ICS 65.020.30
B 41

DB21

辽 宁 省 地 方 标 准

DB 21/ XXXXX—XXXX

驴屠宰质量安全控制技术规范
第 1 部分：消毒

Technical specification of quality and safety control for donkey slaughter

Part Ⅰ：Disinfecting

（报批稿）

（本稿完成日期：2021 年 12 月 20 日）

XXXX－XX－XX 发布　　XXXX－XX－XX 实施

辽宁省市场监督管理局　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。

本文件的制定，旨在明确驴屠宰场消毒相关要求。

本文件由辽宁省农业农村厅提出并归口管理。

本文件起草单位：辽宁省农业发展服务中心。

本文件主要起草人：

本文件发布实施后，任何单位和个人如有问题和意见建议，均可以通过来电和来函等方式进行反馈，我们将及时答复并认真处理，根据实际情况依法进行评估及复审。

归口管理部门通讯地址：辽宁省农业农村厅（沈阳市和平区太原北街 2 号），联系电话：024-23447862。

标准起草单位通讯地址：辽宁省动物及产品检疫中心（沈阳市沈河区万柳塘路105号甲），联系电话024-24229579。

驴屠宰质量安全控制技术规范 第1部分：消毒

1 范围

本标准规定了驴屠宰场（点）的消毒人员、消毒设施设备、消毒剂的选择、消毒方法、注意事项和制度档案。

本标准适用于辽宁省境内驴屠宰场的消毒。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB 12694-2016 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范

GB/T 16569-1996 畜禽产品消毒规范

NY/T 3384-2018 屠宰企业消毒规范

NY/T 3385-2018 屠宰企业消毒人员技能要求

WS/T 466-2014 消毒专业名词术语

T/CACM 031-2017 驴皮（阿胶原料）加工技术规范

3 消毒人员

3.1 驴屠宰场应配备与其屠宰规模相适应的消毒人员。

3.2 经体检合格，取得健康证明。

3.3 经过消毒相关知识和技能培训，掌握消毒相关操作技能。

4 消毒设施设备

4.1 场区入口设置与门同宽，长4-6米、深0.3米以上的车辆消毒池，给排水方便；有条件的配备喷雾消毒设施；设置人员、物资专用消毒通道。

4.2 驴卸载区配备清洗、消毒设备；待宰区域设置喷淋间，配备喷淋设施设备。

4.3 屠宰加工车间入口设置人员更衣室、消毒池、洗手和干手设备，有条件的设置淋浴室、风淋间。

4.4 加工驴生皮的，还应当设置浸泡消毒池或熏蒸消毒间。

5 消毒剂的选择

5.1 产品质量标准。应选择符合国家相关质量标准，经批准生产的消毒剂。

5.2　安全性标准。应选择毒性和残留少、对人和动物刺激性低、无致病性和腐蚀性、对环境污染小的消毒剂。

5.3　消毒谱标准。应选择对革兰氏阳性菌、革兰氏阴性菌、有囊膜病毒、裸病毒和真菌均具有杀灭作用的广谱消毒剂。

5.4　其它标准。应选择最小杀菌浓度低，消毒时间短，水溶性好，受有机物和无机物影响小，配制和使用简单的消毒剂。

6　消毒方法

6.1　入场区消毒

6.1.1　车辆入场应缓慢通过消毒池或喷雾通道，确保消毒药作用时间。

6.1.2　人员入场应走人员消毒专用通道，可采用消毒池、雾化消毒等方式进行消毒。

6.1.3　物资入场应走物资消毒专用消毒，可采用紫外灯照射、熏蒸等方式进行消毒。

6.2　卸载区消毒

6.2.1　运输车辆停放在卸载区指定清洗消毒区域，清理车厢内的垫料、粪便等污物，收集驾驶室内的废弃物等。

6.2.2　用高压水枪对车辆车厢、轮胎、底盘等部位按照从上到下，从前到后的顺序进行冲洗，重点冲洗车辆内粪尿等污物，直至无肉眼可见残留。

6.2.3　用适宜清洁剂对车辆进行全覆盖喷洒，静置不低于 10 分钟，再用清水冲洗，直至无肉眼可见的泡沫，晾干。

6.2.4　用适宜消毒液对车辆进行全覆盖喷洒，静置不低于 15 分钟，用高压水枪对车辆进行全面冲洗，晾干或烘干。

6.3　待宰区消毒

6.3.1　待宰区消毒尽量选择在空圈时进行，每天全面冲洗 1 次，每周全面消毒 2-3 次。

6.3.2　用高压水枪将圈舍墙壁、地面和饲用器具冲洗干净，再全覆盖喷洒适宜消毒液充分作用，2 小时后用清水冲洗干净，晾干。

6.3.3　屠宰前用清水对驴进行喷淋。

6.4　生产区消毒

6.4.1　人员进入生产车间应更换专用衣帽，穿胶靴进入消毒池，洗手并烘干，有条件的可进行喷雾、风淋消毒后进入生产车间。

6.4.2　每天屠宰后对车间地面、墙壁、屠宰加工器具和设备等进行 1 次全面清洗消毒，先用 60℃-70℃的高压热水冲洗，再用消毒液喷洒后充分作用，清水冲洗干净。

6.5　驴皮消毒

6.5.1 驴皮的消毒参照 GB/T 16569-1996 进行。

6.5.2 驴皮作为阿胶原料的，参照 T/CACM 031-2017 进行防腐消毒处理。

7 注意事项

7.1 严格按照说明书配制和使用消毒剂，定期轮换，注意配伍禁忌。

7.2 严格区分已消毒和未消毒物品，防止交叉污染。

7.3 消毒污水应达到环保要求后排放。

7.4 清洗和消毒操作人员应做好个人防护。

7.5 发生疫情时的消毒按照国家相关规定执行。

8 制度与档案

8.1 消毒制度

驴屠宰场应健全各项消毒制度，至少建立并执行以下制度：

a)清洗消毒制度；

b)人员安全防护制度；

c)设备、物品使用及存放管理制度；

d)消毒效果评价制度。

8.2 档案管理

建立消毒登记记录，内容应包括消毒地点、消毒时间、消毒药名称、消毒药浓度、消毒方式、消毒人员等内容，记录应保存 24 个月以上。

附录

（资料性附录）

屠宰场常用消毒剂

碱类（氢氧化钠、生石灰）、过氧化物类（过氧乙酸、过氧化氢）、季铵盐类（苯扎溴铵）、卤素类（次氯酸、次氯酸钠）、二氧化氯、杂环类（环氧乙烷）、酚类（来苏尔）、过硫酸氢钾。