

广西壮族自治区地方标准

DB45/T 2358—2021

肉鸭屠宰加工技术规程

Technical specification for slaughtering and processing of meat duck

地方标准信息服务平台

2021 - 07 - 27 发布

2021 - 08 - 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。

本文件由广西壮族自治区农业农村厅提出并宣贯。

本文件由广西畜牧业标准化技术委员会归口。

本文件起草单位：广西壮族自治区畜牧研究所、广西华兴食品集团有限公司。

本文件主要起草人：廖晓光、廖玉英、周志扬、周丰、肖正中、韦彩妙、方治山、何仁春、周岳飞、杨楷、黄国文、覃倩。

地方标准信息服务平台

肉鸭屠宰加工技术规程

1 范围

本文件规定了肉鸭屠宰厂选址、布局及基础设施，人员、设施设备、材料，待宰鸭管理与检疫，屠宰加工，贮藏、运输，产品出厂检验、生产记录等要求。

本文件适用于广西行政区域内肉鸭的屠宰加工。

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 191 包装储运图示标志
- GB 2707 鲜(冻)畜、禽产品
- GB 2762 食品中污染物限量
- GB 2763 食品中农药最大残留限量
- GB/T 4456 包装用聚乙烯吹塑薄膜
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6388 运输包装发货标志
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB/T 8946 塑料编织袋通用技术要求
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范
- GB 13457 肉类加工工业水污染物排放标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 16869 鲜、冻禽产品
- GB 20799 肉和肉制品经营卫生规范
- GB 27519 畜禽屠宰加工设备通用要求
- GB 51219 畜禽屠宰与分割车间设计规范
- NY/T 3225 畜禽屠宰冷库管理规范
- NY/T 3384 屠宰企业消毒规范
- 农医发〔2010〕27号 家禽屠宰检疫规程
- 农医发〔2017〕25号 病死及病害动物无害化处理技术规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

肉鸭 meat duck

由人工饲养成年，供屠宰加工作食品的活鸭。

3.2

待宰鸭 duck to be slaughtered

进入屠宰加工厂后，待宰杀的肉鸭。

3.3

屠体鸭 body of duck

简称屠体。经宰杀、放血、脱毛后的鸭体。

3.4

白条鸭 carcass of duck

已去除鸭毛、内脏和表面角质，通过预包装，可直接出售的肉鸭。

3.5

分割鸭产品 cutting duck product

将白条鸭依不同部位分割而得的产品统称。

3.6

鸭副产品 duck by-product

可供食用的鸭的心、肝、肫、腺胃（小肚）、肠、舌、掌等。

3.7

鸭产品 duck product

白条鸭、分割鸭产品、鸭副产品的总称。

3.8

同步检验 synchronous inspection

在屠宰生产线上，对应屠宰操作步骤对同一只鸭的屠体、内脏、体腔等实施检验。

3.9

急宰 emergency slaughter

畜禽在宰前出现疫病、疾病和其他损伤时，根据检验检疫相关要求对经宰前检查确认无碍于肉食安全且濒临死亡的畜禽进行的紧急屠宰过程。

3.10

无害化处理 bio-safety disposal

运用物理、化学、生物学等方法将病害鸭及病害鸭产品或附属物进行处理，以消除其所携带的病原体、病害因素的措施。

4 肉鸭屠宰厂选址、布局及基础设施

4.1 选址按照 GB 14881 的要求执行。

4.2 布局及基础设施按照 GB 12694 和 GB 51219 的要求执行。

5 设施设备、人员、材料

- 5.1 设施设备按 GB 12694 和 GB 27519 要求执行。
- 5.2 人员健康管理及卫生按照 GB 14881 要求执行。
- 5.3 生产过程使用的材料按照 GB 14881 要求执行。

6 待宰鸭管理与检疫

6.1 管理

- 6.1.1 待宰鸭宰前 10 h~12 h 禁食，宰前 2 h 禁饮水。
- 6.1.2 轻抓轻放，不应单手拖拽头、翅、腿等部位，装笼密度不大于 70 kg/m²。
- 6.1.3 剔除体型、体表皮肤、羽毛、状态等有明显异常的鸭只。
- 6.1.4 应对肉鸭运输车辆、鸭笼使用前、后进行清洗消毒，宜缩短运输时间。
- 6.1.5 做好肉鸭来源与巡视检查等记录。

6.2 检疫

- 6.2.1 查验肉鸭检疫合格证明、运输车辆消毒凭据等材料，确认合格方可准予进入屠宰厂。
- 6.2.2 卸笼后应在宰前静养 1 h，平复应激，剔除明显异常鸭只。
- 6.2.3 核对肉鸭相关信息，询问了解运输途中情况，按照农医发〔2010〕27 号的要求进行群体临床健康检查及每车抽 10~60 只进行个体检疫，检疫合格方可进入待宰区。
- 6.2.4 宰前检疫如发现有动物疫病、中毒性疾病或有害物质残留的，应及时报告属地主管部门，相关人员做好卫生防护，将肉鸭作无害化处理，对环境、设施设备全面消毒。
- 6.2.5 宰前检疫合格的待宰鸭，经清水冲洗干净后可屠宰加工。
- 6.2.6 急宰批次肉鸭应将宰前检疫合格证明报当地主管部门，经批准后方可屠宰。

7 屠宰加工

7.1 一般要求

流程为待宰，吊挂，致昏，刺杀，放血，浸烫，脱毛，屠体检验，去除嘴皮、掌皮和趾壳，浸蜡，脱蜡，拔小毛，拔鸭舌，掏内脏，体腔、内脏检验及处理，冷却加工。宜缩短加工路线，减少输送距离，避免迂回交叉。

7.2 吊挂

- 7.2.1 吊挂前剔除病、死、伤等鸭只。吊挂时两手抓鸭，动作轻柔，将双腿吊挂牢固，正反一致，符合加工设备要求。
- 7.2.2 应依据屠宰加工速度调整吊挂间距，致昏前吊挂时间不宜超过 1 min。
- 7.2.3 未冲洗干净鸭只，重新收集，最后上挂。

7.3 致昏

- 7.3.1 致昏前应做好仪器设备的调试维护工作。宜采用高压低频水浴电击致昏。电击电压不小于 100 V，电流不小于 400 mA，时间不少于 10 s。
- 7.3.2 一次致昏，刺杀、放血过程中肉鸭不恢复意识。
- 7.3.3 致昏过程及时挑出未昏迷、击死鸭只，不进入下游工序。

7.4 刺杀、放血

7.4.1 宜采用口腔刺杀,割断双侧颈脉,避开气管、食道。刀口宽 1 cm~1.5 cm,沥血时间大于 5.0 min。放血后检查,未死亡鸭只不应进入浸烫池。

7.4.2 每宰杀一只鸭子,刀具和手消毒一次。

7.5 浸烫、脱毛

7.5.1 浸烫前清水冲洗鸭只,去除残血等污渍。

7.5.2 浸烫池及脱毛机宜具备调控功能,根据季节变化、肉鸭品种、日龄长短、鸭体大小、链条速度,设置水温、浸烫时间、脱毛机间距、脱毛时间。

7.5.3 浸烫池采用流动水,应保持池水清洁,及时清洗、清理脱毛机。

7.5.4 屠体应外观无损,脱毛干净。及时处理掉落、脱毛不净等屠体,重新脱毛。

7.5.5 脱毛后使用清水对屠体进行冲洗,去除羽毛等杂物,及时清除屠体残留鸭毛。

7.6 屠体检验

7.6.1 检查屠体是否有残毛、黄衣、放血不良、损伤、淤血、出血、水肿、炎症、红斑、肿瘤、挠伤、烫伤等异常情况,依据异常情况对上游工序进行排查、修复、调整。

7.6.2 清除屠体表面余毛、黄衣。屠体体表出现整体性放血不良、损伤、淤血、出血、水肿、炎症和肿瘤的,整只鸭作无害化处理;屠体体表出现局部损伤、淤血、出血、水肿、炎症、红斑、肿瘤、挠伤、烫伤的,将局部组织切割并作无害化处理。

7.7 嘴皮、掌皮、趾壳的处理

7.7.1 去除鸭嘴皮、掌皮和趾壳,将屠体清理干净。

7.7.2 及时清理、收集操作台去除的嘴皮、掌皮和趾壳,并作无害化处理,同时对操作工具与操作台进行消毒。

7.8 浸蜡、脱蜡

7.8.1 采用食品级脱毛蜡作为脱毛助剂,并根据季节变化、肉鸭品种、日龄长短、鸭体大小、链条速度,设定蜡温、浸蜡时间及冷却水温。

7.8.2 屠体应充分浸润裹蜡,蜡壳厚度宜为 1.5 mm~2.0 mm。

7.8.3 可选用机械或人工方法脱蜡,脱蜡时不破坏屠体。

7.8.4 可视脱毛情况增加浸蜡、脱蜡次数。屠体不应带蜡进入下游工序。脱下的蜡应及时收集,熔化再用。

7.9 拔小毛

在有流动水的水槽中,用拔毛钳摘除屠体皮肤表面的残余小毛、毛根并冲洗干净。

7.10 拔鸭舌

7.10.1 打开口腔用拔舌钳夹住鸭舌根部往外拔出鸭舌,动作到位,不出现断舌及鸭嘴下颚夹伤现象。

7.10.2 清除口腔残血等污渍,并检查拔除情况,不应有未拔鸭舌的屠体进入下游工序。

7.11 掏内脏

7.11.1 于喉管处割开颈部皮肤,拔除气管、食道,控制伤口大小,不应破坏屠体外观。

7.11.2 提起屠体腹部皮肤,于中线位置切开腹部,不应切开肠管和肛门,并依次掏出肠、心、肝、肫、

肺及其它脏器，留置待处理。

7.12 体腔、内脏检验及处理

7.12.1 抽检时内脏不与白条鸭分离，并统一编号进行同步检验。

7.12.2 屠体、内脏检疫及检疫后处理按照农医发〔2010〕27号的要求执行。

7.13 冲洗

使用水压不小于0.3 Mpa的清水逐只冲洗检疫合格的白条鸭，除去体表、体腔的羽毛、血污、零碎组织、粪污等杂物。

7.14 预冷及副产品加工

可采用水冷或风冷方式对白条鸭进行预冷，预冷流程及副产品加工按照GB 51219的要求执行。

7.15 屠体加工与包装

7.15.1 产品加工与包装车间应设置消毒场所及包装材料存放场所，设备消毒与包装材料存放按照GB 14881要求执行。

7.15.2 可采用人工或机械方式分割产品，分割后对产品外观进行处理，去除肌肉淤血、筋腱及多余脂肪，然后进行分类、称重、分级、内包装。

7.15.3 对白条鸭逐只检查，处理产品外观，去除残余血迹、零碎组织等杂物，然后进行称重、分级、内包装。

7.15.4 产品加工与包装车间温度宜不高于12℃，产品应在贮运前进行外包装，包装环境温度宜为0℃～4℃。

7.15.5 应依据品种、规格、等级分区等错时进行外包装。内包装材料应符合GB/T 4456和GB 9683的规定，外包装材料应符合GB/T 6543和GB/T 8946的规定。包装上应做好标识，内外标识应符合GB 7718、GB/T 191和GB/T 6388的规定。

8 贮藏、运输

8.1 贮藏

8.1.1 冷冻贮藏区温度应不高于-18℃，相对湿度80%～90%，存放时间不应超过12个月；冷藏贮藏区温度0℃～4℃，相对湿度90%～95%，保质期不大于3d，贮藏时间不应超过24h。

8.1.2 贮藏区应远离有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物质。贮藏区的产品应分品种、规格、生产日期、批次分批存放。产品出库时应做到先进先出。

8.1.3 贮藏区温度、水分应分布均匀，配备监控设备，采取防虫、防鼠、消杀措施，定期巡查。

8.1.4 定期检修贮藏区电力、制冷设备，制定应急措施。日常管理应按照NYT 3225要求执行。

8.2 运输

8.2.1 应符合GB 20799规定，使用专用的运输工具及设备，不可与其他可能污染肉类的物品共同运输，不同产品同时运输时应采取隔离防护措施。

8.2.2 运输工具应配备制冷、保温等设施，运输过程中应保持适宜温度，运输前后应进行清洗和消毒。

9 产品出厂检验

- 9.1 屠宰加工企业应配备产品质量检验人员，配置检验设备，建立检验制度和检验设备管理制度。
- 9.2 产品出厂前应按照 GB 16869 的要求进行检验，获得检验合格证明。
- 9.3 出厂产品应具备检疫合格证明，并标识生产日期、保质期、生产批次等信息，质量应符合 GB 2707 、GB 2762 和 GB 2763 规定。

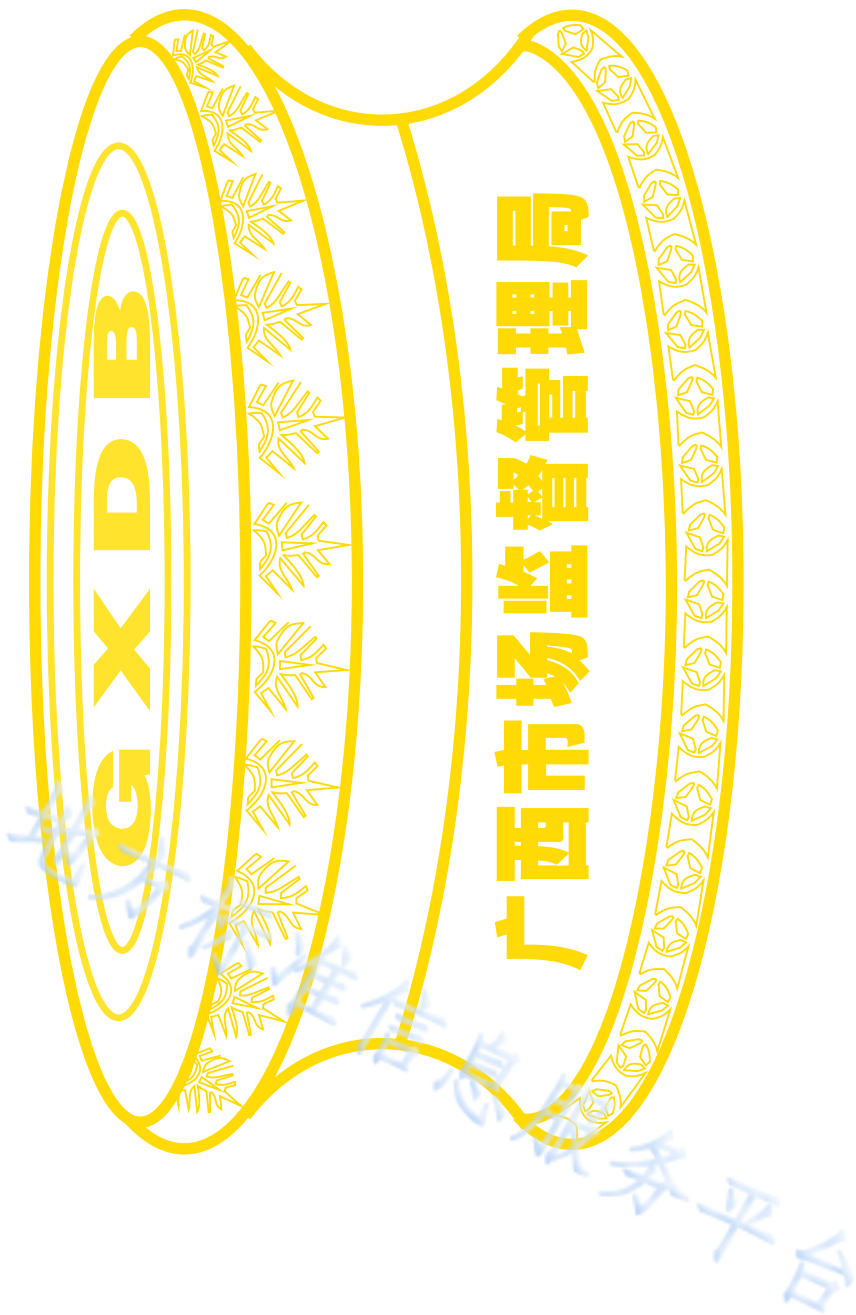
10 其他

- 10.1 场地、设施设备、人员等消杀工作按照 NY/T 3384 要求执行。
- 10.2 生产废弃物应按照农医发〔2017〕25 号的要求进行无害化处理。
- 10.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定，污水应按照 GB 13457 的要求进行处理。
- 10.4 建立不合格产品召回制度。
- 10.5 宰前检疫、宰后检验、生产、贮藏、销售、召回、无害化处理等记录应同时保存电子版本及纸质版本。纸质记录整理成册，分类保存，保存 3 年以上。

地方标准信息服务平台

参 考 文 献

NY 467 畜禽屠宰卫生检疫规范



地方标准信息服务平台

中华人民共和国广西地方标准

肉鸭屠宰加工技术规程

DB 45/T 2358—2021

广西壮族自治区市场监督管理局统一印刷

版权专有 侵权必究