. 非清洁区：在加工过程中本身带有一定的污染或对环境的清洁水平要求相对较低的区域。

10. 清洁区：为了避免对产品造成污染所设立的较高清洁要求的区域。

11. 急宰：无碍食品安全，且濒临死亡的牛羊，由官方兽医视情况进行宰杀。

12. 宰前检验：在牛羊屠宰前，判定是否健康和适合人类食用进行的检验。

13. 宰后检验：在牛羊屠宰后，判定是否健康和适合人类食用，对其胴体、内脏和其它部分进行的检验。

14. 无害化处理：将经检验确定为不适合人类食用或不符合兽医卫生要求的牛羊、胴体、内脏或其他部分进行高温、焚烧或深埋等处理的方法或过程。

15. 驻场官方兽医室：检疫人员实施实验室检测、出证及档案存放场所。

#### **四、屠宰能力**

1. 羊屠宰厂年设计屠宰量不低于 30 万只。

2. 牛屠宰厂年设计屠宰量不低于 3 万头。

#### **五、厂址选择与厂区布置**

##### **1. 厂址选择**

1.1 屠宰厂应取得土地使用许可相关证明文件和符合规划、环保相关证明。

1.2 屠宰厂选址应符合 GB12694 的相关要求，应避开有害废弃物、产生有害气体、烟雾、粉尘、放射性物质和其他扩散性污染源不能有效清除的场所 500 米以上。厂区周围不宜有虫害大量孳生的潜在场所，难以避开时应设计必要的防范措施。

##### **2. 厂区布局**

2.1 厂区合理布局，宿舍、食堂等生活区域应与生产区保持适当距离或分隔。各功能区域有适当的分离或分隔，防止交叉污染。牛羊与废弃物的出入口与产品和人员的出入口分开。

2.2 建有与生产能力相适应并符合卫生要求的成品、包装物料和化学物品的储存设施，以及待宰、隔离、急宰、废弃物和垃圾暂存、污水处理、无害化处理等设施。

2.3 牛羊进厂入口处应设置与门同宽、长 4m，深 0.3m 的车轮消毒池，应配备与牛羊运输车相适宜的车辆清洗消毒设施。

2.4 急宰间应设在隔离间附近，急宰间及隔离间的出入口处设置与门同宽的消毒池，配备更衣、消毒等设施。

2.5 无害化处理间：应配备与生产规模相适应、符合相关标准的无害化处理设施，对经检验确定为不适合人类食用或不符合兽医卫生要求的牛羊、胴体、内脏或其他部分附属物按照 GB16548 的规定进行无害化处理。无害化处理间应配备无渗漏、易于清洁的存放废弃物的专用设施以及相应的消毒设施。需无害化处理的物品应使用专用运输器具运送。

### 3. 厂区环境

3.1 厂区内的道路应铺设硬质材料。空地应采取必要措施，如铺设硬质材料或草坪等方式，保持环境清洁，防止正常天气下扬尘和积水等现象的发生。

3.2 厂区内应有适当的排水系统，无异味。产生的废水、废料、烟尘的处理和排放应符合国家有关规定。

3.3 厂区内保持清洁，不应堆放废弃旧设备及其他杂物，废弃物应及时处理，避免对厂区环境造成污染。

3.4 避免存有卫生死角和蚊蝇孳生地。废弃物和垃圾应用防溢味、不透水、防腐蚀、易清洁消毒的器具盛放和运输，放置废弃物和垃圾的场所应保持整洁，废弃物和垃圾应及时清理出厂。

3.5 厂区内厕所应有冲水、洗手、防蝇等设施。墙裙以浅色、平滑、不透水且耐腐蚀的材料修建，易于清洁。

3.6 厂区内禁止饲养其他动物。

## 六、厂房与车间

1. 车间的面积、高度应与生产能力和设备的安置相适应，满足工艺过程和卫生要求。不得同时在同一屠宰车间屠宰不同种类的动物。厂房内设置检验室的，应与生产区域分隔。

2. 根据生产工艺合理布局，采取有效分离或分隔，预防和降低产品受污染的风险。配备与屠宰规模和产品相适应的淋浴、放血、剥皮、出腔、劈半、内脏处理、预冷、分割、包装、速冻、存储等功能设施。车间内应留有足够的空间以便于实施宰后检验，并备有检验设施。

3. 内部设计和布局应满足卫生操作要求，墙面与天花板、地面夹角处应设置为弧形。

3.1 车间地面应用防滑、密封性好、防吸附、易清洗的无毒材料修建。具有便于排水和清洗的构造，保持清洁、无积水，确保污水从清洁区流向非清洁区；车间出口及与外界连通处应有防鼠、防虫蝇措施。

3.2 车间内墙面、门窗应用浅色、密封性好、防吸附、易清洗的无毒材料修建，保持清洁、光滑，必要时应消毒，可开启的窗户应装有防虫蝇窗纱。

3.3 车间屋顶或者天花板及架空构件应能防止灰尘、霉斑和冷凝水的形成以及脱落，保持清洁。

3.4 车间内应有充足的自然或人工照明，光线以不改变被加工物的本色为宜。光线强度应能保证生产、检验各岗位正常操作。如需在暴露产品的正上方安装照明设施，应使用安全型照明设施或采取防护设施。

3.5 车间应具有适宜的自然或机械通风设施，保持车间内通风良好。进排风系统在设计和建造上应便于维护和清洁，使空气从高清洁区域流向低清洁区域。

4. 在车间入口处、卫生间及车间内适当的地点应设置与生产能力相适应的洗手、消毒和干手设施。消毒液浓度应能达到有效的消毒效果。洗手龙头应为非手动开关。

5. 设有与车间连接并与员工数量相适应的更衣室，不同清洁要求的区域设有单独的更衣室。视需要设立符合卫生要求的卫生间，更衣室和卫生间应保持清洁卫生、无异味，其设施和布局应避免对车间造成污染。

6. 应设有充分的污水排放系统并保持通畅，避免其污染产品或生产加工用水，水污染物排放标准符合《GB13457 肉类加工工业水污染物排放标准》或行政区域的相关规定。

## **七、设备、设施与生产过程**

1. 与产品接触的设备 and 容器（一次性使用的容器和包装除外），应用耐腐蚀、防锈、防吸附、易清洗的无毒材料制成，其构造应易于清洗消毒。盛装废弃物及非食用产品的容器应由防渗透材料制成并予以特别标明。盛装化学物质的容器应标识，加锁管理。

2. 车间内宜有独立区域和设施用于容器和工器具的清洗消毒，防止清洗消毒区域对加工区域的污染。

3. 宰前检验：对到厂牛羊核对数量，临床观察健康状况，查验《动物检疫合格证明》。应核对检查了解初级生产的信息，如饲养情况、用药停药情况、免疫情况、使用的饲料添加剂等，不得使用禁兽药和禁用物质，符合停药期的规定。

4. 屠宰操作：根据需要配备麻电设备，应配备用于消毒放血刀具的设备。沥血间应配备不渗透且易于清洗消毒的接血槽和滴血设施，确保屠宰后充分放血，沥血时间不少于3分钟。

5. 剥皮：根据屠宰品种，配备与生产规模相适应剥皮机或人工剥皮必要的工作台。

6. 掏膛：配备适宜的掏膛生产线和操作器具，内脏摘除应避免损伤消化道内容物污染胴体。在掏膛后应配备适宜的胴体冲洗设施。

7. 设置同步检验装置，对胴体和内脏实施同步宰后检验，发现病变内脏和胴体及时剔除并做无害化处理。

8. 内脏加工：内脏加工间布局合理，做到红白内脏分开处理，避免交叉污染。

9. 劈半：根据生产规模配备适宜劈半锯。

10. 包装：包装材料应无毒，符合食品安全标准，预包装产品标签符合GB7718的规定。

11. 冷冻与贮存：根据产品需要，配备适宜的降温设施，速冻间 $-35^{\circ}\text{C}$ 以下，冷藏库 $0-4^{\circ}\text{C}$ ，冷冻库 $-18^{\circ}\text{C}$ 以下。有温度要求的工序和场所应配有温度显示装置和测量装置，并定期进行检定或校准。

12. 出厂检验：依据GB16869的规定实施型式检验和出厂检验，并保存记录。

## **八、驻场官方兽医室**

1. 屠宰厂应设立与企业规模相适应的驻场官方兽医室，设有检疫办公室、技术档案室、休息室，房间干净整洁。驻

场官方兽医室使用面积不低于 30 平方米，各功能分区独立。

2. 驻场官方兽医室应具备满足日常办公需要的供水、光照、供暖、降温设备以及相对稳定的电源。

## 九、实验室

1. 屠宰厂应设立与检测项目相适宜的实验室，具备致病微生物、兽药残留、违禁药物和非法添加剂的检测能力。实验室的使用面积不少于 25 平方米，微生物实验室与理化实验室分开。

2. 实验室应配备上下水，配备必要的通风、光照和消毒设施以及相对稳定的电源。

3. 应具备与申请定点屠宰品种、数量相适应的自行检验设备。包括但不限于：微生物培养箱、天平、超净工作台或无菌室、高压灭菌器、酶标仪（采用酶联免疫法时）、旋转蒸发仪或氮气吹干装置、匀浆器、离心机、涡旋振荡器、微量移液器等。检验设备应定期进行检定或校准。

4. 应配备与生产规模相适应的取得检验职业资格证书的专职检验人员，数量不少于 2 名。

5. 实验室内应配备消防装置等安全设施，由指定人员负责维护和补充。

6. 实验室应采用现行有效的检验方法，完善实验室管理制度，保存检验记录至少 2 年。

## 十、人员

1. 屠宰厂应配备与生产规模相适应的食品安全专业技术人员、管理人员、检验人员和生产操作人员等专职人员。

2. 所有与生产有关的人员应持有有效的健康证明，取得

健康证明后方可上岗工作。患有国务院卫生行政部门规定的有碍食品安全的疾病的人员，不得从事与产品有关的工作。

3. 保持个人卫生，不应配戴饰物、手表，染指甲等。人员卫生和着装应避免对产品造成污染，不得携带或存放与生产无关的个人用品。进入车间应更换清洁的工作服，按规程进行洗手消毒。

## 十一、安全生产

1. 屠宰厂的厂房、车间和设备设施符合有关安全生产法律、法规的规定和国家标准的要求。

2. 安全设备的安装、使用、检测、维修、改造和报废，应当符合国家标准或者行业标准。应对安全设备进行经常性维护、保养，并定期检测，保证正常运转。维护、保养、检测应当作好记录。

3. 生产场所和员工宿舍应当设有符合紧急疏散要求、标志明显、保持畅通的出口。

4. 应依法建立健全安全生产责任制，制定安全生产规章制度和相关规程，严格履行安全生产主体责任。安全生产规章制度应包括：安全生产教育和培训制度、安全生产检查制度、具有较大危险因素的设备设施的安全管理制度、危险作业管理制度、劳动防护用品配备和管理制度、安全生产奖励和惩罚制度、生产安全事故报告和处理制度、其他保障安全生产的规章制度。

5. 应为从业人员配备合格的劳动防护用品并培训使用方法。加强安全教育，特种作业人员按照国家有关规定，经专门的安全作业培训，取得特种作业操作资格证书。

6. 应建立液氨泄露、消防疏散、锅炉房爆炸、危险化学品等应急预案。定期进行消防演习，保持安全检查、应急演练等有关记录。应对安全生产状况进行经常性检查，检查情况应当记录在案。

## 十二、制度管理

1. 应建立畜禽屠宰检验管理制度，并在屠宰车间显著位置明示畜禽屠宰操作工艺流程图和检疫检验工序位置图。

2. 应建立畜禽定点屠宰证、章、标志牌的保管和使用管理制度。

3. 应建立食品安全应急预案，并每年进行模拟演练并形成记录。

4. 应建立原料、包装材料、化学品采购验收管理制度。使用的原料、包装材料应符合相应的国家标准或有关规定。使用的洗涤剂、消毒剂应符合食品安全的要求，对人体安全、无害。保存有效的供应商资质、年度报告等相关证明。

5. 应建立不合格品处理制度，确保在采购、屠宰、分割、储存和运输过程中发现的不合格品被妥善处理。

6. 应建立质量追溯制度和产品召回制度。如实记录牛羊进厂（场）时间、数量、产地、供货者、屠宰与检验信息及出厂时间、品种、数量和流向。

7. 应建立员工培训制度，对屠宰加工人员以及相关岗位的从业人员进行相应的食品安全知识和操作技能培训。管理人员应了解食品安全的基本原则和操作规程，能够判断潜在的危险，采取适当的预防和纠正措施，确保有效管理。

8. 应建立记录管理制度，对采购、屠宰加工、贮存、检验、

销售等环节详细记录。记录内容应完整、真实，确保对产品从原料采购到产品销售的所有环节都可进行有效追溯，保存期限 2 年。