



中华人民共和国国家标准

GB/T 17237—202X
代替 GB/T17237-2008

畜禽屠宰加工通用技术条件

General technical conditions for livestock and poultry slaughtering

(点击此处添加与国际标准一致性程度的标识)

(征求意见稿)

(本草案完成时间：)

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。

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

国家市场监督管理总局
国家标准化管理委员会 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 选址及厂区环境	1
5 厂房和车间	2
5.1 一般要求	2
5.2 屠宰间要求	2
5.3 车间温度控制要求	3
6 设施与设备	3
6.1 供水与排水	3
6.2 清洁消毒	3
6.3 屠宰加工设备和工器具	4
6.4 检验检疫	5
6.5 通风	5
6.6 照明	5
6.7 仓储设施	6
6.8 运载工具	6
6.9 废弃物存放与无害化处理设施	6
7 人员	6
附录 A（规范性）生猪屠宰企业兽医卫生检验人员配置要求	7
附录 B（资料性）其他畜禽屠宰企业兽医卫生检验人员配置要求	8
参考文献	10

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。

本文件代替GB/T 17237-2008《畜类屠宰加工通用技术条件》，与GB/T 17237-2008相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 更改了范围（见第1章，2008年版的第1章）；
- 更改了规范性引用文件（见第2章，2008年版的第2章）；
- 删除了“验收间”“隔离间”“待宰间”等的术语和定义（见2008年版的第3章）；
- 增加了“畜禽屠宰技术人员”“兽医卫生检验人员”的术语和定义（见第3章）；
- 更改了屠宰厂（场）选址（见第4章，2008年版的第4章）；
- 更改了畜类屠宰（厂）场应具备的条件（见第5章，2008年版的第5章）；
- 增加了设施与设备（见第6章）；
- 增加了人员要求（见第7章）；
- 增加了生猪屠宰企业兽医卫生检验人员配置要求（见附录A）；
- 增加了其他屠宰企业兽医卫生检验人员配置建议（见附录B）。

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。

本文件由中华人民共和国农业农村部提出。

本文件由全国屠宰加工标准化技术委员会（SAC/TC 516）归口。

本文件起草单位：略。

本文件主要起草人：略。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

本文件于1998年首次发布，2008年第一次修订，本次为第二次修订。

畜禽屠宰加工通用技术条件

1 范围

本文件规定了畜类、禽类屠宰加工应具备的基本技术条件。

本文件适用于猪、牛、羊、鸡、鸭、鹅等屠宰加工企业，其他畜类、禽类屠宰加工可参照本文件要求执行。

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 13457 肉类加工工业水污染物排放标准
- GB 14554 恶臭污染物排放标准
- GB 18920 城市污水再生利用 城市杂用水水质
- NY/T 3224 畜禽屠宰术语
- NY/T 3349 畜禽屠宰加工人员岗位技能要求
- NY/T 4444 畜禽屠宰加工设备 术语

3 术语和定义

NY/T 3224、NY/T 4444界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

畜禽屠宰技术人员 livestock and poultry slaughtering technical personnel

畜禽屠宰加工人员

畜禽屠宰加工企业内部，从事屠宰操作、副产品初加工、肉品分割、冷库操作、无害化处理、清洗消毒、设备维修的技术人员。

[来源：NY/T 3349-2021，3.1，有修改]

3.2

兽医卫生检验人员 veterinary and sanitary inspector for slaughtering

依据国家有关法律、法规、标准和规程，对屠宰的畜禽及其产品进行品质检验，并协助实施检疫工作的人员。

4 选址及厂区环境

4.1 畜禽屠宰企业选址应符合畜禽屠宰行业发展规划等的要求和动物防疫的要求。

4.2 厂区应具备符合要求的水源和电源。厂区附近应配有污水排放管网或允许排入的最终受纳水体。

4.3 厂区周围应有良好的环境卫生条件，远离产生污染源的工业企业或其他场所，远离受污染的水体以及虫害大量孳生的场所。

- 4.4 厂区周围应建有围墙等隔离设施，厂区主要道路应硬化，路面平整、易冲洗、不积水。
- 4.5 厂区内禁止饲养与屠宰加工无关的动物。
- 4.6 厂区应划分为生产区和非生产区，并设有隔离设施。
- 4.7 产品出厂应使用专门通道和出入口，运送活畜禽和废弃物的，不应与其共用。

5 厂房和车间

5.1 一般要求

- 5.1.1 车间的布局与设施应满足生产工艺流程和卫生要求，明确区分非清洁区和清洁区，不同清洁区域之间应分隔。
- 5.1.2 屠宰加工的车间应包括待宰间（圈、棚）、隔离间、屠宰间、急宰间、检验室、官方兽医室、辅助用房和人员卫生用房，可包括冷却间、冻结间和冷藏库等。
- 5.1.3 待宰间（圈、棚）的建筑面积应与屠宰能力相适应。
- 5.1.4 畜类隔离间应单独设置，位于待宰间（区）主导风向的下风侧，宜靠近卸载台。
- 5.1.5 屠宰间不应设置在无害化处理间（或暂存设施）、污水处理设施、燃煤或生物质等锅炉房建筑物及场所主导风向的下风侧。屠宰间包含的功能分区和面积要求见 5.2。
- 5.1.6 急宰间宜设置在待宰间（区）和隔离间附近，有冷、热水供应装置，出入口应设置便于手推车出入的消毒池。
- 5.1.7 检验室和官方兽医室的配置应与屠宰规模相适应，设施设备的配置应符合 6.4 的要求。
- 5.1.8 人员卫生用房包括更衣室和洗衣房。更衣室至少应有换鞋、换靴、更衣和手靴消毒设施，根据需要可设置卫生间、淋浴和风淋设施。
- 5.1.9 车间地面应采用易清洗、耐腐蚀、防滑的材料，其表面应平整无裂缝、无积水。
- 5.1.10 车间内墙面和顶棚或吊顶应采用光滑、无毒、耐冲洗、不易脱落的材料，其表面应平整光洁。
- 5.1.11 地面、顶棚、墙、柱等处的阴阳角应设计成弧形。
- 5.1.12 门窗应采用密闭性能好、不变形、不渗水、不易锈蚀的材料制作，内窗台宜设计成向下倾斜 45°的斜坡，或采用无窗台构造。有温度要求房间的门窗应有良好的保温性能。
- 5.1.13 成品或半成品通过的门，应有足够宽度，避免与产品接触。通行手推车的双扇门，应采用双向自由门，其门扇上部应安装由不易破碎材料制作的通视窗，下部设有防撞护板。
- 5.1.14 车间应设有防昆虫、鸟类和鼠类进入的设施。
- 5.1.15 人员密集区域应设置直通车间外的紧急疏散门。

5.2 屠宰间要求

- 5.2.1 生猪屠宰企业的屠宰间至少应包括刺杀放血、烫毛脱毛（或剥皮）、胴体加工、副产品加工等场所。其中致昏、烫毛脱毛、剥皮及副产品加工中的肠胃加工、头蹄加工场所应为非清洁区；胴体加工、心肝肺加工及暂存发货的场所应为清洁区。
- 5.2.2 牛羊屠宰企业的屠宰间至少应包括致昏放血、集血、剥皮加工或脱毛加工、胴体加工、副产品加工等场所。其中，致昏放血、集血、剥皮加工、褪毛加工场所应为非清洁区，胴体加工场所应为清洁区；头、蹄、尾和肠胃加工场所应为副产品加工非清洁区，心肝肺加工场所应为副产品加工清洁区。
- 5.2.3 鸡屠宰企业的屠宰间至少应包括致昏放血、浸烫脱羽、掏膛、副产品加工和预冷等场所；鸭（鹅）屠宰企业的屠宰间应包括致昏放血、浸烫脱羽、浸蜡脱蜡、摘小毛、掏膛、副产品加工和预冷等场所。其中，致昏放血、浸烫脱羽、浸蜡脱蜡和内脏粗加工等区域应为非清洁区；摘小毛、掏膛和心肝肺精加工间应为清洁区。

5.2.4 生猪、牛羊和家禽屠宰间的建筑面积参照 GB 50317、GB 51219、GB 51225 的规定。

5.3 车间温度控制要求

各车间环境温度应符合下列要求：

- a) 冷却间环境温度：0℃~4℃；
- b) 包装间环境温度：12℃以下；
- c) 冷藏储存库环境温度：-18℃以下，温度波动不超过±1℃；
- d) 冻结间环境温度：-28℃以下；
- e) 家禽胴体预冷间（水冷）环境温度：15℃以下。

6 设施与设备

6.1 供水与排水

6.1.1 供水

6.1.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的要求，待宰圈地面冲洗可采用城市杂用水或中水作为水源，其水质应符合 GB/T 18920 的要求。

6.1.1.2 屠宰车间根据生产工艺流程的需要，应在用水位置分别设置冷、热水管。清洗用水温度不宜低于 40℃，消毒用热水温度不应低于 82℃。消毒用热水装置应配备温度指示计。

6.1.1.3 急宰间应设有冷、热水及消毒用热水装置。

6.1.1.4 加工用水的管道应有防虹吸或防回流装置，供水管网上的出水口不应直接插入污水液面。

6.1.2 排水

6.1.2.1 各车间地面不应积水，车间内排水流向应从清洁区流向非清洁区。

6.1.2.2 排水坡度不宜小于 1%。

6.1.2.3 应在明沟排水口处设置不易腐蚀材质格栅，并有防鼠、防臭的设施。

6.1.2.4 车间内排水明沟沟壁与沟底转角应为弧形，盖板材质应耐腐蚀及无毒环保。

6.1.2.5 车间室内排水沟排水与室外排水管连接处，应设水封装置或室外设置水封井，水封高度不应小于 50 mm。

6.1.2.6 应有符合环境保护要求的污染防治设施，污水排放应符合 GB 13457、GB 14554 等国家和地方污染物排放标准要求。

6.2 清洁消毒

6.2.1 更衣室、卫生间和淋浴间清洁消毒设施

6.2.1.1 车间的清洁区和非清洁区应分别设置与屠宰能力相适应，并与之相连通的更衣室，其设施和布局不应对产品造成潜在的污染风险。

6.2.1.2 更衣室与卫生间、淋浴间应设有直通门相连。更衣柜（或更衣袋）应符合卫生要求，鞋靴与工作服要分别存放。更衣室应设有鞋靴清洗、紫外线杀菌灯等消毒设施。

6.2.1.3 淋浴间、卫生间的结构、设施与内部材质应易于保持清洁消毒。卫生间内应设置排气通风设施和防蝇防虫设施，保持清洁卫生。

6.2.2 厂区、车间清洗消毒设施

- 6.2.2.1 畜禽屠宰企业应在不同场所配备必要的清洗消毒设施设备，不同场所清洗消毒设施设备不应混用。
- 6.2.2.2 厂区出入口应单独设置人员消毒通道。
- 6.2.2.3 厂区运输畜禽车辆出入口处应设置与门同宽，长 4.00 m、深 0.30 m 以上的消毒池，配置消毒喷雾器或设置消毒通道。
- 6.2.2.4 应在车间入口处、卫生间及车间内适当的地点设置与生产能力相适应的，配有适宜温度的洗手设施及消毒、干手设施及洗手提示标志。洗手设施应采用非手动式开关，排水应直接接入下水管道。
- 6.2.2.5 应在车间入口及车间内必要处设置换鞋（或穿戴鞋套）设施或工作鞋靴消毒设施，其规格尺寸应能满足消毒需要。隔离间、无害化处理间的门口应设车轮、鞋靴消毒设施。
- 6.2.2.6 车间内应设有工器具、容器和固定设备的清洗消毒设施，并有充足的冷热水源。
- 6.2.2.7 厂区应分别设有畜禽运输车辆、产品运输车辆以及工具清洗消毒的区域，畜禽运输车辆清洗消毒区域应临近畜禽卸载区域。

6.3 屠宰加工设备和工器具

6.3.1 一般要求

- 6.3.1.1 畜禽屠宰企业应配备与设计屠宰能力相适应、符合国家规定的屠宰加工设备和工器具，并按工艺流程有序排列。
- 6.3.1.2 与畜禽产品接触的设备 and 工器具，应耐腐蚀、可反复清洗消毒，不与畜禽产品、清洁剂和消毒剂等发生反应。不应使用产业结构调整指导目录中规定的淘汰类生产工艺装备，不应使用竹木工器具。
- 6.3.1.3 屠宰加工设备的安装位置应便于维护和清洗消毒。
- 6.3.1.4 废弃物容器应选用金属或其他不渗水的材料制作。盛装废弃物的容器与盛装肉类的容器不得混用。不同用途的容器应有明显的标志或颜色差异。
- 6.3.1.5 供应少数民族食用的畜禽产品的屠宰（厂）场，应尊重民族风俗习惯，设置适宜的设施设备，并按照国家有关规定执行。

6.3.2 生猪屠宰企业设备配置

- 6.3.2.1 应配置悬挂输送设备、同步检验输送设备、板式输送设备和（或）带式输送设备、致昏输送设备、致昏设备、烫脱毛设备和（或）剥皮设备、劈半设备、称重设备、清洗消毒设备和副产品处理设备。
- 6.3.2.2 宜配置自动赶猪设备、自动化（智能化）加工设备（包括自动燎毛、开肛、开胸、取内脏、剪头、剪蹄、劈半、撕板油等）。
- 6.3.2.3 放血线路上悬挂输送设备轨道面距地面的高度不应小于 3.50 m；胴体加工生产线上配置预干燥机、燎毛炉、抛光机时，轨道面距地面的高度不应小于 3.30 m，使用人工燎毛、刮毛、清洗装置时，悬挂输送机或手推轨道的轨道面距地面的高度不应小于 2.50 m。

6.3.3 牛屠宰企业设备配置

- 6.3.3.1 应配置悬挂输送设备、同步检验输送设备、带式输送设备、致昏设备、宰杀设备、提升下降设备、剥皮设备、劈半设备和清洗消毒设备等。
- 6.3.3.2 宜配置赶牛设备、旋转宰杀箱、电刺激装置、沥血槽、剪前蹄及牛角装置、去后蹄转挂装置、扎食管去头装置、牛皮和胃容物风送系统、副产品加工设备、二分体锯、四分体锯、牛头清洗装置、牛蹄清洗机、洗牛肚机、牛头脱毛机和围裙清洗装置等。

6.3.3.3 放血线路上输送设备轨道面距地面的高度不应小于 4.50 m；去头工序设置在扯皮机后的，胴体加工轨道面距地面的高度不应小于 4.00 m，进冷却间前不应小于 3.80 m。

6.3.4 羊屠宰企业设备配置

6.3.4.1 应配置悬挂输送设备、同步检验输送设备、带式输送设备、致昏设备、宰杀设备、剥皮设备（或烫毛设备、脱毛设备）和清洗消毒设备等。

6.3.4.2 宜配置自动赶羊设备、致昏输送设备、自动剥皮设备和副产品处理设备。

6.3.4.3 放血线路上输送设备轨道面距地面的高度不应小于 2.60 m，胴体加工轨道面距地面的高度不应小于 2.20 m。

6.3.5 鸡屠宰企业设备配置

6.3.5.1 应配置悬挂输送设备、禽笼清洗设备、致昏设备、宰杀设备（工具）、烫毛设备、脱毛设备和胴体预冷设备等。

6.3.5.2 宜配置分笼（筐）设备、自动掏膛设备、内脏处理设备、胴体分级设备、带式输送设备、辊子输送设备和链式输送设备等。

6.3.5.3 宰杀放血工位处的链钩下端距地面的高度宜为 1.45 m~1.60 m。

6.3.6 鸭（鹅）屠宰企业设备配置

6.3.6.1 应配置悬挂输送设备、禽笼清洗设备、致昏设备、宰杀设备（工具）、烫毛设备、脱毛设备、浸蜡脱蜡设备和胴体预冷设备等。

6.3.6.2 宜配置分笼（筐）设备、自动掏膛设备、内脏处理设备、胴体分级设备、带式输送设备、辊子输送设备和链式输送设备。

6.3.6.3 刺杀放血工位处的链钩下端距地面的高度，鸭宜为 1.53 m~1.68 m，鹅宜为 1.70 m~1.85 m。

6.4 检验检疫

6.4.1 畜禽屠宰企业应设有符合要求的检验室，配备满足日常检验检测需要的设施设备，能够开展常见理化指标检测以及国家规定的动物疫病检测，并具备一定的兽药残留检测能力。

6.4.2 畜禽屠宰企业应根据检验检测仪器设备配置情况，制定主要仪器设备操作规范。定量检验的仪器设备应定期校验。

6.4.3 畜禽屠宰企业对于不具备检验检测条件和能力的项目，可以委托检验检测机构承担，检验检测机构应当取得法律法规规定的授权或资质认定。

6.4.4 屠宰间应留有足够的空间以便于实施宰后检查，检验检疫操作区域的长度应按照每位检验检疫人员不小于 1.50 m 计算，踏脚台高度应适合检验检疫操作的要求。

6.4.5 生猪屠宰间应设有寄生虫检验室，并备有检验设施。

6.5 通风

6.5.1 车间内应有良好的通风、排气装置，空气流动的方向应从清洁区流向非清洁区。

6.5.2 通风口应装有纱网或其他保护性的耐腐蚀材料制作的网罩，防止虫害侵入。纱网或网罩应便于装卸、清洗、维修或更换。

6.6 照明

6.6.1 车间内应有适宜的自然光线或人工照明，其光泽不应改变加工物的本色，照度应能满足检验检疫人员和屠宰技术人员的工作需要。屠宰间加工线操作部位的照度不应低于 200 Lx，检验检疫操作

部位的照度不应低于 500 Lx。

6.6.2 在暴露肉类的上方安装的灯具，应使用安全型照明设施或采取防护设施，以防灯具破碎而污染肉类。

6.6.3 应在封闭车间内及其主通道、各出口设应急照明和疏散指示灯、出口标志灯。应急电源的连续供电时间不应少于 30 min。

6.7 仓储设施

6.7.1 应根据生产工艺和产品类型等需要，设置相应的储存库，储存库内应有防霉、防鼠、防虫设施。

6.7.2 储存库的温度应符合被储存产品的特定要求。冷藏、冷冻储存库应具有温度监控设备，根据工艺需要，有湿度要求的产品应具有湿度监控设备。

6.8 运载工具

6.8.1 肉类运输工具不应运输畜禽、应无害化处理的畜禽产品或其他可能污染肉类的物品。运输车辆应保持清洁卫生。

6.8.2 最终产品的运输工具应根据产品特点配备制冷、保温等设施。运输过程中应保持适宜的温度。

6.8.3 畜禽屠宰企业委托物流公司运输畜禽产品的，应与物流公司签订委托协议，明确运输车辆温度控制、清洗消毒等产品质量控制和管理要求。

6.9 废弃物存放与无害化处理设施

6.9.1 应在远离车间的适当地点设置废弃物临时存放设施，其设施应采用便于清洗、消毒的材料制作；结构应严密，能防止虫害进入，并能避免废弃物污染厂区和道路或感染操作人员。车间内存放废弃物的设施和容器应有清晰、明显标识、维护良好。

6.9.2 应当设置病死畜禽及病害产品暂存场所，相关设施设备和存储条件符合防疫和生物安全要求，能够满足暂存需要，并建立暂存转运台账记录。

6.9.3 未配备病死畜禽及病害畜禽产品无害化处理设施设备的，应委托具有资质的动物和动物产品无害化处理场所进行无害化处理，并与其签订委托处理协议。

7 人员

7.1 畜禽屠宰企业应配备与屠宰规模相适应的畜禽屠宰技术人员。畜禽屠宰技术人员应具备相关基础理论知识和实际操作技能，符合 NY/T 3349 的规定。

7.2 畜禽屠宰企业应配备与屠宰规模相适应的兽医卫生检验人员，生猪屠宰兽医卫生检验人员配置数量应符合附录 A 的规定，其他畜禽屠宰兽医卫生检验人员配置数量建议参见附录 B。兽医卫生检验人员应经考核合格后方可上岗。

7.3 畜禽屠宰企业的畜禽屠宰技术人员和兽医卫生检验人员应身体健康并取得健康证明，健康检查间隔时间不应超过 1 年，必要时应做临时健康检查。患有人畜共患传染病的人员不应直接从事畜禽屠宰和检验检测等工作。

附录 A
(规范性)

生猪屠宰企业兽医卫生检验人员配置要求

A.1 生猪屠宰企业

生猪屠宰企业配置的兽医卫生检验人员数量应满足表 A.1 的要求。

表 A.1 生猪屠宰企业兽医卫生检验人员配置数量

屠宰量 头/小时	兽医卫生检验人员配置数量 个
>300	≥11
>150, ≤300	≥9
>70, ≤150	≥7
>30, ≤70	≥5
>10, ≤30	≥3
≤10	≥2

附录 B

(资料性)

其他畜禽屠宰企业兽医卫生检验人员配置建议

B.1 牛屠宰企业

牛屠宰企业配置的兽医卫生检验人员配置建议见表 B.1。

表 B.1 牛屠宰企业兽医卫生检验人员配置数量

屠宰量 头/小时	兽医卫生检验人员配置数量 个
≥ 30	≥ 7
$\geq 10, < 30$	≥ 5
< 10	≥ 3

B.2 羊屠宰企业

羊屠宰企业配置的兽医卫生检验人员配置建议见表 B.2。

表 B.2 羊屠宰企业兽医卫生检验人员配置数量

屠宰量 只/小时	兽医卫生检验人员配置数量 个
≥ 300	≥ 7
$\geq 100, < 300$	≥ 5
< 100	≥ 3

B.3 鸡屠宰企业

鸡屠宰企业配置的兽医卫生检验人员配置建议见表 B.3。

表 B.3 鸡屠宰企业兽医卫生检验人员配置数量

屠宰量 羽/小时	兽医卫生检验人员配置数量 个
≥ 10000	≥ 9
$\geq 6000, < 10000$	≥ 8
$\geq 3000, < 6000$	≥ 7
$> 1500, < 3000$	≥ 5
≤ 1500	≥ 3

B.4 鸭屠宰企业

鸭屠宰企业配置的兽医卫生检验人员配置建议见表 B.4。

表 B.4 鸭（鹅）屠宰企业兽医卫生检验人员配置数量

屠宰量 羽/小时	兽医卫生检验人员配置数量 个
≥ 4000	≥ 12
$\geq 2000, < 4000$	≥ 10
$> 1000, < 2000$	≥ 7
≤ 1000	≥ 5

参 考 文 献

- [1] GB 50317-2009 猪屠宰与分割车间设计规范
 - [2] GB 51225-2017 牛羊屠宰与分割车间设计规范
 - [3] GB 51219-2017 禽类屠宰与分割车间设计规范
-