

Требования к убойным пунктам

Убойный пункт, небольшое предприятие по убою скота и первичной обработке некоторых продуктов убои животных (кишки, шкуры), организуемое в населённых пунктах вне зоны деятельности мясокомбинатов.

Место для строительства скотобойных пунктов, отводят по согласованию с органами государственного ветеринарного и санитарного надзора.

Убойные пункты строят по типовому проекту вне населенного пункта, располагают на сухом месте, не ближе 500 м от жилых построек, помещений для скота, пастбищ, проезжих дорог, водоёмов, мест общественного пользования, детских и лечебных учреждений, как указано в санитарных нормах проектирования 300 (500) метров. Место для убойного пункта должно быть удобным для доставки скота, вывоза продукции, удаления нечистот и боенских отходов.

В зависимости от суточной производительности убойные пункты делят на три типа: I тип – 25 голов, II – 10 голов, III – 5-7 голов крупного рогатого скота в смену. Мощность убойных пунктов рассчитывают по количеству голов крупного рогатого скота, перерабатываемого за рабочую смену. На этих пунктах можно также убивать свиней и мелкий рогатый скот со сменной производительностью соответственно в два и три раза выше по сравнению с крупным рогатым скотом например: 25 гол. кр.рог.ск. x 2 = 50 гол. свиней, 25 гол. кр.рог.ск. x 3 = 75 гол. мел.рог.ск.

Территорию убойного пункта огораживают изгородью, исключающей возможность проникновения животных. При въезде и выезде на территорию бойни устраиваются дезинфекционные барьеры заправленные дез.раствором.

Пункт обеспечивают водой питьевого качества из водопроводной сети или артезианских колодцев в достаточном количестве. Во дворе устраивают площадку с привязью или расколами, где животных передерживают и подвергают предубойному ветеринарному осмотру.

Для сбора навоза и каныги должны быть устроены плотные герметичные контейнеры с хорошо закрывающимися крышками, кроме того, производственные помещения должны быть обеспечены необходимыми стоками, заканчивающимися жижеприемниками, доступными для очистки и дезинфекции. Содержимое жижеприемников обезвреживают на месте до вывоза путем хлорирования, а навоз и каныгу - биотермическим способом на месте вывозки.

Для скотобойных пунктов производительностью 25 и 10 голов кр.рог.ск. в смену предусмотрены следующие сооружения и помещения (отделения): скотоприемный двор, загоны с навесами, убойный цех, жировое, кишечное, шкурпосолочное и утильное отделения; холодильник с камерами охлаждения мяса и субпродуктов, комната вет. надзора и проведения трихинеллоскопии. Отдельно оборудуют ёмкость для варки условно годного мяса, а в холодильнике – изолированное отделение для его хранения.

Согласно проекту все производственные подразделения убойного пункта располагаются в одном корпусе. Туши обрабатывают в вертикальном положении на подвесном пути. После оглушения животных на подвесной путь поднимают с помощью электротельфера. Забеловку туш ведут с площадок. Шкуру снимают с помощью электрической лебедки-тельфера, нутровку производят над столом. Туши распиливают электропилой и подают по подвесному пути в холодильник. Кровь собирают в приемок и используют для выработки вареных кормов. Мясо хранят в двух холодильных камерах.

Убойные пункты с производительностью 5—7 голов скота в смену, построенные по типовым проектам 59-103к и 57-296к, работают по упрощенной технологии. Пункты, строящиеся по новому, усовершенствованному проекту 78-6, соответствуют технологическим параметрам скотобоев на 10 голов скота в смену.

Характеристика убойных пунктов

Тип и вариант	Номер типового проекта	Размер участка, метр	Размер зданий в плане, метр	Емкость холодильника, тонн	Мощность колбасного цеха в смену
На 25 гол.кр.рог. ск без колб. цеха	58-42ак/1	70х97	24х18	20	-
На 10 гол.кр.рог.ск. в смену без колб. цеха	58-120к/1	80,5х62	24х12	10	-
На 5-7 гол. кр. рог. ск. в смену с холодильником	78-6	30х44	18х12	2,8	-
То же, но без холодильн.	59-103к	30х44	18х8	-	-

Полы в производственных помещениях делают из материалов (цемент, клиннерный кирпич, асфальт и т.п.), устойчивых к агрессивным средам и легко поддающихся мойке и влажной дезинфекции. Устраивают их с уклоном в сторону канализационной системы. Для защиты зданий от проникновения грызунов в стены закладывают стальную сетку с ячейками 12х12мм. на высоту 0,5м. от уровня цоколя.

Производственные помещения убойных пунктов должны иметь хорошее освещение. Стены и потолки всех производственных помещений не должны иметь трещин выбоин и т.п. Панели стен выс. 1,8 м облицовывают кафелем или красят масляной краской. Побелку или покраску стен и потолков производят по мере их загрязнения, но не реже одного раза в 6 месяцев, масляной краской светлого тона. Одновременно с побелкой необходимо проводить дезинфекцию. Стены и панели, облицованные плиткой или окрашенные масляной краской, ежедневно протирают чистыми тряпками, смоченными мыльно-щелочным раствором. Уборку пола производят в процессе работы и по окончании смены.

Технологическое оборудование и инвентарь должны быть изготовлены из материалов, не оказывающих вредного влияния на продукты, химически устойчивых, водонепроницаемых и не подвергающихся коррозии. Покрытия производственных столов должны быть гладкими, из нержавеющей металла, мраморной крошки или синтетических материалов, разрешенных органами государственного санитарного надзора.

Крючки для подвешивания ливера, голов и мясных туш, напольные ковшовые тележки, тазики и бачки для кратковременного хранения субпродуктов, жира сырца — из нержавеющей металла или лужёные.

Чаны, ванны и другие емкости должны иметь гладкую поверхность, обеспечивающую надлежащую очистку, мытье и дезинфекцию. Материалом для их изготовления может быть нержавеющая сталь, пищевой алюминий, бетон, синтетические материалы, разрешенные органами государственного санитарного надзора.

В убойном цехе обязательно предусматриваются места для проведения ветеринарно-санитарного осмотра и экспертизы голов, внутренних органов и туш. Рабочие места ветсанэксперта оборудуют напольными стеллажами, столами, крючками, емкостями для сбора конфискатов и хорошим освещением.

В холодильнике убойного пункта отводят санитарную камеру для мяса, подлежащего лабораторному исследованию, и для хранения условно годного мяса.

Убойная площадка

Убойная площадка предназначена для убоя животных на животноводческих фермах.

В составе здания убойной площадки предусмотрены следующие помещения: убоя животных и птицы, посола шкур, холодильной камеры, бытовые.

В помещении для убоя животное привязывается за кольцо: укрепленное в полу.

Оглушают животное проколом продолговатого мозга или ударом деревянного молотка в лобную часть головы. С помощью ручной лебедки тушу подвешивают на крюк над поддоном для сбора крови. Кровь из поддона переливают во флягу и передают в холодильную камеру. После обескровливания производится съемка шкуры и нутровка туши. Все операции производятся с площадки. Внутренности передают на стол для разборки. После туалета тушу распиливают электропилой и на тележке перевозят в помещение холодильной камеры, где полутуши взвешивают и хранят в холодильной камере КХС-2-6 в подвешенном состоянии.

Минимальное оборудование

- электро- или ручная лебедка для подъема туш и разделки их в вертикальном положении,
- рельсовый путь для передвижения туш,
- кольцо для фиксации скота во время оглушения,
- столы,
- крючья для подвески голов и ливеров, полутуш и четвертин,
- ножи, муссаты,
- тара для субпродуктов,
- нож для обескровливания животных,
- ящики для сбора конфискатов
- электростек или молот для оглушения.

Так же на убойном пункте, площадке должен находиться журнал дезинфекции, журнал предубойного осмотра животных, уничтожение биологических отходов под контролем ветеринарного специалиста с дальнейшим составлением акта на уничтожение биологических отходов.