

ICS 03.100.20

A 10

备案号：43775-2014

DB44

广东省地方标准

DB44/T 1463—2014

活禽市场建设指南

Construction guide of live poultry market

2014-12-11 发布

2015-01-01 实施

广东省质量技术监督局

发布

前 言

本标准按GB/T 1.1—2009给出的规则起草。

本标准由广东省商务厅提出并归口。

本标准起草单位：广东省商务厅、广东省标准化研究院、广州市经济贸易委员会、广东省批发市场行业协会、广东省家禽业协会、广州市肉菜市场协会。

本标准主要起草人：罗房枢、黎东初、李利、谢建发、邓楷凯、董穗、李恩泉、李幸平、徐浩华、陈迎丰、李雪金、王筱玲。

活禽市场建设指南

1 范围

本标准规定了活禽市场建设的基本要求、活禽零售市场要求、活禽批发市场要求和市场管理制度建设要求。

本标准适用于本省内的活禽零售市场和活禽批发市场的新建和改造。

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 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 16548 病害动物和病害动物产品生物安全处理规程
- GB/T 17110-2008 商店购物环境与营销设施的要求
- GB 19085 商业、服务业经营场所传染性疾病预防措施
- GB/T 19220-2003 农副产品绿色批发市场
- GB/T 19221-2003 农副产品绿色零售市场
- GB 50016 建筑设计防火规范
- GB 50034 建筑照明设计标准
- GB 50222 建筑内部装修设计防火规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

活禽

鸡、鸭、鹅、肉鸽、鹌鹑、鹧鸪和其他人工饲养、可供食用的禽类。

3.2

活禽市场

有固定的交易场地、设施，有若干经营者进场经营，对活禽实行集中、公开、现货交易的场所，包括活禽批发市场和活禽零售市场。

3.3

活禽批发市场

进行活禽批量集散、价格形成，并具有信息、结算等配套服务功能的活禽市场。包括活禽专业批发市场和有活禽经营的肉菜（农贸）批发市场。

3.4

活禽零售市场

直接向消费者销售活禽的活禽市场。包括活禽专业零售市场和肉菜（农贸）市场内活禽经营区或经营档口。

3.5

禽废弃物

物理性致死（非正常宰杀）的禽尸体、禽毛、禽粪便及正常宰杀的不可食用部分。

3.6

代宰屠宰区

在活禽批发市场内设置的集中宰杀活禽的区域。

4 基本要求

4.1 市场的选址应符合市场建设规划的相关规定。

4.2 市场应设有采光和通风、给水、排水、排污、消防、环境卫生等设施，并建立相关设施维护管理制度。

4.3 市场应设有废弃物暂存或处理设施，废弃物应及时清除或处理，避免环境污染。

4.4 活禽经营者应持营业执照经营和亮照经营，活禽经营者包括活禽代宰屠宰户。

5 活禽零售市场要求

5.1 选址

活禽零售市场的选址应符合下列要求：

- a) 应避开人口密集区；
- b) 场地环境应符合GB/T 19221-2003第4章的要求；
- c) 便于动物防疫和宰杀废水、禽废弃物的无害化处理；
- d) 交通、卫生、环保、消防、防雷等有关规定。

5.2 基础设施要求

5.2.1 市场厅棚

市场厅棚应采用不积水、不吸潮、防腐、耐酸碱腐蚀的，大跨度、大空间的钢架结构、钢筋混凝土结构或砖混结构，层高应不低于3m。

5.2.2 市场内墙身

市场内墙壁（含立柱四周）应采用浅色、无毒、抗腐蚀、不渗水、易清洗的材料涂刷或贴面至顶；天花板应用防霉材料覆涂。

5.2.3 地面

市场地面以耐磨、防滑、耐酸碱腐蚀、不渗水、易清洗的材料铺设，地面平整，无裂缝，并向排水沟方向倾斜，坡度比不少于1%。

5.2.4 采光和通风

5.2.4.1 市场要自然采光，并有明朗的灯光设施。供电设施应满足：

- a) 应配备符合用电负荷、安全的供电设施，并配备漏电防护装置；
- b) 各经营区域应配备带良好接地的符合低压电器使用的电源插座，水禽交易区域使用防水插座；
- c) 市场内环境照明供电设施配置应符合GB 50034的规定。柜台(操作台)上方灯照度应达到100lx，禽肉分割剔骨操作台灯光照度不小于200lx。市场内通道应配备照明灯，各出入口应设置应急灯。

5.2.4.2 市场应配置完备的通风系统，有条件的可配置低噪音抽送风机，宜按建筑面积1000m²安装不低于2kw，1000m²以上每增加100m²相应增加功率300w的标准配置。

5.2.5 给水

5.2.5.1 市场内经营用水应保证足够的水量、水压，经营用水应符合国家GB 5749的要求，设施配置应符合国家节约用水的规定。

5.2.5.2 市场内要配置高压水冲洗装置消毒设施，便于冲洗和消毒。

5.2.6 排水、排污

5.2.6.1 市场内下水道应采用沉井式暗渠(安管)排水系统，宽度为20cm以上，弧底深度15cm以上，并设不锈钢防鼠隔离网。

5.2.6.2 污水排放系统应当按环保要求设置过滤处理设施，污水通过隔渣过滤处理后接入城市污水管网，污水排放应符合环境影响评价批复的要求。

5.2.7 消防

5.2.7.1 市场建筑消防设施应符合GB 50016的要求，内部装修应符合GB 50222的要求。

5.2.7.2 市场应按照GB/T 17110-2008第5.4.3条的规定标准配置灭火器材。

5.2.8 环境卫生

5.2.8.1 市场应设有清洗、消毒、污水污物处理等设施设备，地面应保持清洁。

5.2.8.2 应配备足够数量、布局合理的禽废弃物收集设施和禽废弃物临时存放设施。禽废弃物临时存放设施应密闭。废弃物应及时清除或处理，避免环境污染。

5.2.8.3 保持营业场所和周围环境的卫生，不得在市场设施上乱搭挂、乱张贴。

5.3 活禽经营设施建设要求

5.3.1 活禽经营区

5.3.1.1 活禽经营区域应相对独立(封闭或半封闭)，与其他农产品经营区域分开；市场内活禽经营区域25m范围内不得设置现场制售食品的加工经营场所。

5.3.1.2 活禽经营区应设置活禽运输车辆和禽笼清洗消毒场所，暂存废弃物等设施。

5.3.1.3 活禽经营区应设置独立的出入口，并设置进出工作人员鞋底消毒设施。

5.3.2 活禽经营档口

5.3.2.1 档口摊档台平面要整齐划一，采用不锈钢、釉面砖或抛光砖铺设。摊档台立面贴抛光砖或瓷砖，档台靠通道外侧边沿设挡水设施不低于20cm。

5.3.2.2 档口面积不少于10m²，应划分为活禽存放、宰杀、售卖三个区域，并相对独立(封闭或半封闭)，活禽存放区域、宰杀加工区域相对封闭，与消费者之间应实施物理隔离。

5.3.2.3 档口应配备独立排风、照明、给排水设施、热水加热设施、清洗水池、操作台以及垃圾收集设施等。

5.3.2.4 档口活禽存放区域应宽敞通风，墙壁、房顶、地面平整牢固，地面四周设下水明渠。应配备冲洗水龙头和消毒设施，便于冲洗消毒；存放活禽应使用不锈钢笼，笼底设置接载禽类粪便的活动设施，并与售卖区域隔开。

6 活禽批发市场要求

6.1 选址

6.1.1 应远离水源保护区和饮用水取水口，避开居民住宅区、公共场所等人口密集区，距离养殖场3km以上。

6.1.2 应符合动物防疫的要求，便于宰杀废水、禽废弃物的无害化处理。场地环境应符合 GB/T 19220-2003 第4章的要求。

6.2 基础设施要求

6.2.1 市场厅棚

批发市场的交易厅棚建设应符合GB/T 19220-2003第5.1条的要求。

6.2.2 市场内布局

6.2.2.1 人员和活禽进出市场通道应分离，并分别设置活禽进出口车辆消毒设施及人员进出鞋底消毒设施。

6.2.2.2 活禽批发市场应划分为交易区（如：旱禽交易区、水禽交易区、杂禽交易区）、代宰屠宰区、停车场、污物集中区、办公区等区域。交易区应通风良好，水禽交易区与其他交易区要相对隔离。配有冲洗水龙头和消毒设施。

6.2.2.3 交易区、代宰屠宰区和生活区之间应有一定距离的间隔。

6.2.2.4 市场内配备有视频监控系统、广播系统。

6.2.3 地面

6.2.3.1 市场地面以耐磨、防滑、不渗水、易清洗的材料铺设，地面平整，无裂缝，有一定斜度，并向排水沟方向倾斜。

6.2.3.2 水禽交易区应设置离地面15cm以上的棚架。

6.2.4 采光和通风

6.2.4.1 市场内采光设施按第5.2.4.1条的要求执行。

6.2.4.2 市场内窗户的设施应保证空气能够顺畅对流。活禽交易区、宰杀区应配置独立的排风设施，排风机口布局应符合环保要求。

6.2.5 给水

市场内给水设施按第5.2.5条的要求执行。

6.2.6 排水、排污

6.2.6.1 市场内下水道应采用沉井式暗渠排水系统，交易区档前设有排水、排污明渠，并设不锈钢防鼠隔离网。

6.2.6.2 污水排放系统应当按环保要求设置隔渣过滤处理设施，污水排放应符合环境影响评价批复的要求。

6.2.6.3 市场内下水道应定期进行清洗，确保畅通。

6.2.7 消防

市场消防设施应符合GB 50016和GB 50222的要求配置消防栓、消防水带、干粉灭火器等消防器材。

6.2.8 检测

- 6.2.8.1 市场设有有关禽类疫病检测室。
- 6.2.8.2 市场应每天进行抽样检测，做好检测记录。

6.2.9 环境卫生

- 6.2.9.1 批发市场的环境卫生应保持地面清洁。
- 6.2.9.2 活禽交易区应配置统一的废弃物容器、垃圾桶(箱),并设置集中、规范的垃圾房。垃圾房应密闭,有上下水设施,不污染周边环境,每个档口应设置加盖的垃圾桶(箱)。垃圾日产日清,保持交易区场所和周围环境的卫生。无害化处理应符合 GB 16548 的规定。
- 6.2.9.3 应设置活禽运输车辆和禽笼清洗消毒场所。
- 6.2.9.4 应设置一定数量的防鼠、灭鼠设施设备。

6.3 代宰屠宰区要求

6.3.1 基本要求

- 6.3.1.1 活禽批发市场内应指定区域为活禽代宰屠宰区。代宰屠宰区应与活禽交易区有一定的距离。
- 6.3.1.2 配置与宰杀规模相适应的检疫检验室和设备,配备相应的检验人员。
- 6.3.1.3 应按有关部门的规定和要求配备废弃物、污染物、病死家禽及其不合格产品和污水处理设施、设备。

6.3.2 设施和服务

- 6.3.2.1 应具备相应的屠宰设施设备,如:沥血桶、蒸汽炉或热水炉、烫毛池、脱毛机、家禽宰后处理和检验台(架)等。
- 6.3.2.2 各功能间地面应采用不渗水、防滑、易清洗、耐腐蚀的材料,其表面应平整无裂缝、无局部积水。
- 6.3.2.3 各功能间的布局与设施必须满足生产工艺流程和卫生要求,活禽和家禽肉品必须严格分开,避免迂回运输,防止交叉污染。

6.4 停车场设施要求

- 6.4.1 批发市场应设立活禽运输车辆专用停放区,停车场应划分为活禽卸货后和社会车辆停放两个区域。
- 6.4.2 停车场应专设车辆清洗、消毒区,配备车辆清洗和自动喷淋消毒设置,活禽运输车辆卸货后须通过清洗和消毒才能停到停车场。

7 市场管理制度建设要求

- 7.1 活禽市场应编制《活禽市场管理制度》,内容包括市场经营管理、设施设备管理、质量管理、物价管理、检测管理、环境卫生管理、从业人员卫生管理、服务监督管理和诚信管理等制度。
- 7.2 活禽市场应建立市场准入、卫生防疫、消毒、无害化处理等制度,卫生防疫、消毒应符合 GB 19085 的要求。
- 7.3 活禽市场应每天清洁消毒一次、每周大扫除一次。活禽零售市场应实行活禽当天零存栏管理。
- 7.4 活禽市场应建立禽流感等疫情的预测预警、防控及溯源制度及突发疫情应急预案。

7.5 活禽市场应按要求建立休市制度，实行活禽暂停交易措施。休市期间，应当按照有关卫生规定，对活禽经营场所、活禽笼具、宰杀器具等进行彻底的清洗消毒。

7.6 活禽市场应建立投诉举报制度，定期对消费者进行顾客满意度抽样调查，征询对活禽零售市场、批发市场服务意见，记录在案并制定解决办法。

7.7 活禽市场应在显著位置设置投诉信箱，公布投诉电话。

广东省地方标准

活禽市场建设指南

DB44/T 1463—2014

*

广东省标准化研究院组织印刷
广州市海珠区南田路 563 号 1104 室

邮政编码：510220

网址：www.bz360.org

电话：020-84250337

南方医科大学广卫印刷厂