

汕头市地方标准《狮头鹅屠宰操作规程》 编制说明

一、项目的目的和意义

狮头鹅是我国最大型鹅种，也是世界大型鹅种之一，该鹅以成年鹅头肉瘤发达头形似狮子头而得名。汕头市澄海区自 400 多年前民间便有饲养狮头鹅，新中国成立后，在各级农牧部门的重视和努力下，狮头鹅产业得到了健康长足发展，培育出了具有独特外貌特征、抗逆性强、耐粗饲和遗传性能稳定的“澄海系狮头鹅”。目前“澄海系狮头鹅”在我市澄海区、龙湖区和金平区等地已发展为年出栏超 1000 万羽的产业规模，为全省狮头鹅养殖量最大的市。养殖狮头鹅的“老行当”已逐渐闯出了现代化发展的新路子，形成了种鹅繁育、种蛋电孵、鹅苗销售、肉鹅饲养、冰鲜配送、卤制加工、羽绒加工等完整产业链。

狮头鹅产业在汕头市委提出要建设以潮汕美食、潮汕文化、潮汕风光为依托的文旅产业集群，以精细化、规模化、品牌化、机械化为重点的现代农业产业集群中都占有重要的一席之地。在《汕头市国民经济和社会发展第十四个五年规划和二〇三五年远景目标纲要》第二篇三章节第三节“大力发展现代农业”中特别提到“发展壮大狮头鹅、生猪、奶牛产业，提升地方特色品种良种化水平，加快构建种业、养殖、屠宰加工等配套发展的现代化畜产业体系”。此外，澄海区狮头鹅产业园入选 2020 年第一批省级现代农业产业园建设名单。

在央视总台的 2021 年中国农民丰收节晚会上，一群憨态可掬的狮头鹅登上央视舞台，“千鹅送千村，共促鹅产业”“喊全球侨胞吃狮头鹅”等丰收节系列活动，让狮头鹅接连冲上热搜，火遍全国。近年来，狮头鹅产业发展迅猛，尤其是随着“鹅肉饭”营销模式在广东省内外快速铺开和推广，狮头鹅品牌效应大大增强，效益节节攀升。

随着狮头鹅产业的高速发展，汕头市相继发布了《狮头鹅(肉用鹅) 饲养技术规范》、《狮头鹅(种鹅) 饲养技术规范》、《狮头鹅(种鹅) 反季节繁殖生产技术规范》等 3 份地方标准及《澄海狮头鹅卤制技术规范》团体标准，这些标准的发布助力了狮头鹅产业的高质量发展。然而在鹅的屠宰标准方面，目前可参考的标准有 GB 12694-2016《食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范》、NY/T 3742-2020《畜禽屠宰操作规程 鹅》，而针对狮头鹅屠宰的标准依然是空白。澄海狮头鹅比其他鹅种体形要大得多、羽毛也要厚密很多；加之卤鹅对于鹅的质量要求特别高，在屠宰过程中相比于行业标准 NY/T 3742《畜禽屠宰操作规程 鹅》中所规定的要求还需要增加翻毛、盛血（狮头鹅鹅血也是美味佳肴）、分切、冷却排酸（使用鹅肉卤制不酸）以及生鲜配送（不能速冻否则卤不出好的卤鹅）等独具特色的加工艺。

可见制定专门的狮头鹅屠宰标准是迫在眉睫且顺应时代发展，既符合汕头市政府大力发展现代农业的目标规划，又符合狮头鹅行业的发展需求。因此汕头市澄海区狮头鹅产业发展协会申

请主导编制汕头市地方标准《狮头鹅屠宰操作规程》。

二、工作情况介绍

（一）任务来源

2022年1月11日,汕头市市场监督管理局下达“汕头市2022年地方标准制修订项目计划(第一批)”的通知。项目名称为《狮头鹅屠宰操作规程》,行业主管单位为汕头市农业农村局,起草单位为汕头市澄海区狮头鹅产业发展协会等。

（二）标准制订工作组

1. 标准起草单位包括:汕头市澄海区狮头鹅产业发展协会、汕头市标准化协会、汕头市澄海区雅信狮头鹅专业合作社、广东海润现代农业发展有限公司、汕头市澄海区金涛种养专业合作社、广东心瓷科技股份有限公司等单位。

2. 标准主要起草人:王小铄、余仁辉、金绍足、曾庆亮、汤垂鹏、詹和和、王秋媛、余壮忠、杜永铄、金书涛、谢爱民。

（三）起草过程

1. 准备阶段(2021年6月-9月)

为推动澄海狮头鹅产业标准化、高质量发展,2021年7月2日上午,市局党组成员毛文中同志带领市局标准化科人员,到澄海区局就澄海狮头鹅产业标准化工作进行调研。调研组实地走访了澄海区几家规模较大的狮头鹅屠宰企业,现场观摩狮头鹅现代化流水线屠宰全流程,并召开座谈会听取企业、行业协会介绍澄海狮头鹅产业的总体情况和发展建议,以及澄海狮头鹅在屠宰技

术方面区别与其它鹅类独特技术要求的详细介绍。

在市监局、农业局相关部门的支持下，汕头市澄海区狮头鹅产业发展协会和汕头市标准化协会作为牵头单位，先后走访了汕头市澄海区雅信狮头鹅专业合作社、汕头市澄海区金涛种养专业合作社等多家狮头鹅屠宰单位，组建标准制订工作组，启动标准编制工作。

通过对狮头鹅屠宰生产流程、操作规程、加工工艺等方面进行调研，结合汕头市白沙禽畜原种研究所及汕头市动物防疫监督所等相关专家意见，形成澄海狮头鹅屠宰地方标准申报意向书，并提交到相关标准化部门。

2. 标准制定阶段（2021年10月-2022年5月）

2021年11月，标准订定工作组在汕头市澄海区狮头鹅产业发展协会召开狮头鹅屠宰操作规程地方标准标准讨论会，起草单位通过形成标准初稿。通过参考GB 12694-2016《食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范》、NY/T 3742-2020《畜禽屠宰操作规程 鹅》等相关国家标准、行业标准，结合澄海狮头鹅体型大、羽毛厚密及卤鹅质量要求高等因素，在标准中增加了：翻毛、盛血、胴体分切、取内脏（掏膛）以及生鲜配送等独具特色的加工工艺。

2022年1月，标准制订工作组结合汕头市动物防疫监督所相关专家的反馈信息，对屠宰前要求及屠宰后检验检疫等内容进一步修改完善标准，形成标准二稿。

2022年3月，标准制订工作组在汕头市澄海区狮头鹅产业发展协会召开狮头鹅屠宰操作规程地方标准标准研讨会，邀请汕头市白沙禽畜原种研究所及狮头鹅屠宰生产企业等单位参加研讨会，对标准中的宰前要求、屠宰操作程序及要求、包装、标签、标志和储存以及其他要求等方面的内容进行讨论研究，形成标准三稿。

2022年5-6月，标准制订工作组在标准三稿的基础上，通过查阅资料、咨询专家、召开工作组研讨会，编制完成“标准征求意见稿”及“标准编制说明”并由区农业农村局对相关单位征求意见。

三、项目涉及技术在汕头市的基本情况

2021年澄海区肉鹅年出栏量750多万只，种鹅存栏90多万只，年可供鹅苗超1300万只，全产业链年创值35亿元。根据汕头市的规划，预计到2025年澄海狮头鹅总产值将达到100亿。屠宰是狮头鹅产业链中必不可少的一个环节，屠宰操作规程的标准化才能保证狮头鹅产品的口感质量和安全卫生。

四、标准起草过程中的编制原则和主要内容的确定论据

（一）、编制原则

1. 遵循国家有关法律、法规和规章，方针和政策。
2. 严格执行强制性国家标准，参考国家标准的相关要求，充分考虑与其它相关标准相协调。
3. 格式按照 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划》的规定进行编写。

4、充分听取各方意见，进行广泛的调查研究和必要的试验验证工作，确保本标准既可作为质量监督机构的监督依据，又可作为企业指导生产的基础文件。

5、既体现基本要求，又兼顾发展需要，在技术指标、参数的确定上具有选择性、灵活性，在保证产品质量的同时，给予生产厂家依据实际情况自行调节的空间。

（二）、主要内容的确定论据

GB/T 191 包装储运图示标志

GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范

NY 467 畜禽屠宰卫生检疫规范

NY/T 3742 畜禽屠宰操作规程 鹅

DB 44/T 2260 狮头鹅

家禽屠宰检疫规程（农医发[2010]27号 附件2）

病死及病害动物无害化处理技术规范（农医发〔2017〕25号）

五、与有关的现行法律、法规和强制性国家标准、行业标准、广东省地方标准及汕头市地方标准的关系：

目前无论是在汕头市地方标准还是国家标准、行业标准、广东省地方标准等方面均没有关于狮头鹅屠宰的标准，可参考的标

准只有 GB 12694-2016《食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范》、NY/T 3742-2020《畜禽屠宰操作规程 鹅》，而针对狮头鹅屠宰的标准依然是空白。澄海狮头鹅比其他鹅种体形要大得多、羽毛也要厚密很多；加之卤鹅对于鹅的质量要求特别高，在屠宰过程中相比于行业标准 NY/T 3742《畜禽屠宰操作规程 鹅》中所规定的要求还需要增加翻毛、打毛、盛血（狮头鹅鹅血也是美味佳肴）、分切、冷却（使鹅肉卤制后没有酸味）以及生鲜配送（用于卤制的鹅不能采用速冻）等独具特色的加工艺。

六、重大分歧意见的处理经过、结果和依据

无分歧意见。

七、贯彻国家、省、市地方标准的要求和措施建议

建议审批发布为推荐性标准。

八、其他应予说明的事项

无。

汕头市澄海区狮头鹅产业发展协会

