

DB15

内蒙古自治区地方标准

DB15/T 3826—2025

鸭屠宰加工操作规范

Operating specification for duck slaughtering and processing

2025-01-03 发布

2025-02-03 实施

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。

本文件由内蒙古自治区农牧厅提出。

本文件由内蒙古自治区畜牧业标准化技术委员会(SAM/TC 19)归口。

本文件起草单位：赤峰市农牧技术推广中心、赤峰市动物疫病预防控制中心、内蒙古赤峰高新技术产业开发区管委会红山产业园管理办公室、青岛易邦生物工程有限公司、赤峰市农村牧区发展促进中心、扎兰屯市动物疫病预防控制中心、克什克腾旗贫困监测中心、赤峰市立见生物科技有限公司、巴林右旗岁丰养殖专业合作社、内蒙古自治区动物疫病预防控制中心、内蒙古自治区产品质量检验研究院。

本文件主要起草人：马志强、郭恺、卢业宏、王志慧、贾皓、特木尔巴根、申捷、李运娜、李芳刘琦、谷玉、阿荣、李阳、姜永玲、贾世欣、初颖、李季、陈立军、赵术明、赵苗苗。

鸭屠宰加工操作规范

1 范围

本文件规定了鸭屠宰的基本要求、宰前要求、屠宰操作程序及要求、包装、标签、标志和贮存以及其他要求。

本文件适用于鸭屠宰厂（场）鸭的屠宰操作。

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 191 包装储运图示标志
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB/T 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6388 运输包装收发货标志
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范
- GB/T 20575 鲜、冻肉生产良好操作规范
- 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
- NY/T 3384 畜禽屠宰企业消毒规范
- NY/T 3471 畜禽血液收集技术规范
- NY/T 3741 畜禽屠宰操作规程 鸭

3 术语和定义

NY/T 3224和NY/T 3741界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

肉鸭 meat duck

由人工饲养，经屠宰加工后人类食用的活鸭。

3.2

同步检验 synchronous inspection

与屠宰操作相对应，将鸭的头、掌、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 基本要求

4.1 选址及厂区环境、厂房和车间、设施设备等执行 GB 12694 的规定。

4.2 屠宰加工用水应符合 GB 5749 的规定。

4.3 屠宰车间、设施设备、人员的消毒按照 NY/T 3384 的要求施行。

5 宰前要求

5.1 待宰鸭应健康良好，并附有产地动物卫生监督机构出具的《动物检疫证明》。

5.2 宰前检查应符合 NY 467 要求。

5.3 鸭宰前应停饲静养，禁食时间应控制在 6 h~12 h，保证饮水，宰前 2 h 禁水。

5.4 待宰鸭经官方兽医检查合格后方可送宰。

6 屠宰操作程序及要求

6.1 鸭屠宰工艺流程

6.1.1 鸭屠宰工艺流程宜为：吊挂—致昏—宰杀、沥血—浸烫、脱毛—浸蜡—去嘴去掌—拔鸭舌、去内脏—检验检疫—冲洗—副产品整理—冷却—修整与分割—冻结。

6.1.2 工艺流程的设计宜缩短加工路线，减少输送距离，避免迂回交叉。

6.2 吊挂

6.2.1 挂鸭时，应轻抓轻挂，不应提拉、拖拽鸭的头、翅膀或羽毛等。将符合要求的鸭，双掌吊挂在挂钩上，不允许出现单腿悬挂的情况。

6.2.2 死鸭不应上挂，应放于专用密封容器中。

6.2.3 从鸭上挂后到宰杀前宜增加使鸭安静的阴暗通道。

6.2.4 挂钩应与鸭只数量相匹配、均匀悬挂；同时，应依据屠宰加工速度调整吊挂鸭间距，相邻鸭只之间的距离宜为 10 cm，鸭只在轨道运行时不应相互碰撞。

6.3 致昏

6.3.1 需要致昏时，可采用水浴电致昏、气体致昏等方法。

6.3.2 采用水浴电致昏方式时，应设置适宜的电压、电流、频率参数，确保肉鸭立即失去感觉，并持续足够时间，保证肉鸭在宰杀、放血完成前不会恢复感觉。不应二次电击致昏。

6.3.3 采用气体致昏时，应设置适宜的气体种类、浓度和致昏时间。

6.3.4 致昏后应立即宰杀，致昏至宰杀时间应小于 10 s。未经致昏的肉鸭不应宰杀。

6.3.5 操作人员应在致昏设备的后端检查肉鸭致昏的状况，确保肉鸭被有效致昏。若出现异常，应及时采取其它应急措施。

6.4 宰杀、沥血

6.4.1 鸭挂好后，可采用口腔放血或割断颈动脉、颈静脉方式，割断颈动静脉时可同步割断食管、气

管，保证有效放血。

6.4.2 沥血时间应大于 4 min，沥血应充分。

6.4.3 不应有活鸭进入烫毛设备。

6.4.4 宰杀刀具等设施设备应按照规定频率清洗、消毒。

6.5 烫毛、脱毛

6.5.1 烫毛、脱毛设备应与生产能力相适应，根据季节、鸭品种、鸭大小的不同，调整工艺和设备参数。

6.5.2 浸烫水温宜为 58℃~62℃，浸烫时间宜为 5 min~6 min。

6.5.3 浸烫时水量应充足，并持续补水，并及时清洗、清理脱毛机。

6.5.4 脱毛后应将屠体冲洗干净。

6.6 浸蜡

6.6.1 浸蜡设备应与生产能力相适应，根据蜡的不同，调整工艺和设备参数。

6.6.2 应根据生产情况调整蜡池的液位、温度，确保鸭体浸蜡充分，同时蜡池的液面不应超过放血刀口。

6.6.3 预冷池内水温宜控制在 10℃±2℃，并根据实际冷却效果确定加水、换水。冷却时间不低于 15 s。

6.6.4 采取手工或机械将鸭屠体上的蜡剥掉，鸭体不应残留蜡的碎片。

6.6.5 根据生产情况需求，可设置多套浸蜡冷却设施，重复浸蜡、冷却、剥蜡操作。

6.6.6 蜡的使用应符合 GB 2760 的规定。

6.6.7 需要时修净鸭胴体上的小毛。

6.7 去嘴、去掌

6.7.1 去嘴、去掌时，可采用手工或机械的方法去除。

6.7.2 去嘴、去掌时应避免损伤跗关节的骨节。

6.7.3 去嘴、去掌的刀具或机械应按照规定频率清洗、消毒，并按规定存放管理。

6.8 拔鸭舌、去内脏

6.8.1 拔鸭舌

一只手握住鸭头下颌使鸭嘴张开，另一只手用工具捏住鸭舌中间部位，向下拉出完整的鸭舌。

6.8.2 开膛

采用人工或机械方法，用刀具从腹线或腋下处开口 3 cm~7 cm，不应划破内脏。

6.8.3 去内脏

采用人工或机械方法，从开口处伸入体腔，将心、肝、肠、肫、食管等拉出，避免脏器或肠破损污染胴体。

6.8.4 清洗消毒

工具应定时清洗消毒，与胴体接触的机械装置每次使用后应冲洗。

6.9 检验检疫

6.9.1 同步检验

按照NY 467要求执行。

6.9.2 同步检疫

按照《家禽屠宰检疫规程》要求执行。

6.10 冲洗

鸭胴体内外应冲洗干净。

6.11 副产品整理

6.11.1 副产品应去除污物、清洗干净。

6.11.2 副产品整理过程中，不应落地加工。

6.11.3 羽毛、血、肠应与其他脏器副产品分开整理，血收集应符合 NY/T 3471 的相关规定。

6.11.4 副产品加工车间的温度应低于 12℃。

6.12 冷却

6.12.1 冷却方法

6.12.1.1 采用水冷或风冷方式对鸭胴体和可食副产品进行冷却。

6.12.1.2 水冷却应符合如下要求：

- a) 鸭胴体的移动方向与冷水的流动方向应相逆；
- b) 鸭胴体出冷却槽后应将水沥干；
- c) 采用螺旋预冷机冷却时，鸭胴体水冷却间附近宜设快速制冰、储冰设施。

6.12.1.3 风冷却应符合如下要求：

- a) 房间温度不高于 4℃，鸭冷却时间根据实际适当调整，相对湿度控制在 35%±5%；
- b) 为了节省空间，鸭胴体宜多层吊挂，但需要避免上层水滴滴落到下一层胴体。

6.12.2 冷却要求

6.12.2.1 冷却后的鸭胴体中心温度应达到 4℃以下，内脏产品中心温度应达到 3℃以下。

6.12.2.2 副产品的冷却应采用专用的冷却设施设备，并与其他加工区分开，以防交叉污染。

6.13 修整与分割

6.13.1 修割整齐，冲洗干净，胴体无可见出血点和异物。

6.13.2 称重后，按照鸭子的重量和感官进行分级，整形。

6.13.3 分割加工过程应符合 GB/T 20575 要求。

6.14 冻结

将需要冻结的鸭产品转入冻结间，冻结间的温度应低于-28℃，冻结时间不宜超过12 h，冻结后产品的中心温度应不高于-15℃，冻结后转入冷藏库贮存。

7 包装、标签、标志和贮存

7.1 包装

7.1.1 包装间温度应不高于 12℃，包装滞留时间宜控制在 0.5 h 内。

7.1.2 产品内包装应符合 GB 4806.1 的规定。

7.1.3 产品外包装应符合 GB/T 6543 的规定。

7.2 标签、标志

7.2.1 标签与标识应符合 NY/T 3383 等的规定。

7.2.2 运输包装的标志应符合 GB/T 191、GB/T 6388 的规定。

7.3 贮存

7.3.1 鲜鸭肉应在 0℃~4℃的条件下贮存。

7.3.2 冷冻鸭肉应在低于-18℃的冷藏库内贮存，冷藏库温度一昼夜波动不应超过 1℃。

7.3.3 贮存环境、设施、库温和贮存时间应符合 GB 12694、GB/T 20575 的要求。

8 其他要求

8.1 卫生要求

8.1.1 屠宰过程中落地或被胃肠道内容物、胆汁污染的肉品及副产品应另行处理。

8.1.2 经检验不合格的鸭肉及鸭副产品，应按 GB 12694 的要求和《病死及病害动物无害化处理技术规范》的规定执行。

8.2 追溯和记录

8.2.1 产品追溯与召回应符合 GB 12694 的要求。

8.2.2 记录和文件应符合 GB 12694 的要求。

8.3 安全管理

8.3.1 应制定刀具发放管理制度。

8.3.2 工作人员配备刀具两把，刀具编号和使用人员姓名要匹配，刀具材质应使用 304 钢等耐腐蚀金属材质。

8.3.3 下班结束时清洗、消毒、擦干刀具，按照使用人员姓名和刀具编码统一收集归还物料室。

8.4 清洗消毒

所用刀具每半小时用次氯酸钠溶液 50 ppm~100 ppm 浸泡消毒一次，两把刀具应轮流使用。