

DB13

河北省地方标准

DB13/T 963—2008

羊屠宰技术要求

2008-05-19 发布

2008-06-03 实施

河北省质量技术监督局 发布

前 言

本标准中涉及肉品品质检验内容以《牛羊屠宰产品品质检验规程》（GB18393—2001）为准。

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、秦皇岛市青龙满族自治县三泰阳光牧业有限公司。

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。

羊屠宰技术要求

1 范围

本标准规定了羊屠宰的术语和定义、宰前要求、屠宰操作程序及要求。
本标准适用于河北省境内羊定点屠宰厂的屠宰。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

(59) 商卫联字第 399 号《肉品卫生检验试行规程》

3 术语与定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

羊胴体

羊宰杀放血后的躯体。

3.2

羊胴体

羊屠体去皮（毛）、头、蹄、内脏的躯体。

3.3

白内脏

羊的胃、肠、脾。

3.4

红内脏

羊的心、肝、肺、肾。

4 宰前要求

- 4.1 待宰羊只来自非疫区，并有检疫证明。
- 4.2 待宰羊只进厂（场）后停食，充分饮水休息，宰前 3 小时断水。
- 4.3 待宰羊只由兽医人员根据畜禽检疫的有关规定签发《准宰证》后方可屠宰。
- 4.4 待宰羊只充分沐浴，体表无污垢。
- 4.5 待宰羊只通过赶羊通道时，应按顺序赶送，不得用硬器击打羊只。

5 屠宰操作规程及要求

5.1 致昏

采用麻电致昏。致昏要适度，羊昏而不死。清真类屠宰厂可不采用该工序。

5.2 挂羊

用已编号的不锈钢吊钩吊挂待宰羊的右后蹄，由自动轨道传送到放血点。

5.2.1 用扣脚链扣紧羊的右后小腿，匀速提升，使羊后腿部接近输送机轨道，然后挂至轨道链钩上。

5.2.2 用高压水冲洗羊腹部、后腿部及肛门周围。

5.2.3 挂羊要迅速，从击昏到放血之间的时间间隔不超过 1.5 min。

5.3 放血

5.3.1 从羊喉部下刀，横切断食管、气管和血管。羊清真屠宰厂由阿訇主刀按伊斯兰屠宰方式宰杀。

5.3.2 刺杀放血刀应准备至少两把，放血后应清洗消毒，轮换使用。

5.3.3 宰后羊只随自动轨道边走边放血，放血时间不少于 5 min。

5.4 缚扎肛门

冲洗肛门周围。将橡皮盘套在左臂上，将塑料袋反套在左臂上。左手抓住肛门并提起，右手持刀将肛门沿四周割开并剥离，随割随提升，提高至 10 cm 左右，将塑料袋翻转套住肛门，橡皮盘扎住塑料袋。将结扎好的肛门送回深处。

5.5 割羊头

用刀在羊脖一侧割开一个手掌宽的孔，将左手伸进孔中抓住羊头，沿放血刀口处割下羊头，挂同步检验轨道。

5.6 剥皮

5.6.1 剥后腿皮：从跗关节下刀，刀刃沿后腿内侧中线向上挑开羊皮，沿后腿内侧线向左右两侧剥离，从跗关节上方至尾根部。

5.6.2 去后蹄：从跗关节下刀，割断连接关节的结缔组织、韧带及皮肉，割下后蹄，放入指定的容器中。

5.6.3 剥胸、腹部皮：用刀将羊胸腹部皮沿胸腹中线从胸部挑到裆部，沿腹中线向左右两侧剥开胸腹部羊皮至腋窝止。

5.6.4 剥颈部及前腿皮：从腕关节下刀，沿前腿内侧中线挑开羊皮至胸中线，沿颈中线自下而上挑开羊皮，从胸颈中线向两侧进刀，剥开胸颈部皮及前腿皮至两肩止。

5.6.5 去前蹄：从腕关节下刀，割断连接关节的结缔组织、韧带及皮肉，割下前蹄放入指定的容器内。

5.6.6 对羊尾部位剥皮，腹侧面羊皮基本剥离，从尾根部向下拉扯羊皮，直到彻底分离，要防止污物、毛皮、脏手玷污胴体，净剥下的羊皮从专门通道口送至羊皮暂存间。

5.6.7 及时把皮张刮除血污、皮肤和脂肪，及时送往加工处，不得堆压、日晒。

5.7 冲洗羊胴体

5.8 开胸、结扎食管

从胸软骨处下刀，沿胸中线向下贴着气管和食管边缘，切开胸腔。剥离气管和食管，将气管与食管分离至食道和胃结合部。将食管顶部结扎牢固，使内容物不流出。

5.9 取白内脏

刀尖向外，刀刃向下，由上向下推刀割开肚皮至胸软骨处。用左手扯出直肠，右手持刀伸入腹腔，从左到右剥离腹腔内结缔组织，切忌划破胃肠、膀胱和胆囊，脏器不准落地，胸腹、脏器要保持连接。用刀按下羊肚，取出胃肠送入同步检验盘，然后扒净腰油。

5.10 取红内脏

5.10.1 左手抓住腹肌一边，右手持刀沿体腔壁从左到右剥离横膈肌，割断连接的结缔组织，留下小里脊。取出心、肝、肺，挂到同步检验轨道。割开羊肾的外膜，取出肾并挂到同步检验轨道。

5.10.2 冲洗胸腹腔。

5.11 胴体修整

冲洗羊颈血迹、内腔及胴体表面的污物，相关人员操作时不得交叉污染。一手拿镊子，一手持刀，依次去除阴鞘、输精管、阴囊皱壁、残余膈肌及零散的脂肪和肌肉，去除体表的伤斑等，使胴体达到

无血、无粪、无污物等不洁物。

5.12 冲洗

用温水由上到下冲洗整个胴体内侧。

5.13 检验

内脏和胴体的检验按《肉品卫生检验试行规程》的规定进行。

6 烫毛

生产带皮羊肉的褪毛工序应设在 5.5 前。严禁用火碱烧或其他导致肉品污染的方法褪毛。烫毛时的水温应随季节调整。机器褪毛后应修刮胴体的残毛。
