DB13

河 北 省 地 方 标 准

DB13/T 962-2008

鸡屠宰产品品质检验要求

2008-05-19 发布

2008-06-03 实施

前 言

本标准由河北省商务厅提出并归口。

本标准起草单位:河北省商务厅、河北省畜牧兽医局、河北省新乐市清真肉类有限公司、秦皇岛市青龙擒族自治县三秦阳光牧业有限公司。

本标准主要起草人: 唐金江、张显斌、周中晓、吕俊瑶、赵宏伟、白立民、徐江红、张立辰、贾佩涛、葛艳华、董朝卿、任廷、杨立伟、陈东来、李建秋、尹崧、陈建刚、刘云战、韩福生、孟香彦、陆文斌、郭志永、王景学、杨广慧。

鸡屠宰产品品质检验要求

1 范围

本标准规定了鸡屠宰产品品质检验的术语和定义、宰前检验及处理、宰后检验及处理的程序和要求。本标准适用于鸡定点屠宰厂。

本标准不涉及传染病和寄生虫病的检验及处理。

2 术语与定义

下列术语和定义适用于本标准。

2.1

鸡屠宰产品

鸡屠宰后的胴体、内脏、血、爪。

2.2

鸡屠宰产品品质

鸡屠宰产品的卫生、质量和感官性状。

3 宰前检验及处理

宰前检验包括验收检验、待宰检验和送宰检验。宰前检验应采用看、听、摸、检等方法。

3.1 验收检验及处理

- 3.1.1 卸车前应索取检疫证明,并临车观察。未见异常,证货相符的准予卸车。
- 3.1.2 卸车后应观察鸡的健康状况、根据观察结果、按下列要求分圈管理:
 - a) 合格的鸡送待宰圈:
 - b) 可疑病鸡送隔离圈观察,通过饮水、休息后恢复正常的,并人待宰圈;
 - c) 伤残鸡、病鸡按国家规定处理。

3.2 待宰检验及处理

- 3.2.1 待宰鸡送宰前应停食静养12 h~24 h. 但宰前应使其充分饮水。
- 3.2.2 待宰期间检验人员应定时观察、发现伤残鸡、病鸡时、按国家规定处理。
- 3.3 送宰检验
- 3.3.1 兽医根据畜禽检疫的有关规定签发《准宰证》、注明送宰只数和产地、屠宰车间凭证屠宰。
- 3.3.2 病鸡按国家规定进行无害化处理。
- 3.4 急宰鸡的处理
- 3.4.1 急宰间凭宰前兽医人员签发的急宰证明及时屠宰。
- 3.4.2 死鸡不得屠宰,应进行无害化处理。

4 宰后检验和处理

宰后检验包括体表检验、内脏检验。宰后检验采用肉眼观察的检验方法。采用全净膛方式屠宰的 屠体、内脏应统一编号,对照检验。

4.1 体表检验

在鸡的屠体脱毛后按以下程序进行:

DB13/T 962-2008

- a) 首先观察其体表是否完整和清洁,然后观察皮肤色泽及血管是否良好。皮肤为白色或呈淡黄色、富有光泽、看不到皮下血管的为颜色良好;皮肤呈红色、皮下血管出血,此为放血不良所致。
- b) 观察体表有无肿瘤。特别注意天然孔的状态,并注意腹下是否有特大突出,剖检可见肿瘤或 大的血肿。发现后,应将该胴体推人病肉岔道处理。

4.2 内脏检验

- 4.2.1 半净膛屠宰方式:在拉出肠之后,由肛门插入扩张器,观察腹内脏器有无肿胀、充血、出血、坏死、断肠、粪污和胆污等,发现可疑变化时应剖检观察。
- 4.2.2 全净膛屠宰方式:全净膛的鸡体与内脏对照检验,如发现病变或异常时,应将对应的统一编号的胴体推入病肉岔道处理。
 - a) 肝脏检验:外表、色泽、大小是否正常;
 - b) 脾脏:是否肿大,色泽变暗;
 - c) 胃: 腺胃粘膜、肌胃角膜层是否正常;
 - d) 肠道: 视检肠浆膜面是否正常, 必要时进行剖检;
 - e) 卵巢:观察其是否变形、变色、变硬。

4.3 胴体复验

- 4.3.1 鸡的胴体复验按下列要求复查:
 - a) 检查有无漏检:
 - b) 内脏是否正常:
 - c) 检查有无病变漏检;
 - d) 有无内外伤锋割不净和带毛情况。
- 4.3.2 按下列要求加贴标识.
 - a) 复验合格的,加肉品品质检验合格标识后出厂:
 - b) 对检出的病肉分别盖上相应的处理标识。

4.4 不合格肉品的处理

- 4.4.1 对不合格肉品按以下原则、分别处理:
- a) 净膛采用全净膛和半净膛方式,拉破肠管或拉破胆囊,导致污染鸡体,应全部做非食用肉处理或销毁;
 - b) 放血不良导致鸡体皮肤呈红色,皮下血管出血的胴体做非食用处理;
 - c) 内脏检查有异常的,应将内脏及其对应的胴体一并做销毁处理;
 - d) 注入水或其他物质的,作销毁处理。
- 4.4.2 组织和器官仅有下列病变之一的,应将有病变的局部或全部做非食用或销毁处理:
 - a) 局部化脓:
 - b) 皮肤发炎部分;
 - · c) 严重充血与出血部分:
 - d) 浮肿部分:
 - e) 病理性肥大或萎缩部分:
 - f) 变质钙化部分:
 - g) 寄生虫损害部分:
 - h) 非恶性肿瘤部分:
 - i) 带异色、异味及异臭部分:
 - j) 其他有碍肉品卫生部分。

4.4.3 检验及处理结果登记

每天检验工作完毕,应将当天的屠宰只数、产地、货主、宰前和宰后检验套出的病鸡和不合格肉

的处理情	况进行	行登	记。
------	-----	----	----