

DB4405

汕 头 市 地 方 标 准

DB4405/T 303—2023

狮头鹅屠宰操作规程

Operating procedure of shitou goose slaughtering

2023-12-29 发布

2023-12-31 实施

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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

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：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、汕头市澄海区金涛种养专业合作社、广东海润现代农业发展有限公司、广东省汕头市质量技术监督标准与编码所、广东心瓷科技股份有限公司。

本文件主要起草人：王小铄、余仁辉、曾庆亮、金绍足、余壮忠、汤垂鹏、蔡煜东、洪东旭、詹和和、王秋媛、许梓瀚、金书涛、谢爱民、杜永铄。

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、基本要求、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。

2 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 1886.26 食品安全国家标准 食品添加剂 石蜡
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范
- GB 51219 禽类屠宰与分割车间设计规范
- NY 467 畜禽屠宰卫生检疫规范
- NY/T 3224 畜禽屠宰术语
- NY/T 3742 畜禽屠宰操作规程 鹅
- DB 44/T 2260 狮头鹅

3 术语和定义

GB 12694、NY/T 3224、NY/T 3742 界定的术语和定义适用于本文件。

4 基本要求

- 4.1 屠宰厂（场）设计和规划应参照 GB 51219、GB 12694 的要求。
- 4.2 屠宰过程中使用的设备和器具应符合 GB 12694 的要求。
- 4.3 屠宰与分割车间的生产用水应符合 GB 5749 的要求。
- 4.4 屠宰过程的卫生控制应符合 GB 12694 的要求。

5 宰前要求

- 5.1 待宰鹅应选用健康良好、来自非疫区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。
- 5.2 待宰鹅应符合 NY 467 和农业部《家禽屠宰检疫规程》（农牧发〔2023〕16 号 附件 18）的要求。

5.3 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。

6 屠宰操作程序及要求

6.1 挂鹅

6.1.1 将符合要求鹅的双掌吊挂在钩上，不得提拉、拖拽鹅头，防止机械损伤。

6.1.2 死鹅不应上挂，应放于专用密封容器中。

6.1.3 从上挂后至致昏前宜设置使鹅安静的设施。

6.2 致昏

6.2.1 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。

6.2.2 水浴电致昏时，应根据狮头鹅的体型适当调整水面高度，保持良好的电接触。

6.2.3 气体致昏时，应合理设计气体种类、浓度和致昏时间。

6.2.4 致昏设备的控制参数应适时监控。

6.2.5 致昏区域的光照强度应弱化，保持挂鹅的安静。

6.3 宰杀、沥血

6.3.1 致昏后应立即宰杀，时间不宜超过 15 s。

6.3.2 在颈部咽喉处横切割断颈动脉、颈静脉或采用同步割断食管、气管方式放血。

6.3.3 沥血应充分，时间不应少于 6 min。

6.4 盛血

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

6.5 翻毛

需要时，可在烫毛、脱毛前将宰杀沥血好的鹅放入翻毛设备进行翻毛处理，水温宜为 39℃~41℃，时间宜为 2 min~3 min，保证鹅毛能充分浸湿。

6.6 烫毛、脱毛

6.6.1 应避免活鹅进入烫毛设备。

6.6.2 烫毛、脱毛设备应与生产能力相适应。

6.6.3 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。

6.6.4 烫毛后采用人工或机械方式脱毛。脱毛后应冲洗干净。

6.7 沾蜡、脱蜡

6.7.1 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。

6.7.2 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。

6.7.3 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。

6.7.4 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。

6.7.5 必要时，采用人工修净鹅胴体上的小毛。

6.8 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，内脏应完好无破损。

6.9 胴体分切

必要时，可采用人工或机械方式进行分切。

6.10 修整

6.10.1 摘取胸腺、甲状腺、甲状旁腺及残留气管。

6.10.2 被脓液、渗出物、病理组织、体液、胃肠内容物等污染物污染的胴体或产品，应按有关规定修整、剔除或废弃。

6.10.3 修割整齐，胴体无可见出血点，无溃疡，无排泄物残留。

6.11 清洗

鹅胴体及内脏应清洗干净。

6.12 检验检疫

宰后检验应按照NY 467和农业部《家禽屠宰检疫规程》（农牧发〔2023〕16号 附件18）的规定执行。

6.13 副产品整理

6.13.1 副产品应分成食用副产品和非食用副产品，并分开整理。

6.13.2 食用副产品应去除污物、清洗干净。

6.13.3 食用副产品整理过程中，不应落地加工；当食用副产品落地时，应采取适当措施消除污染。

6.13.4 不同内脏应分开处理，避免污染。

6.14 冷却

采用冰水对鹅胴体和食用副产品进行冷却排酸。冷却后的鹅胴体中心温度应达到4℃以下，内脏产品中心温度应达到3℃以下。

6.15 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。

7 包装、贮存和运输

7.1 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容应保持清洁和卫生，车箱温度应控制在初级生鲜食品所需要的温度范围内。

7.2 产品包装、贮存和运输应符合 GB/T 191、GB 12694 等相关标准的要求。

7.3 储存环境、设施和库房温度应符合 GB 12694 的要求。

8 卫生管理

8.1 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。

8.2 屠宰过程中落地或被胃肠道内容物、胆汁污染的肉品及副产品应另行处理。

8.3 经检验检疫不合格的鹅及鹅副产品，应按 GB 12694 的要求和《病死畜禽和病害畜禽产品无害化处理管理办法》（农业农村部令 2022 年第 3 号）的规定执行。

9 文件记录与产品追溯

9.1 产品追溯与召回应符合 GB 12694 的要求。

9.2 记录和文件应符合 GB 12694 的要求。

参 考 文 献

- [1] 家禽屠宰检疫规程（农牧发〔2023〕16号 附件18）
 - [2] 病死畜禽和病害畜禽产品无害化处理管理办法（农业农村部令2022年第3号）
-