|  |  |
| --- | --- |
| ICS |       |
| CCS | 点击此处添加CCS号 |

|  |
| --- |
|       |

汕头市地方标准

DB/TXXXX—XXXX

狮头鹅屠宰操作规程

Operating procedure of shitou goose slaughtering

XXXX-XX-XX发布

XXXX-XX-XX实施

       发布

1. 前言

本文件按照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则》的规定起草。

本文件由汕头市澄海区狮头鹅产业发展协会提出。

本文件由汕头市农业农村局归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

狮头鹅屠宰操作规程

* 1. 范围

本文件规定了狮头鹅屠宰的术语定义、宰前要求、屠宰操作程序及要求、包装、贮存和运输、卫生管理以及文件记录与产品追溯。

本文件适合于狮头鹅屠宰企业的屠宰操作。

* 1. 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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/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）

* 1. 术语和定义

GB 12694、NY/T 3742 界定的术语和定义适用于本文件。

* 1. 宰前要求
		1. 待宰鹅应选用健康良好来自非疫区且并经检验检疫合格的狮头鹅，符合DB 44/T 2260的要求，体重不小于6kg,日龄不少于120日。
		2. 待宰鹅应符合NY 467和农业部《家禽屠宰检疫规程》（农医发[2010]27号）的要求。
		3. 鹅宰前禁食时间应控制在6 h～12 h。静养时间不少于2 h，保证饮水。
		4. 待宰区与屠宰区应明确分开。
	2. 屠宰操作程序及要求
		1. 挂鹅
			1. 将符合要求鹅的双掌吊挂在钩上，不得提拉、拖拽鹅的头，防止机械损伤。
			2. 从上挂后至致昏前宜设置使鹅安静的设施。
		2. 致昏
			1. 应采用水浴电致昏或气体致昏方式，使鹅从宰杀、沥血直到死亡处于无意识状态。
			2. 水浴电致昏时，应根据鹅品种和体型适当调整水面高度，保持良好的电接触。
			3. 气体致昏时，应合理设计气体种类、浓度和致昏时间。
			4. 致昏设备的控制参数应适时监控。
			5. 致昏区域的光照强度应弱化。保挂鹅的安静。
		3. 宰杀、沥血
			1. 致昏后应立即宰杀，时间不宜超过15 s。
			2. 在颈部咽喉处模横切割断颈动脉，颈静脉或采用同步割断食管、气管方式放血。
			3. 沥血应充分，时间不应少于6min。
		4. 盛血

沥血前应该在底部放置带有过漏装置的容器，用于收集鹅血，容器不应落地或与不清洁的表面接触。

* + 1. 翻毛

将宰杀沥血好的鹅放入到翻毛设备中，水温控制宜为39℃～41℃，时间控制宜为2 min～3 min。

* + 1. 烫毛、脱毛
			1. 应避免活鹅进入烫毛设备。
			2. 烫毛、脱毛设备应与生产能力相适应。
			3. 烫毛水温宜为60℃～65℃，时间宜为6 min～7 min。浸烫时水量应充足，应设有温度和时间指示装置。
			4. 烫毛后采用人工或机械方式脱毛。脱毛后应冲洗干净。
		2. 沾蜡、脱蜡
			1. 按照沾蜡、冷蜡、脱蜡工序进行操作，除去鹅胴体上的小毛。所用石蜡的质量应符合GB 1886.26的要求，使用时应符合GB 2760及国家相关规定。
			2. 沾蜡设备应与生产能力相适应，根据蜡的不同，调整工艺和设备参数。应根据生产情况调整沾蜡池的液位、温度。蜡液不应渗入宰杀刀口。
			3. 沾蜡后及时将鹅胴体置入冷蜡池冷却。应将冷蜡池内水温和冷却时间控制在适宜范围，并根据冷却效果适度补水、换水。
			4. 可采用人工或机械方式脱蜡，脱蜡后鹅胴体不应残留蜡的碎片。
			5. 必要时，采用人工修净鹅胴体上的小毛。
		3. 胴体分切

必要时，可采用人工或机械方式进行分切。

* + 1. 取内脏（掏膛）

采用人工或机械方式，从开口处伸入体腔，将内脏取出，内脏应完好不破损。

* + 1. 清洗

鹅胴体及内脏应清洗干净。

* + 1. 检验检疫

宰后检验应按照NY 467和和农业部《家禽屠宰检疫规程》（农医发[2010]27号 附件2）的规定执行。

* + 1. 副产品整理
			1. 副产品应去除污物、清洗干净。
			2. 副产品整理过程中，不应落地加工。
			3. 副产品应分可食副产品和不可食副产品。
			4. 不同内脏应分开处理，避免污染。
		2. 冷却

采用冰水对鹅胴体和可食副产品进行冷却、排酸。冷却后的鹅胴体中心温度应低于4℃，内脏产品中心温度应低于3℃。

* + 1. 修整
			1. 摘取胸腺、甲状腺、甲状旁腺及残留气管。
			2. 修割整齐，清洗干净；胴体无可见出血点，无溃疡，无排泄物残留。
		2. 冻结

需要冻结时，冻结间的温度应为-28℃以下，冻结时间不宜超过12 h，冻结后产品的中心温度应不高于-15℃，冻结后转入-18℃以下温度冻库进行储存。

* 1. 包装、贮存和运输
		1. 需要生鲜配送时，鹅胴体及相关副产品需用符合要求的包装袋密封包装，配送运输车辆的箱体内应保持清洁和卫生，车箱温度应控制在初级生鲜食品所需要的温度范围内。
		2. 产品包装、贮存和运输应符合GB 12694等相关标准的要求。
		3. 储存环境、设施和库房温度应符合GB 12694的要求。
	2. 卫生管理
		1. 屠宰过程中宰杀、掏膛等工具及与胴体接触的机械应按相关规定进行清洗、消毒。
		2. 屠宰过程中落地或被胃肠内容物、胆汁污染的肉品及副产品应另行处理。
		3. 经检验检疫不合格的鹅及鹅副产品，应按GB 12694的要求和《病死及病害动物无害化处理技术规范》（农医发[2017]25号）的规定执行。
	3. 文件记录与产品追溯
		1. 产品追溯与召回应符合GB 12694的要求。
		2. 记录和文件应符合GB 12694的要求。

