

ISC65.020.30

B 43

备案号

DB65

新疆维吾尔自治区地方标准

DB65/T 2677—2006

肉牛屠宰操作规程

Operating procedures of beef cattle slaughtering

2006-10-26 发布

2006-11-20 实施

新疆维吾尔自治区质量技术监督局 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 屠宰前要求	1
5 屠宰操作规程及操作要求	1
6 屠宰场及屠宰车间卫生要求	3
7 健康与个人卫生要求	4

前 言

本标准由新疆畜牧科学院提出制定。

本标准由新疆维吾尔自治区畜牧厅归口。

本标准起草单位：新疆维吾尔自治区畜牧科学院畜牧科学研究所。

本标准主要起草人： 张扬、余雄、蔺宏凯、张金山、李红波、闫向民、王熙、邹建松、卡德尔、张亮、马怀忠。

肉牛屠宰操作规程

1 范围

本标准规定了无公害肉牛的术语和定义、牛屠宰各工序的操作要求。

本标准适用于新疆维吾尔自治区境内的各类活牛屠宰场（厂）。

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。

NY 467 畜禽屠宰检疫规范

GB 5749 生活饮用水卫生标准

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 牛屠体 (Beef body)

牛屠宰、放血后的躯体。

3.2 牛胴体 (Beef carcass)

牛屠体去皮、头、蹄、尾、内脏及生殖器（母牛去乳房）的躯体。

3.3 二分体牛肉 (Half carcass)

将牛胴体沿脊椎中线纵向锯（劈）成两半的胴体。

3.4 四分体牛肉 (Quarter)

将二分体牛肉从第十一（十二）至第十二（十三）肋骨按自然弧线横截成前后两部分，有前四分体（四分体牛前）和后四分体（四分体牛后）。

3.4.1 四分体牛前（前四分体）(Forequarter)

将牛胴体横截成四分体后的前段部位牛肉。

3.4.2 四分体牛后（后四分体）(Hindquarter)

将牛胴体横截成四分体后的后段部位牛肉。

3.5 内脏 (Offal)

3.5.1 白内脏

牛的胃、肠、脾。

3.5.2 红内脏

牛的心、肝、肺。

4 屠宰前要求

4.1 送、待宰的牛按 NY 467 畜禽屠宰检疫规范执行。

4.2 活牛进厂（场）后停食 12h~24h，饮水要充足；屠宰前 8 h 停止饮水。

4.3 屠宰前 5~10 min 个体称重并做记录，编写屠宰牛号。

4.4 屠宰前 2 h 将牛转至待宰间并冲刷牛蹄及清洁牛体，保持待宰间清洁安静。

4.5 由待宰间赶至屠宰间，牛只通过牛道时，应按顺序赶送，切忌鞭打、吼吓，在通道内慢慢驱赶。

5 屠宰操作规程及操作要求

5.1 挂牛

5.1.1 用高压水冲洗牛腹部，后腿部及肛门周围。

5.1.2 用扣脚链扣紧牛的右后小腿，匀速提升，使牛后腿部接近输送机轨道，然后挂至轨道链钩上。

5.1.3 挂牛要迅速。从扣紧脚链到放血之间的时间间隔不超过 3min。

5.2 放血

5.2.1 从牛颈下缘喉头部下刀，切断食管、气管和血管，采用伊斯兰“断三管”的屠宰方法，由阿訇主刀。

5.2.2 宰杀放血刀应每次消毒，轮换使用。

5.2.3 放血完全，放血时间不少于 3 min。

5.3 剥后腿皮

5.3.1 从跗关节下刀，刀刃沿后腿内侧中线向上挑开牛皮。

5.3.2 沿后腿内侧线向左右两侧剥离，从跗关节上方至尾根部牛皮，同时割除生殖器。

5.3.3 割掉尾尖，放入指定的容器中。

5.4 去后蹄

从胫骨与跗骨间的跗关节下刀，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。

5.5 剥皮

5.5.1 用刀将牛胸腹部皮沿胸腹中线从胸部挑到裆部。

5.5.2 沿腹中线向左右两侧剥开胸腹部牛皮至腋窝止。

5.5.3 从腕关节下刀，沿前腿内侧中线挑开牛皮至胸中线。

5.5.4 沿颈中线自下而上挑开牛皮。

5.5.5 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 去前蹄

从前臂骨与腕关节间下刀，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。

5.7 扯(撕)皮

5.7.1 用锁链锁紧牛后腿皮，启动扯皮机由上到下运动，将牛皮卷撕。要求皮上不带膘，不带肉，皮张不破。

5.7.2 扯到颈部时，减慢速度，用刀将牛颈的皮肉剥开。

5.7.3 扯皮机均匀向下运动。边扯边用刀背轻剥皮与脂肪、皮与肉的连接处。

5.7.4 扯到腰部时适当增加速度。

5.7.5 扯到头部时，把不易扯开的地方用刀剥开。

5.7.6 扯完皮后将扯皮机复位。

5.8 割牛头

5.8.1 用刀在牛脖一侧割开一个手掌宽的孔，将左手伸进孔中抓住牛头。

5.8.2 沿头骨后端和第一颈椎割下牛头。

5.9 开胸、结扎食管

5.9.1 从胸窝软骨处下刀，沿胸中线向下贴着气管和食管边缘，锯开胸腔及颈部。

5.9.2 剥离气管和食管，将气管与食管分离至食道和胃结合部。

5.9.3 将食管顶部结扎牢固，使内容物不流出。

5.10 取白内脏

5.10.1 在牛的裆部下刀向两侧进刀，割开肉至骨连接处。

5.10.2 刀尖向外，刀刃向下，由上向下推刀割开肚皮至胸软骨处。

5.10.3 用一手扯出直肠，另一手持刀伸入腹腔，从左到右割离腹腔内结缔组织。

5.10.4 用力按下牛瘤胃，取出胃肠送入同步检验盘，然后扒净肾周围脂肪。

5.10.5 取出牛脾放入指定的容器内。

5.11 取红内脏

5.11.1 一手抓住腹肌一边，另一手持刀沿体腔壁从左到右割离横膈肌，割断连接的结缔组织，留下小里脊。

5.11.2 取出心、肝、肺，放入指定的容器内。

5.11.3 冲洗胸腹腔。

5.12 去尾

从尾根部第一、第二尾椎处下刀，割断结缔组织、韧带，割下的牛尾放入指定的容器内。

5.13 劈半

将劈半锯插入牛的两腿之间，从耻骨连接处下锯，从上到下匀速地沿牛的脊柱中线将胴体劈成二分体，要求不得劈斜、断骨，应露出骨髓。

5.14 胴体修整

一手拿镊子，一手持刀，用镊子夹住所要修割的部位，修去胴体表面的淤血、淋巴、污物和浮毛等不洁物。注意保持肌膜和胴体的完整。

5.15 冲洗

用 32℃ 左右温水，由上到下冲洗整个胴体内侧及锯口、刀口处。

5.16 检验

5.16.1 胴体检验：按 NY 467 畜禽屠宰检疫规范的规定进行。

5.16.2 下货检验：按 NY 467 畜禽屠宰检疫规范的规定进行。

5.17 胴体预冷

5.17.1 将预冷间温度降到 -2℃~0℃

5.17.2 推入胴体，胴体间距保持不少于 10cm。

5.17.3 启动冷风机，使库温保持在 0℃~4℃，相对湿度保持在 85%~90%。

5.17.4 预冷后检查胴体 pH 值及深层温度，符合要求后进行剔骨、分割、包装。

6 屠宰场及屠宰车间卫生要求

6.1 卫生设施

6.1.1 废弃物临时存放设施

应在远离屠宰车间的适当地点设置废弃物临时存放设施。其设施应采用便于清洗，消毒的材料制作；结构应严密，能防止害虫、老鼠进入，并能避免废弃物污染场区和道路。

6.1.2 废水处理系统

屠宰场及屠宰车间内必须设有废水处理系统，保持良好运行状态。废水的排放应符合国家环境保护的规定。屠宰场及屠宰车间内不得排放有害气体和煤烟。屠宰车间的下水道口须设地漏、铁篦。

6.1.3 更衣室、淋浴室、厕所

必须设有与职工人数相适应的更衣室、淋浴室、厕所。更衣室内须有个人衣物存放柜、鞋架（箱）。屠宰场内的厕所应与操作间的走廊相连，其门、窗不得直接开向操作间；便池必须是水冲式；粪便排泄管不得与屠宰间内的污水排放管混合使用。

6.1.4 洗手、清洗、消毒设施

6.1.4.1 屠宰车间进口处及屠宰间内的适当地点，应设热水和冷水洗手设施，并备有消毒洗手液。

6.1.4.2 屠宰车间内应设有工具、容器和固定设备的清洗、消毒设施，并应有充足的冷、热水源。这些设施应采用无毒、耐腐蚀、易清洗的材料制作，固定设备的清洗设施应配有食用级的软管。

6.1.4.3 活畜进口处及病畜隔离间、急宰间的门口，必须设车轮、鞋靴消毒池。

6.1.4.4 盛装废弃物的容器不得与盛装肉品的容器混用。废弃物容器应选用金属或其他不渗水的材料制作。不同的容器应有明显的标志。

6.2 供水

6.2.1 生产供水：场区应有足够的供水设备，水质必须符合GB 5749的规定。

6.2.2 制冰供水：应符合GB 5749的规定。制冰及贮存过程中应防止污染。

6.2.3 其他供水：用于制冷、消防和其他类似用途而不与食品接触的非饮用水，应使用完全独立、有鉴别颜色的管道输送，并不得与生产（饮用）水系统交叉联结或倒吸于生产（饮用）水系统中。

6.3 照明

场区及屠宰间内应有充足的自然光线或人工照明。照明灯具的光泽不应改变被加工物的本色，亮度应能满足兽医检验人员和生产操作人员的工作需要。吊挂在肉品上方的灯具，必须装有安全防护罩，以防灯具破碎而污染肉品。

6.4 通风和温控装置

屠宰间内应有良好的通风、排气装置，及时排除污染的空气和水蒸气。空气流动的方向必须从净化区流向污染区。通风口应装有纱网或其他保护性的耐腐蚀材料制作的网罩。纱网或网罩应便于装卸和清洗。

6.5 废弃物处理

6.5.1 屠宰车间的通道及周围场地不得堆放杂物。

6.5.2 屠宰生产车间和其他工作场地的废弃物必须随时清除，并及时用不渗水的专用车辆运到指定地点加以处理。废弃物容器、专用车辆和废弃物临时存放场应及时清洗、消毒。

6.6 除虫灭害

6.6.1 厂内应定期或在必要时进行除虫灭害，防止害虫孳生。车间内外应定期、随时灭鼠。

6.6.2 车间内使用杀虫剂时，应按卫生部门的规定采取妥善措施，不得污染肉与肉制品。使用杀虫剂后应将受污染的设备、工器具和容器彻底清洗，除去残留药物。

7 健康与个人卫生要求

7.1 卫生教育

屠宰场应对新参加工作及临时雇佣的工作人员进行卫生安全教育，定期对全厂职工进行《中华人民共和国食品卫生法》、《动物防疫法》、本规范及其他有关卫生规定的宣传教育；做到教育有计划，考核有标准，卫生培训制度化和规范化。

7.2 健康检查

生产人员及有关人员每年至少进行一次健康检查。必要时进行临时检查。新参加或雇佣的工作人员，必须经健康检查取得健康合格证方可上岗工作。工厂应建立职工健康档案。

7.3 健康要求

凡患有下列疾病之一者，不得从事屠宰和接触肉品的工作：

7.3.1 痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病（包括病源携带者）。

7.3.2 活动性肺结核。

7.3.3 化脓性或渗出性皮肤病。

7.3.4 其他有碍食品卫生的疾病。

7.4 个人卫生要求

7.4.1 生产人员应保持良好的个人卫生，勤洗澡，勤换衣，勤理发，不得留长指甲和涂指甲油。

7.4.2 生产人员不得将与生产无关的个人用品和饰物带入车间；进车间必须穿戴工作服、工作帽、工作鞋，头发不得外露；工作服和工作帽必须每天更换。

7.4.3 生产人员离开车间时，必须脱掉工作服、帽、鞋。

7.5 受伤处理

凡受刀伤或有其他外伤的生产人员，应立即采取妥善措施包扎防护，否则不得从事屠宰或接触肉品的工作。

7.6 非生产人员

非生产人员经获准进入生产车间时，必须遵守 7.4.2 条的规定。
