

ICS 65.040.20
B 92
备案号:43079—2014

DB31

上海市地方标准

DB31/T 820—2014

肉鸽屠宰场防疫技术规范

Technical standards of epidemic prevention for pigeon slaughterhouse

2014-07-18 发布

2014-10-01 实施

上海市质量技术监督局 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由上海市动物卫生监督所提出。

本标准由上海市畜牧业标准化技术委员会归口。

本标准由上海市动物卫生监督所起草。

本标准主要起草人：侯佩兴、夏永高、黄优强、陈炎、刘明华、吴忠亮、李媛媛。

肉鸽屠宰场防疫技术规范

1 范围

本标准规定了肉鸽屠宰场的选址与布局、设施设备、防疫制度、检疫、消毒和记录等防疫技术要求。
本标准适用于日屠宰规模 1 000 羽以上的肉鸽屠宰场。

2 规范性引用文件

下列文件对于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(包括所有的修改单)适用于本文件。

GB 16548—2006 病害动物和病害动物产品生物安全处理规程
重大动物疫情应急条例 中华人民共和国国务院令 第 450 号
动物检疫管理办法 中华人民共和国农业部令 第 6 号 2010 年
家禽产地检疫规程
家禽屠宰检疫规程

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

肉鸽

供屠宰的乳鸽、淘汰种鸽、蛋鸽的统称。

4 选址与布局

4.1 肉鸽屠宰场选址应距离生活饮用水源地、动物饲养场、养殖小区 500 m 以上;距离种畜禽场、动物隔离场所、无害化处理场所 3 000 m 以上;距离宠物诊疗场所 200 m 以上;距离居民聚集区、集贸市场 500 m 以上。

4.2 场区周围应建有围墙,生产区与生活办公区分开,并有隔离设施或自然屏障,肉鸽入场和肉鸽产品出场通道应分设。

4.3 生产区面积应与屠宰规模相适应,分设待宰、屠宰、无害化处理、运载工具消毒等区域。

4.4 屠宰车间按照屠宰流程分设宰杀脱毛、净膛、预冷、包装等功能区。

4.5 屠宰场应设置独立的检疫室,屠宰流水线按流程设置屠体检查、抽检、复检等检疫位置。

5 设施设备

5.1 运输肉鸽车辆入口设置与门同宽,长度 4 m、深度 0.3 m 以上的消毒池。

5.2 屠宰车间入口处设置人员消毒更衣室和工具间,配备衣帽柜以及存放检疫用具的器械柜等。

5.3 屠宰车间应配备符合肉鸽屠宰和检疫要求的机械化屠宰流水线。