

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 3224—2018

畜禽屠宰术语

Terms of livestock and poultry slaughtering

2018-05-07 发布

2018-09-01 实施

中华人民共和国农业农村部 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 一般术语	1
4 宰前术语	2
5 屠宰过程术语	3
6 宰后术语	6
7 屠宰设施设备术语	6
索引	9
汉语拼音索引	9
英文对应词索引	11

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由农业农村部兽医局提出。

本标准由全国屠宰加工标准化技术委员会(SAC/TC 516)归口。

本标准主要起草单位：中国农业科学院农产品加工研究所、中国动物疫病预防控制中心(农业农村部屠宰技术中心)、中国肉类食品综合研究中心、南京农业大学、中国农业机械化科学研究院、江苏雨润肉食品有限公司、内蒙古蒙都羊业股份有限公司、锡林郭勒大庄园肉业有限公司。

本标准主要起草人：张德权、李欣、李铮、高胜普、王守伟、王鹏、王振宇、张春晖、潘满、陈丽、徐宝才、叶金鹏、赵燕、侯成立、田光晶、穆国锋、陈喜良、刘福杰。

畜禽屠宰术语

1 范围

本标准规定了畜禽屠宰的一般术语、宰前术语、屠宰过程术语、宰后术语和屠宰设施设备术语。
本标准适用于畜禽屠宰加工。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 12694—2016 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范

GB/T 17237—2008 畜类屠宰加工通用技术条件

GB/T 19480—2009 肉与肉制品术语

GB/T 19525.1—2004 畜禽环境术语

NY/T 2534—2013 生鲜畜禽肉冷链物流技术规范

3 一般术语

3.1

畜禽 livestock and poultry

供人类食用的家畜和家禽。

[GB 12694—2016,定义 2.2]

3.2

畜禽肉 livestock and poultry meat

经屠宰并检验检疫合格的适合人类食用的所有畜禽屠宰产品,包括畜禽胴体和分割肉。

3.2.1

热鲜肉 hot meat

屠宰后未经人工冷却过程的肉。

[GB/T 19480—2009,定义 2.1.1]

3.2.2

冷却肉 chilled meat

畜禽屠宰后经冷却处理,在 24 h 内使肉的中心温度降低到 0℃~4℃,并在 0℃~4℃的环境中储存的鲜肉。

3.2.3

冷冻肉 frozen meat

在低于-28℃环境下,将肉的中心温度降低到-15℃以下,并在-18℃以下的环境中储存的肉。

注:改写 GB/T 19480—2009,定义 2.1.5。

3.3

屠宰 slaughtering

宰杀畜禽以生产畜禽肉及副产品的过程。

3.4

分割肉 cuts

对畜禽胴体进行分割获得符合产品要求的肉块。

3.5

内脏 offal

畜禽胸腔腔内的器官,包括心、肝、肺、脾、胃、肠、肾、胰脏、膀胱等。

3.6

可食用副产品 edible by-products

畜禽可食用的内脏、血液、骨、皮、头、蹄(或爪)、尾、尾脂、肾周脂肪、网油、板油等产品。

3.7

非食用副产品 inedible by-products

畜禽被屠宰后所得的毛皮、毛(羽)、角、蹄壳、三腺(甲状腺、肾上腺、病变淋巴结)等不可食用的部分。

3.8

屠体 body

畜禽宰杀、放血后的躯体。

3.9

胴体 carcass

畜禽经宰杀、放血后除去毛、内脏、头、尾及四肢(腕及关节以下)后的躯体部分。

[GB/T 19480—2009,定义 2.3.1]

3.9.1

畜胴体 livestock carcass

畜经宰杀放血后去皮或不去皮、去除毛、头、蹄、尾、内脏、三腺以及生殖器及其周围脂肪的屠体。

3.9.2

禽胴体 poultry carcass

禽经宰杀放血后去除羽(毛)、内脏、去头或不去头、去爪或不去爪的屠体。

3.10

二分体 half carcass

将胴体沿脊椎中线纵向锯(劈)成的两半胴体。

4 宰前术语

4.1

宰前管理 pre-slaughter handling

畜禽屠宰之前对场地、人员的要求,以及对入场、待宰、送宰、无害化处理、可追溯性和记录等屠宰前的管理。

4.2

宰前检查 ante-mortem inspection

在畜禽屠宰前,综合判定畜禽是否健康和适合人类食用,对畜禽群体和个体进行的检查。

[GB 12694—2016,定义 2.7]

4.3

卸载 unloading

畜禽运至屠宰厂(场)后,从运输工具转至屠宰厂(场)待宰场所的过程。

4.4

待宰静养 lairage

畜禽到达屠宰厂(场)后,屠宰前禁食、供水,以缓解运输、装卸等引起应激反应的休养过程。

4.5

宰前冲淋 ante-mortem spraying

畜禽前通过喷淋冲洗体表污物的过程。

4.6

急宰 emergency slaughter

畜禽在宰前出现疫病、疾病和其他损伤时,根据我国检验检疫相关法律、法规和标准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。

4.7

应激 stress

畜禽对外界或内部的各种刺激所产生的非特异性应答反应的总和。

注:改写 GB/T 19525.1—2004,定义 2.19。

5 屠宰过程术语

5.1

致昏 stunning

通过机械、电击、气体等方式使畜禽失去知觉,但保持心跳和呼吸的过程。

5.1.1

二氧化碳致昏 carbon dioxide stunning

采用二氧化碳使待宰畜禽失去知觉的过程。

5.1.2

电致昏 electrical stunning

采用电击的方式使待宰畜禽失去知觉的过程。

5.1.3

机械致昏 mechanical stunning

采用器械击打的方式使待宰畜禽失去知觉的过程。

5.2

吊挂 hanging

将畜禽挂至轨道链钩上的过程。

5.3

宰杀放血 exsanguination

采用不同方式使畜禽体内血液快速流出,在较短时间内死亡的过程。

5.3.1

刺杀放血 sticking

采用不同方式割断畜禽颈部动静脉的宰杀方法。

5.3.2

三管齐断放血 religious slaughter bleeding

在畜禽颈下缘咽喉部切断气管、食管和血管的宰杀方法。

5.3.3

空心刀放血 hollow-tube knife bleeding

利用中空采血装置完成放血和血液收集的宰杀方法,一般用于畜屠宰。

5.3.4

口腔放血 mouth bleeding

在口腔内割断颈静脉和桥状静脉的宰杀方法,一般用于禽屠宰。

5.4

剥皮 dehiding

将皮从屠体剥离的过程,一般用于猪、牛、羊屠宰。

5.4.1

机械剥皮 mechanical dehiding

采用剥皮机将皮从屠体剥离的剥皮方式。

5.4.2

人工剥皮 manual dehiding

采用手工将皮从屠体剥离的剥皮方式。

5.5

预剥 pre-dehiding

将腹部、胸部、前腿、肋部两侧以及背部至臀部的皮从屠体剥开的过程,一般用于畜类。

5.5.1

卧式预剥 horizontal pre-dehiding

屠体平行于地面进行的预剥方式。

5.5.2

立式预剥 vertical pre-dehiding

屠体垂直于地面进行的预剥方式。

5.6

扯皮 pelt-pulling

在预剥的基础上,采用卷、拉等方式将整张皮从屠体剥离的过程,一般用于牛、羊等畜类。

5.7

烫毛 scalding

将畜禽屠体进行热烫的过程。

5.7.1

喷淋式烫毛 scalding in spray water

将悬挂输送的畜禽屠体通过喷淋热水烫毛的方法。

5.7.2

浸没式热水烫毛 scalding in hot water

在烫池内用一定温度的热水对输送中的畜禽屠体进行烫毛的方法。

5.7.3

蒸汽式烫毛 scalding in steam

用一定温度的饱和蒸汽对悬挂输送的畜禽屠体进行烫毛的方法。

5.8

脱毛(褪毛) dehairing

将毛(羽)从烫毛后的畜禽体表去除的过程。

5.9

燎毛 singeing

采用喷灯或燎毛炉去除脱毛后畜禽体表残留毛发的过程。

5.10

去头 head removal

沿寰枕关节处取下畜禽头的过程。

5.11

去尾 tail removal

贴尾根部去除畜胴体尾部的过程。

5.12

去蹄(爪) feet removal

从前蹄的腕关节、后蹄跗关节处去除家畜蹄部或从跗关节处去除家禽爪的过程。

5.13

封肛 anus ligation

利用带有盘套的塑料袋套住肛门以避免粪便污染胴体的过程。

5.14

雕圈 cutting off around anus

用刀或设备在肛门外围雕成圆状以避免粪便污染胴体的过程。

5.15

挑胸 breast splitting

用刀或设备沿畜屠体胸中部挑开胸骨的过程。

5.16

开膛 midline and brisket openning

用刀或设备沿畜禽屠体腹部正中切开腹膜,将肛门处直肠剥离的过程。

5.17

净腔 eviscerating

将直肠从腹腔拉出,割除膀胱和输尿管,取出心、肝、肺、胃、肠等内脏并清洗胸、腹腔的过程。

5.18

摘三腺 three glands plucking

将甲状腺、肾上腺和病变淋巴结摘除的过程。

5.19

同步检验检疫 synchronous inspection

与屠宰操作相对应,将畜禽的头、蹄(爪)、内脏与胴体生产线同步运行,由检验人员对照检验和综合判断的一种检验方法。

5.20

电刺激 electrical stimulation

利用高压或低压电对屠体或胴体进行刺激以改善肉质的处理方法,一般用于牛、羊等畜类。

5.21

劈半 splitting

将胴体沿脊背正中线分开成为二分体的操作过程。

5.22

修整 trimming

除去遗漏的三腺,修去放血刀口、体表伤斑、血污、淤血和浮毛等的过程。

6 宰后术语

6.1

分级 grading

对畜禽肉按要求进行等级划分的过程。

6.2

冷却 chilling

使肉品中心温度降至规定要求温度的过程。

6.3

成熟 aging

畜禽肉在其冰点以上温度条件下放置一定时间,使其僵直解除、肌肉变软、嫩度和风味得到改善的过程。

6.4

分割 cutting

按照要求,将畜禽胴体切割成不同产品的过程。

注:改写 NY/T 2534—2013,定义 3.3。

6.5

冻结 freezing

将畜禽肉中水分冻结成冰晶的过程,且冻结终了时肉的中心温度不高于 -15°C 。

6.6

无害化处理 bio-safety disposal

用物理、化学等方法处理病死及病害动物和相关动物产品,消灭其所携带的病原体,消除危害的过程。

7 屠宰设施设备术语

7.1

屠宰设备 slaughtering equipment

用于实现畜禽屠宰工艺的专业机械化装置,包括单机设备和成套生产线。

7.2

悬挂输送设备 hanging and conveying equipment

畜禽屠宰生产线中采用吊挂传送畜禽屠体、胴体并以此连接各个工序的机械化或自动化设备。

7.3

分割设备 cutting equipment

用于将畜禽胴体切割为分割肉的机械化或自动化装置。

7.4

冷藏设备 refrigeration storage equipment

用各种方式制冷且可控制和保持稳定低温的装置。

7.5

验收间 inspection and reception room

畜禽进入屠宰厂(场)后检验接收的场所。

7.6

隔离间 isolating room

隔离可疑病畜禽,观察、检查疫病的场所。

7.7

待宰静养间 lairage room

畜禽进入屠宰厂(场)后进行宰前休养的场所。

7.8

急宰间 emergency slaughtering room

紧急屠宰畜禽的场所。

7.9

屠宰加工间 slaughtering room

自致昏放血到胴体冷却前的场所。

注:改写 GB/T 17237—2008,定义 3.5。

7.9.1

清洁区 hygienic area

胴体加工、修整、冷却、分割、暂存、包装等处理的区域。

[GB 12694—2016,定义 2.10]

7.9.2

非清洁区 non-hygienic area

待宰、致昏、放血、烫毛、脱毛、剥皮等处理的区域。

[GB 12694—2016,定义 2.9]

7.10

副产品整理间 by-products handling room

心、肝、肺、脾、肠、肾、胃、嗦囊及头、蹄(爪)、尾等器官加工整理的场所。

7.11

分割间 cutting and deboning room

剔骨、分割的场所。

7.12

冷却间 chilling room

对产品进行冷却的场所。

注:改写 GB/T 17237—2008,定义 3.9。

7.13

冻结间 freezing room

用于冻结产品的场所。

注:改写 GB/T 17237—2008,定义 3.11。

7.14

包装间 packing room

对胴体、分割产品及可食用副产品进行包装的场所。

注:改写 GB/T 17237—2008,定义 3.10。

7.15

冷却肉储藏库 chilled meat storage room

用于储存冷却后产品的场所(库温 0℃~4℃)。

7.16

冷冻肉储藏库 frozen meat storage room

用于储存冻结后产品的场所(库温-18℃以下)。

7. 17

无害化处理间 bio-safety disposal room

对病死及病害动物和相关动物产品通过物理、化学等方法处理,消灭其所携带的病原体,消除危害的场所。

索 引

汉语拼音索引

- | | |
|--|--|
| <p>B</p> <p>包装间 7.14</p> <p>剥皮 5.4</p> <p>C</p> <p>扯皮 5.6</p> <p>成熟 6.3</p> <p>刺杀放血 5.3.1</p> <p>D</p> <p>待宰静养 4.4</p> <p>待宰静养间 7.7</p> <p>电刺激 5.20</p> <p>电致昏 5.1.2</p> <p>雕圈 5.14</p> <p>吊挂 5.2</p> <p>冻结 6.5</p> <p>冻结间 7.13</p> <p>胴体 3.9</p> <p>E</p> <p>二分体 3.10</p> <p>二氧化碳致昏 5.1.1</p> <p>F</p> <p>非清洁区 7.9.2</p> <p>非食用副产品 3.7</p> <p>分割 6.4</p> <p>分割间 7.11</p> <p>分割肉 3.4</p> <p>分割设备 7.3</p> <p>分级 6.1</p> <p>封肛 5.13</p> <p>副产品整理间 7.10</p> <p>G</p> <p>隔离间 7.6</p> | <p>J</p> <p>机械剥皮 5.4.1</p> <p>机械致昏 5.1.3</p> <p>急宰 4.6</p> <p>急宰间 7.8</p> <p>浸没式热水烫毛 5.7.2</p> <p>净腔 5.17</p> <p>K</p> <p>开膛 5.16</p> <p>可食用副产品 3.6</p> <p>空心刀放血 5.3.3</p> <p>口腔放血 5.3.4</p> <p>L</p> <p>冷藏设备 7.4</p> <p>冷冻肉 3.2.3</p> <p>冷冻肉储藏库 7.16</p> <p>冷却 6.2</p> <p>冷却间 7.12</p> <p>冷却肉 3.2.2</p> <p>冷却肉储藏库 7.15</p> <p>立式预剥 5.5.2</p> <p>燎毛 5.9</p> <p>N</p> <p>内脏 3.5</p> <p>P</p> <p>喷淋式烫毛 5.7.1</p> <p>劈半 5.21</p> <p>Q</p> <p>禽胴体 3.9.2</p> <p>清洁区 7.9.1</p> <p>去蹄(爪) 5.12</p> |
|--|--|

去头	5.10
去尾	5.11

R

热鲜肉	3.2.1
人工剥皮	5.4.2

S

三管齐断放血	5.3.2
--------------	-------

T

烫毛	5.7
挑胸	5.15
同步检验检疫	5.19
屠体	3.8
屠宰	3.3
屠宰加工间	7.9
屠宰设备	7.1
脱毛(褪毛)	5.8

W

卧式预剥	5.5.1
无害化处理	6.6

无害化处理间	7.17
--------------	------

X

卸载	4.3
修整	5.22
畜胴体	3.9.1
畜禽	3.1
畜禽肉	3.2
悬挂输送设备	7.2

Y

验收间	7.5
应激	4.7
预剥	5.5

Z

宰前冲淋	4.5
宰前管理	4.1
宰前检查	4.2
宰杀放血	5.3
蒸汽式烫毛	5.7.3
致昏	5.1
摘三腺	5.18

英文对应词索引

- A**
- aging 6.3
- ante-mortem inspection 4.2
- ante-mortem spraying 4.5
- anus ligation 5.13
- B**
- bio-safety disposal 6.6
- bio-safety disposal room 7.17
- body 3.8
- breast splitting 5.15
- by-products handling room 7.10
- C**
- carbon dioxide stunning 5.1.1
- carcass 3.9
- chilled meat 3.2.2
- chilled meat storage room 7.15
- chilling 6.2
- chilling room 7.12
- cutting 6.4
- cuts 3.4
- cutting and deboning room 7.11
- cutting equipment 7.3
- cutting off around anus 5.14
- D**
- dehairing 5.8
- dehiding 5.4
- E**
- edible by-products 3.6
- electrical stimulation 5.20
- electrical stunning 5.1.2
- emergency slaughter 4.6
- emergency slaughtering room 7.8
- eviscerating 5.17
- exsanguination 5.3
- F**
- feet removal 5.12
- freezing 6.5
- freezing room 7.13
- frozen meat 3.2.3
- frozen meat storage room 7.16
- G**
- grading 6.1
- H**
- half carcass 3.10
- hanging and conveying equipment 7.2
- hanging 5.2
- head removal 5.10
- hollow-tube knife bleeding 5.3.3
- horizontal pre-dehiding 5.5.1
- hot meat 3.2.1
- hygienic area 7.9.1
- I**
- inedible by-products 3.7
- inspection and reception room 7.5
- isolating room 7.6
- L**
- lairage 4.4
- lairage room 7.7
- livestock and poultry 3.1
- livestock and poultry meat 3.2
- livestock carcass 3.9.1
- M**
- manual dehiding 5.4.2
- mechanical dehiding 5.4.1
- mechanical stunning 5.1.3
- midline and brisket opening 5.16
- mouth bleeding 5.3.4
- N**
- non-hygienic area 7.9.2
- O**
- offal 3.5

P

packing room	7.14
pelt-pulling	5.6
poultry carcass	3.9.2
pre-dehiding	5.5
pre-slaughter handling	4.1

R

refrigeration storage equipment	7.4
religious slaughter bleeding	5.3.2

S

scalding in hot water	5.7.2
scalding in spray water	5.7.1
scalding in steam	5.7.3
scalding	5.7
singeing	5.9
slaughtering equipment	7.1

slaughtering room	7.9
slaughtering	3.3
splitting	5.21
sticking	5.3.1
stress	4.7
stunning	5.1
synchronous inspection	5.19

T

tail removal	5.11
three glands plucking	5.18
trimming	5.22

U

unloading	4.3
-----------------	-----

V

vertical pre-dehiding	5.5.2
-----------------------------	-------