

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 4271—2023

畜禽屠宰操作规程 鹿

Code of practice for livestock and poultry slaughtering—Deer

2023-02-17 发布

2023-06-01 实施

中华人民共和国农业农村部 发布

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。

本文件由农业农村部畜牧兽医局提出。

本文件由全国屠宰加工标准化技术委员会(SAC/TC 516)归口。

本文件起草单位：吉林省畜牧兽医学会、吉林省畜禽定点屠宰管理办公室、吉林省畜牧兽医科学研究院。

本文件主要起草人：李真、邵洪泽、冯凯、田来明、陈曦、任锐、李晶娜、许彦光、王欣宇、赵玉龙、李晗、崔鹤馨、权心娇。

畜禽屠宰操作规程 鹿

1 范围

本文件确立了鹿屠宰程序,规定了保定、致昏、宰杀放血、冲洗喷淋、剥皮或烫毛、脱毛等步骤的操作指示,描述了各阶段操作的追溯方法。

本文件适用于鹿屠宰厂(场)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 4456 包装用聚乙烯吹塑薄膜
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范
- GB 20799 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范
- GB/T 28117 食品包装用多层共挤膜、袋
- NY 467 畜禽屠宰卫生检疫规范
- NY/T 3224 畜禽屠宰术语
- NY/T 3383 畜禽产品包装与标识

3 术语和定义

GB 12694、NY/T 3224 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

鹿屠体 deer body

鹿宰杀放血后的躯体。

3.2

鹿胴体 deer carcass

鹿经宰杀放血后,去皮或者脱毛、去头、去蹄筋、去生殖器、去尾,摘除内脏的躯体。

3.3

鹿鞭 deer whip

公鹿的外生殖器,包括阴茎及睾丸。

3.4

蹄筋 deer tendon

从鹿蹄部至跗关节去除骨和皮的肌腱与韧带部分。

3.5

保定 restrict

采用绳捆、笼装或狭小通道等物理方法将鹿只进行固定的方式。

4 宰前要求

4.1 待宰鹿应健康良好,附有动物检疫合格证明。

4.2 待宰鹿应采用保定方式送至屠宰厂(场),停食静养 12 h~24 h,并充分给水,宰前 3 h 停止饮水。

4.3 公鹿与母鹿不应混群饲养,不同批次的母鹿应分圈静养,公鹿应采用单间停食静养。

4.4 应保持待宰圈安静,除宰前检验检疫人员外,无关人员不应随意进入待宰圈。

4.5 屠宰前 6 h 应向所在地动物卫生监督机构申报检疫。

4.6 送宰鹿通过赶鹿通道时,不应采用暴力驱赶。

5 屠宰操作程序及要求

5.1 屠宰工序

应按照如下屠宰工序操作:保定(5.2)→致昏(5.3)→宰杀放血(5.4)→冲洗喷淋(5.5)→剥皮(5.6)或烫毛、脱毛(5.7)→去头、蹄筋、尾及鹿鞭(5.8)→取内脏(5.9)→胴体修整(5.10)和副产品整理(5.11)。由各工序操作人员对上道工序转入的鹿只/屠体/副产品进行把关,达不到屠宰操作要求的,不准许流入下道工序。鹿的胴体及副产品在屠宰过程中不应落地或与不清洁的表面接触。宰杀刀每次使用后,应使用 82 ℃ 的热水消毒。

5.2 保定

将鹿赶至保定装置,对鹿进行宰前保定。

5.3 致昏

5.3.1 采用击昏枪或电致昏的方法对鹿进行致昏,使鹿呈昏迷状态,不应反复致昏或致死。

5.3.2 采用电致昏时,应根据鹿的种类、体重以及季节调整电压、电流和致昏时间等参数。

5.4 宰杀放血

5.4.1 将鹿的后蹄挂在轨道链钩上,匀速提升至放血轨道。

5.4.2 从致昏到宰杀放血的间隔时间不应超过 1.5 min。

5.4.3 放血前,应清洗鹿颈部。放血时,从鹿喉部下刀,横向切断颈部动、静脉,不割破食管、气管;也可采用“三管齐断法”进行放血。沥血时间应不少于 5 min。

5.5 冲洗喷淋

鹿屠体可采用喷淋或清洗设备进行清洗,洗净残留在屠体表面上的粪污、血污等污染物。冲洗喷淋后,可采用剥皮(5.6)或者烫毛、脱毛(5.7)工艺进行后序操作。

5.6 剥皮

5.6.1 预剥皮

预剥皮时刀不应伤及屠体,按以下程序进行:

- 挑裆、剥后腿皮。环切跗关节皮肤,使后蹄皮和后腿皮上下分离,沿后腿内侧横向划开皮肤并将后腿部皮剥离开,同时将裆部生殖器皮剥离。
- 剥尾部皮。将鹿尾内侧皮沿中线划开,从左右两侧剥离鹿尾皮。
- 划腹胸线。从裆部沿腹部中线将皮划开至剑状软骨处,初步剥离腹部皮肤,然后握住鹿胸部中间位置皮毛,用刀沿胸部正中中线划至鹿脖下方。
- 剥腹胸部。将腹部、胸部两侧皮剥离,剥至肩胛位置。
- 剥前腿皮。沿鹿前腿趾关节中线处将皮挑开,从左右两侧将前腿外侧皮剥至肩胛骨位置。
- 剥鹿脖。沿鹿脖喉部中线将皮向两侧剥离开。
- 捶皮。手工或使用机械方式用力快速捶击肩部或臀部的皮与胴体之间部位,使皮与屠体分离。

5.6.2 扯皮

采用人工或机械方式扯皮。从后腿开始沿背部扯下,皮张应完整、无破裂、不带膘肉。鹿屠体应不带碎皮,肌膜完整。

5.7 烫毛、脱毛

5.7.1 烫毛

夏季烫池水温宜采用 60 ℃~65 ℃,冬季宜采用 65 ℃~70 ℃。浸烫时间以 2.5 min~5.0 min 为宜。

烫池应设有溢水口和补充净水的装置。不应使屠体沉底,烫生、烫老。

5.7.2 脱毛

屠体烫毛后,应立即送入脱毛设备脱毛,不应损伤屠体。

5.7.3 二次上挂

屠体从脱毛设备出来后,用挂钩钩住后蹄的跗关节,用提升机再次将屠体提升至屠宰轨道。

5.7.4 去残毛

将屠体的残毛去除,并冲洗干净。

5.8 去头、蹄筋、尾及鹿鞭

5.8.1 去头

固定鹿头,沿枕关节下刀,将鹿头割下。

5.8.2 取蹄筋

从蹄匣内部下刀,向跗关节进刀,剖开外筋膜,在肌腱和肌肉连接处切断,取出蹄筋。应保持蹄筋的完整性。

5.8.3 割鹿鞭

握住公鹿阴茎,将阴茎提起,用刀沿腹线切至趾骨根骨处,割取阴茎及睾丸。不应破坏鹿鞭的整体外观。

5.8.4 割鹿尾

在第一尾骨进刀,以弧形的方式将鹿尾割下。

5.9 取内脏

5.9.1 结扎食管

划开食管和颈部肌肉相连部位,将食管和气管分开,把胸腔前口的气管剥离后结扎。

5.9.2 切肛

刀刺入肛门外围,沿肛门四周与其周围组织割开并剥离,分开直肠头垂直放入骨盆内。

5.9.3 开腔

从腋下刀,沿腹中线划开腹壁膜至剑状软骨处。下刀时,不应损伤脏器。

5.9.4 取白脏

用一只手扯出直肠,结扎。另一只手持刀伸入腹腔,从一侧到另一侧剥离腹腔内结缔组织,同时用力从里向外按住胃部,取出肠、胃、脾。

5.9.5 取红脏

一只手抓住腹肌一边,另一只手持刀沿着体腔内壁从一侧割到另一侧分离横膈肌。拉出气管,取出心、肺、肝。摘除甲状腺,保持脏器完好。

5.10 胴体修整

去除胴体表面的淤血、残皮、浮毛等污物,摘除肾上腺和残留甲状腺。用水将胴体清洗干净。

5.11 副产品整理

5.11.1 鹿鞭整理

用睾丸基线将睾丸缠绕在阴茎上,摘除多余的残皮、残肉、油脂。

5.11.2 鹿尾整理

用肛门附近的皮肤与第一尾骨附近残留的皮肤进行打结,摘除多余的残皮、残肉及油脂。

5.11.3 蹄筋整理

摘除蹄筋内多余的残肉、残皮。

5.11.4 白脏整理

将检验检疫合格的胃、肠、脾送入白脏整理间,将肠胃内容物倒入风送管或指定容器,肠胃内容物应及时拉出屠宰车间。胃和肠采用手工或者机器进行清洗。将清洗后的胃、肠和脾整理包装入冷藏库

或保鲜库。

5.11.5 红脏整理

将检验检疫合格的心、肝、肺送入红脏加工间,清洗整理后包装入冷藏库或保鲜库。

6 检验检疫

6.1 应按照 NY 467 等标准进行同步检验检疫。

6.2 经检验检疫不合格的肉品及副产品,应进行无害化处理。无害化处理操作见《病死及病害动物无害化处理技术规范》。

7 冷却

7.1 冷却时,按屠宰顺序将鹿胴体送入冷却间。胴体应排列整齐,胴体间距不少于 3 cm。

7.2 鹿胴体冷却间设定温度 0℃~4℃,相对湿度保持在 85%~90%,冷却时间不少于 12 h。冷却后的胴体中心温度应不高于 7℃。

7.3 内脏冷却后,产品中心温度应不高于 3℃。

8 包装和标签

8.1 包装材料应符合 GB/T 4456、GB 4806.7 和 GB/T 28117 的规定。

8.2 包装标识应符合 NY/T 3383 的规定。

9 储存、销售和运输

应按 GB 20799 的规定执行。

10 追溯方法

在执行第 5 章所规定的各个阶段的程序指示过程中,记录并保持以下内容:

- a) 执行各个阶段程序指示的人员姓名;
- b) 操作时间段;
- c) 执行的具体操作内容;
- d) 不合格的鹿只/屠体/副产品处理情况。

参 考 文 献

- [1] 病死及病害动物无害化处理技术规范(农医发〔2017〕25号)
-