

# 湖南省防治重大动物疫病指挥部办公室文件

湘防重病办〔2018〕14号

---

## 湖南省防治重大动物疫病指挥部办公室关于 加强非洲猪瘟防控期间屠宰行业管理的紧急通知

各市州防治重大动物疫病指挥部办公室：

为认真贯彻11月1日国务院和省政府非洲猪瘟防控电视电话会议精神，按照农业农村部《打击生猪屠宰领域违法行为 做好非洲猪瘟防控专项行动方案》（农办牧〔2018〕59号）要求，经研究决定，即日起至2019年1月底，全省开展为期三个月的打击生猪屠宰领域违法行为、做好非洲猪瘟防控专项行动。现将有关事项紧急通知如下：

### 一、积极推进生猪屠宰行业标准化创建工作

按照农业农村部要求，在非洲猪瘟未得到有效控制期间内，停止对新建屠宰场（点）的审批。各地要严格按照“减数量、提质升级”的目标要求，结合非洲猪瘟防控要求，对当地屠宰

企业集中开展一次清理整治行动。对照非洲猪瘟防控政策、资格审核清理清单和环保督察整改清单，明确要求关闭的要坚决关闭或予以取缔，明确整改的要坚决按照时限和整改要求进行严格把关。对现有的屠宰场点分布现状进行重新优化布局，助推屠宰行业转型升级。

## **二、严厉打击私屠滥宰等违法行为**

各地要以专项行动为导向，以生猪屠宰监管“扫雷行动”为抓手，严厉打击私屠滥宰等违法行为。对城乡结合部、城中村和肉食品销售集中区等私宰易发区和多发区，要加强巡查、加大打击，多渠道收集生猪屠宰线索来源，对私屠滥宰行为重拳打击，发现问题线索及时处理。在非洲猪瘟防控期间，一旦发现逃避检疫、违规调运生猪、屠宰加工病死猪、屠宰注水或注入其他物质等违法行为的，一律顶格处罚，涉刑案件线索及时移交公安机关侦办。

## **三、落实屠宰企业各项主体责任**

要切实落实屠宰企业的动物防疫主体责任，加强监督管理，严格场地及车辆消毒、肉品检疫出场和病死猪无害化处理等防疫管理制度，非洲猪瘟防控期间，坚决落实屠宰场入场生猪当日屠宰的防疫要求，各屠宰企业静养生猪不得超过 24 小时。一旦发现疑似非洲猪瘟的生猪及产品，要及时向当地畜牧兽医部门报告，并立即采取有效防控措施，防止疫病扩散。严禁屠宰场进行活猪交易，禁止进场生猪以活体形式出场。屠宰企业加强生猪血液的管理，禁止向饲料蛋白生产企业提供血液，坚决阻断猪血浆蛋白粉传播非洲猪瘟病毒的风险。

#### 四、严格规范生猪屠宰生产监管

各级屠宰行业管理部门要明确专人负责屠宰企业的督查巡查，以发告知书、签责任状等形式，告知企业非洲猪瘟防控期间的各项防控措施要求。要督促屠宰企业做好生猪入场查验、生产记录等工作，重点排查企业记录是否完整，屠宰加工是否如实记录生猪来源，有无屠宰未经检疫生猪，检疫证明是否真实、有效、规范。

#### 五、落实各项消毒及无害化处理制度

要重点督促屠宰企业落实消毒、无害化处理等措施，严厉排查生猪进场通道、卸猪台、待宰圈定期清洗、消毒，生猪运输车辆卸载后清洗、消毒等潜在风险点，及时堵塞非洲猪瘟防控漏洞。屠宰企业必须做到每班次生产后，彻底清洗消毒。重点做好屠宰场废弃物处理，生产过程中产生的废弃物须严格无害化处理，生产废水须消毒后达标排放。

附件：屠宰场（所）消毒规范（推荐）

湖南省防治重大动物疫病指挥部办公室

2018年11月5日

## 附件

# 屠宰场（所）消毒规范（推荐）

### 1. 生猪车辆进出场消毒

生猪车辆入口设置有消毒池，池内置消毒溶液，溶液深度不小于 25cm。每天要配制含有效氯 5-10%漂白粉（或 2%火碱或 2-5（的强力消毒灭菌剂或 100-200ppm84 消毒液）溶液适量（配制浓度为 0.3-0.5%），并在消毒处停留 20s 以上，以保证进入车辆达到有效消毒的目的。

送交畜禽的车辆卸车后，要先在洗车台清除粪便用水冲至污水不呈粪黄色为止，然后用含有效氯 20%消毒威溶液（配制浓度为 0.3-0.5%）或 100-200ppm84 消毒液或 2%火碱或 2-5 或的强力灭毒威菌剂消毒，如此进行 2 次，然后再用清水洗刷，与之接触的工具、用具做相应消毒。

### 2. 圈舍消毒

2.1 空圈舍：圈舍清洗干净后以 2%~3%氢氧化钠溶液或用 0.2%消毒威药液消毒 2h 以上，先用质地较硬的刷子刷洗，再用清水冲洗。每日清圈后一次。

2.2 饲养圈：清洗后用 0.1%过氧乙酸或 0.5%强力消毒灵溶液或 0.015%百毒杀溶液喷雾或 0.2%戊二醛癸架溴铵溶液或用 0.2%消毒威药液对圈舍、地面、墙体、门窗以及畜禽体表喷雾，每平方米用配置好的消毒液 300mL~500mL,每日班前、班后各一次。

### 3. 生产区消毒

3.1 生产区入口设置有合理分布的紫外线灯，紫外线灯管约每 45 天检查更换 1 次。每日班后开启紫外线灯，班前

关闭紫外线灯。

3.2 车间、卫生间入口处设有洗手、消毒和干手设施以及工具清洗、消毒设备，洗手的水龙头采用非手动式开关，干手设施采用烘手器。

3.3 屠宰、分割车间应设有与门同宽的鞋底消毒池，每日班前配置有效氯含量为 200PPM 的消毒溶液。

3.4 加工场地每日生产前、后各消毒一次，地面、墙壁以及经常使用或触摸的物体表面，先用热水洗刷干净，再用 0.2%~0.5% 过氧乙酸溶液或 200ppm84 消毒液液或 100ppm 二氧化氯泡浸泡或擦拭消毒，直接接触产品的用具每使用一次消毒一次。消毒原则是先上后下、先左后右进行喷雾或擦拭。

3.5 生产过程中使用 75% 的食品级酒精对人员手部及工器具进行消毒。

3.6 更衣室空气消毒，在更衣室等密闭房间内使用臭氧消毒，生产完毕后每天一次，臭氧发生器：臭氧浓度为 5 衣室空气消毒立方米，作用 2 小时以上。

#### 4. 工器具消毒

4.1 屠宰和检验刀具每天生产结束后，统一收集先清洗后浸入 0.1% 新洁尔灭溶液内或用 0.5% 过氧乙酸、50mg/L 次氯酸钠溶液浸泡消毒。

4.2 套袖、围裙等橡胶制品，用 2%~5% 福尔马林溶液或 75% 酒精进行擦拭消毒，工作服、口罩、手套等进行煮沸消毒或紫外线照射 2 小时以上。

4.3 屠宰过程中与胴体接触的工具用 82℃ 热水或 75% 食品级酒精消毒。

4.4 生产加工或检疫检验过程中，如所用工具（刀、钩等）触及带病菌的屠体或病变组织时应将工具彻底消毒后再继续使用。

## 5. 人员消毒

5.1 在屠宰、分割车间，设置有洗手消毒池。每天班前由车间配制 50-100ppm 84 消毒液或 50-100ppm 二氧化氯溶液，进行手洗消毒，程序为：清水洗—清洁剂—清水洗—水洗——液，进行手消毒液或二氧化氯溶液浸泡 30S 或清水洗—干手。

5.2 生产结束后将工器具放入指定地点，更换工作衣帽，对双手进行彻底消毒后方可离开生产区。

5.3 生产人员的手和工具遭到污染后，立即停止工作，用清水冲洗后再用 50-100ppm84 消毒液溶液或 50-100ppm 二氧化氯溶液或 75%食品级酒精消毒。

## 6. 物流车辆消毒

6.1 装运猪肉产品的运输工具，装运前清水洗净污物，用 100ppm 的二氧化氯喷雾或 0.5%过氧乙酸对车体车箱内外消毒，再用清水冲净消毒。消毒频次：每次运装产品前。若冷藏车在 24 小时内没有使用，必须再次消毒。

6.2 所有出入大门的车辆进出场消毒：配置自动消毒器械，0.2%消毒威对进出场车辆喷雾消毒不低于 20 秒。

## 7. 周边环境消毒

厂区周边 3 米内不定期使用泼洒生石灰进行消毒。