

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 3470—2019

畜禽屠宰操作规程 兔

Operating procedures of livestock and poultry slaughtering—
Rabbit

2019-08-01 发布

2019-11-01 实施



中华人民共和国农业农村部 发布

前 言

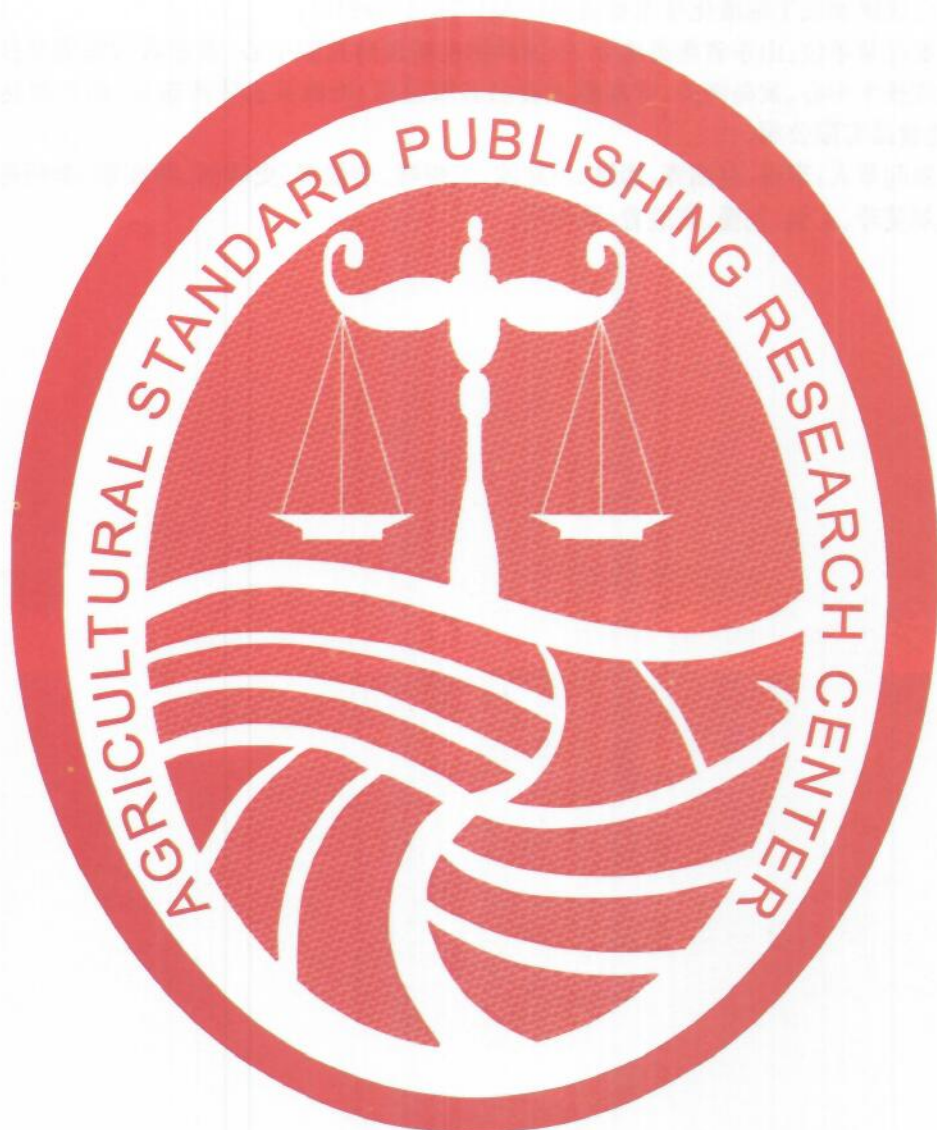
本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由农业农村部畜牧兽医局提出。

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:山东省肉类协会、中国动物疫病预防控制中心(农业农村部屠宰技术中心)、青岛海关检验检疫技术中心、黄岛海关、青岛康大食品有限公司、沂源县畜牧兽医局、山东海达食品有限公司、菏泽富仕达食品有限公司。

本标准主要起草人:李琳、赵丽青、唐斌、卢恕波、王树峰、李俊华、史晓丽、薛在军、李明勇、赵远征、杨海莹、薛秀海、刘美玲、王楠、刘曼、高胜普、张朝明。



畜禽屠宰操作规程 兔

1 范围

本标准规定了兔屠宰的术语和定义、宰前要求、屠宰操作程序和要求、冷却、分割、冻结、包装、标签、标志和储存以及其他要求。

本标准适用于兔屠宰加工厂(场)的屠宰操作。

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/T 191 包装储运图示标志

GB 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范

GB/T 19480 肉与肉制品术语

NY 467 畜禽屠宰卫生检疫规范

农医发〔2017〕25号 病死及病害动物无害化处理技术规范

农医发〔2018〕9号 兔屠宰检疫规程

3 术语和定义

GB 12694、GB/T 19480界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

兔屠体 rabbit body

兔宰杀、放血后的躯体。

3.2

兔胴体 rabbit carcass

去爪、去头(或不去头)、剥皮、去除内脏后的兔躯体。

3.3

同步检验 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。

4 宰前要求

4.1 待宰兔应健康良好,并附有产地动物卫生监督机构出具的动物检疫合格证明。

4.2 兔宰前应停食静养,并充分给水。待宰时间超过12 h的,宜适量喂食。

4.3 屠宰前应向所在地动物卫生监督机构申报,按照农医发〔2018〕9号和GB 12694等进行宰前检查,合格后方可屠宰。

5 屠宰操作程序和要求

5.1 致昏

5.1.1 宰杀前应对兔致昏,宜采用电致昏的方法,使兔在宰杀、沥血直到死亡时处于无意识状态,对睫毛反射刺激不敏感。

5.1.2 采用电致昏时,应根据兔的品种和规格大小适当调整电压或电流参数、致昏时间,保持良好的

电接触。

5.1.3 致昏设备的控制参数应适时监控并保存相关记录,应有备用的致昏设备。

5.2 宰杀放血

5.2.1 兔致昏后应立即宰杀。将兔右后肢挂到链钩上,沿兔耳根部下颌骨割断颈动脉。

5.2.2 放血刀每次使用后应冲洗,经不低于 82℃ 的热水消毒后轮换使用。

5.2.3 沥血时间应不少于 4 min。

5.3 去头

固定兔头,持刀沿兔寰椎(耳根部第一颈椎)处将兔头割下。

5.4 剥皮

5.4.1 挑裆

用刀尖从兔左后肢跗关节处挑划后肢内侧皮,继续沿裆部划至右后肢跗关节处。

5.4.2 去左后爪

从兔左后肢跗关节上方处剪断或割断左后爪。

5.4.3 挑腿皮

用刀尖从兔右后肢跗关节处挑断腿皮,将右后腿皮剥至尾根部。

5.4.4 割尾

从兔尾根部内侧将尾骨切开,保持兔尾外侧的皮连接在兔皮上。

5.4.5 割腹肌膜

用刀尖将兔皮与腹部之间的肌膜分离,不得划破腹腔。

5.4.6 去前爪

从前肢腕关节处剪断或割断左、右前爪。

5.4.7 扯皮

握住兔后肢皮两侧边缘,拉至上肢腋下处,采用机械或人工扯下兔皮。

5.5 去内脏

5.5.1 开膛

割开耻骨联合部位,沿腹部正中线划至剑状软骨处,不得划破内脏。

5.5.2 掏膛

固定脊背,掏出内脏,保持内脏连接在兔屠体上。

5.5.3 净膛

将心、肝、肺、胃、肾、肠、膀胱、输尿管等内脏摘除。

5.6 检验检疫

同步检验按照 NY 467 的要求执行,检疫按照农医发〔2018〕9 号的要求执行。

5.7 修整

5.7.1 修去生殖器及周围的腺体、淤血、污物等。

5.7.2 从兔右后肢跗关节处剪断或割断右后爪。

5.7.3 对后腿部残余皮毛进行清理。

5.8 挂胴体

将需要冷却的兔胴体悬挂在预冷链条的挂钩上。

5.9 喷淋冲洗

对胴体进行喷淋冲洗,清除胴体上残余的毛、血和污物等。

5.10 胴体检查

检查有无粪便、胆汁、兔毛、其他异物等污染。应将污染的胴体摘离生产线,轻微污染的,对污染部位

进行修整、剔除;严重污染的,收集后做无害化处理。

5.11 副产品整理

5.11.1 副产品在整理过程中不应落地。

5.11.2 副产品应去除污物,清洗干净。

5.11.3 内脏、兔头等加工时应分区。

5.12 冷却

5.12.1 冷却设定温度为 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$,冷却时间不少于45 min。

5.12.2 冷却后的胴体中心温度应保持在 7°C 以下。

5.12.3 冷却后副产品中心温度应保持在 3°C 以下。

5.12.4 冷却后检查胴体深层温度,符合要求的方可进入下一步操作。

5.13 分割

5.13.1 根据生产需要,可将兔胴体按照部位分割成以下产品形式:

a) 兔前腿:从兔前肢腋下部切割下的前肢部分;

b) 兔后腿:沿髌骨上端垂直脊柱整体割下,再沿脊柱中线切割到耻骨联合中线,分成左右两半的后肢部分;

c) 去骨兔肉:沿肋骨外缘剔下肋骨和脊柱骨上的肌肉;

d) 兔排:去除前、后腿和躯干肌肉的骨骼部分。

5.13.2 分割车间的温度应控制在 12°C 以下。

5.14 冻结

冻结间的温度为 -28°C 以下,待产品中心温度降至 -15°C 以下转入冷藏间储存。

6 包装、标签、标志和储存

6.1 产品包装、标签、标志应符合 GB/T 191、GB 12694 等相关标准要求。

6.2 储存环境与设施、库温和储存时间应符合 GB 12694 等相关标准要求。

7 其他要求

7.1 屠宰过程中落地或被粪便、胆汁污染的肉品及副产品应另行处理。

7.2 经检验检疫不合格的胴体、肉品及副产品,应按 GB 12694 的要求和农医发〔2017〕25 号的规定处理。

7.3 产品追溯与召回应符合 GB 12694 的要求。

7.4 记录和文件应符合 GB 12694 的要求。

中华人民共和国
农业行业标准
畜禽屠宰操作规程 兔

NY/T 3470—2019

* * *

中国农业出版社出版
(北京市朝阳区麦子店街18号楼)

(邮政编码:100125 网址:www.ccap.com.cn)

北京印刷一厂印刷

新华书店北京发行所发行 各地新华书店经销

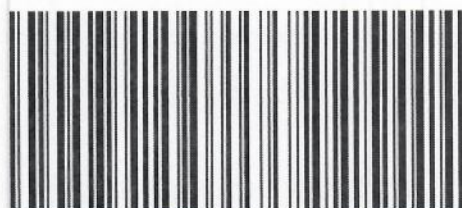
* * *

开本 880mm×1230mm 1/16 印张 0.5 字数 10 千字

2019年10月第1版 2019年10月北京第1次印刷

书号: 16109·4890

定价: 12.00 元



NY/T 3470—2019

版权专有 侵权必究
举报电话: (010) 59194261