



中华人民共和国国家标准

GB/T 19478—2018
代替 GB/T 19478—2004

畜禽屠宰操作规程 鸡

Operating procedure of livestock and poultry slaughtering—Chicken

2018-12-28 发布

2019-07-01 实施

国家市场监督管理总局 发布
中国国家标准化管理委员会

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准代替 GB/T 19478—2004《肉鸡屠宰操作规程》，与 GB/T 19478—2004 相比，主要变化如下：

- 标准名称修改为《畜禽屠宰操作规程 鸡》；
- 修改了规范性引用文件(见第 2 章,2004 年版的第 2 章)；
- 修改了术语和定义(见第 3 章,2004 年版的第 3 章)；
- 修改了宰前要求(见第 4 章,2004 年版的第 4 章)；
- 修改了屠宰操作的具体要求(见第 5 章,2004 年版的第 5 章)；
- 增加了冻结(见 5.12)；
- 增加了包装、标签、标志和贮存(见第 6 章)；
- 修改了其他要求(见第 7 章,2004 年版的第 6 章)；
- 删除了附录 A(规范性附录)屠宰加工过程的检验(见 2004 年版的附录 A)。

本标准由中华人民共和国农业农村部提出。

本标准由全国屠宰加工标准化技术委员会(SAC/TC 516)归口。

本标准主要起草单位：中国动物疫病预防控制中心(农业农村部屠宰技术中心)、商务部流通产业促进中心、嘉吉动物蛋白(安徽)有限公司、吉林省艾斯克机电股份有限公司、山东新希望六和集团有限公司。

本标准主要起草人：吴晗、高胜普、尤华、曹芬、王敏、龚海岩、赵箭、谢志新、欧锦强、王琼芳、张聿琳、张新玲、张朝明、张奎彪、闵成军。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- GB/T 19478—2004。



畜禽屠宰操作规程 鸡

1 范围

本标准规定了鸡屠宰的术语和定义、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。

本标准适用于鸡屠宰厂(场)的屠宰操作。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范

GB/T 19480 肉与肉制品术语

GB/T 24864 鸡胴体分割

NY 467 畜禽屠宰卫生检疫规范

家禽屠宰检疫规程(农医发〔2010〕27号 附件2)
病死及病害动物无害化处理技术规范(农医发〔2017〕25号)

3 术语和定义

GB 12694、GB/T 19480 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

鸡屠体 chicken body

宰杀沥血后的鸡体。

3.2

鸡胴体 chicken carcass

宰杀沥血后,去除内脏,去除或不去除头、爪的鸡体。

3.3

同步检验 synchronous inspection

与屠宰操作相对应,将畜禽的头、蹄(爪)、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 宰前要求

4.1 待宰鸡应健康良好,并附有产地动物卫生监督机构出具的《动物检疫合格证明》。

4.2 鸡宰前应停饲静养,禁食时间应控制在 6 h~12 h,保证饮水。

5 屠宰操作程序及要求

5.1 挂鸡

5.1.1 轻抓轻挂,将符合要求的鸡,双爪吊挂在适宜的挂钩上。

5.1.2 死鸡不应上挂,应放于专用容器中。

5.1.3 从上挂后到致昏前宜增加使鸡安静的装置。

5.2 致昏

5.2.1 应采用气体致昏或电致昏的方法,使鸡在宰杀、沥血直到死亡处于无意识状态。

5.2.2 采用水浴电致昏时应根据鸡品种和规格适当调整水面的高度和电参数,保持良好的电接触。

5.2.3 采用气体致昏时,应合理设计气体种类、浓度和致昏时间。

5.2.4 致昏设备的控制参数应适时监控并保存相关记录。

5.2.5 致昏区域的光照强度应弱化,保持鸡的安静。

5.3 宰杀、沥血

5.3.1 鸡致昏后,应立即宰杀,割断颈动脉和颈静脉,保证有效沥血。

5.3.2 沥血时间为 3 min~5 min。

5.3.3 不应有活鸡进入烫毛设备。

5.4 烫毛、脱毛

5.4.1 烫毛、脱毛设备应与生产能力相适应,根据季节和鸡品种的不同,调整工艺和设备参数。

5.4.2 浸烫水温宜为 58℃~62℃,浸烫时间宜为 1 min~2 min。

5.4.3 浸烫时水量应充足,并持续补水。

5.4.4 脱毛后应将屠体冲洗干净。

5.4.5 脱毛后不应残留余毛、浮皮和黄皮。

5.5 去头、去爪

5.5.1 需要去头、去爪时,可采用手工或机械的方法去除。

5.5.2 去爪时应避免损伤跗关节的骨节。

5.6 去嗦囊、去内脏

5.6.1 去嗦囊:切开嗦囊处的表皮,将嗦囊拉出并去除;采用自动设备时,宜拉出嗦囊待掏膛时去除。

5.6.2 切肛:采用人工或机械方法,用刀具从肛门周围伸入,刀口长约 3 cm,切下肛门。不应切断肠管。

5.6.3 开膛:采用人工或机械方法,用刀具从肛门切孔处切开腹皮 3 cm~5 cm。不应超过胸骨,不应划破内脏。

5.6.4 掏膛:采用人工或机械方法,从开膛口处伸入腹腔,将心、肝、肠、胗、食管等拉出,避免脏器或肠道破损污染胴体。

5.6.5 清洗消毒:工具应定时清洗消毒,与胴体接触的机械装置应每次进行冲洗。

5.7 冲洗

鸡胴体内外应冲洗干净。

5.8 检验检疫

同步检验按照 NY 467 要求执行；同步检疫按照《家禽屠宰检疫规程》要求执行。

5.9 副产品整理

5.9.1 副产品应去除污物、清洗干净。

5.9.2 副产品整理过程中，不应落地加工。

5.10 冷却

5.10.1 冷却方法

5.10.1.1 采用水冷或风冷方式对鸡胴体和可食副产品进行冷却。

5.10.1.2 水冷却应符合如下要求：

- a) 预冷设施的冷却进水应控制在 4℃ 以下；
- b) 终冷却水温度控制在 0℃～2℃；
- c) 鸡胴体在冷却槽中逆水流方向移动，并补充足量的冷却水。

5.10.1.3 风冷却应合理调整冷却间的温度、风速以达到预期的冷却效果。

5.10.2 冷却要求

5.10.2.1 冷却后的鸡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。

5.10.2.2 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。

5.11 修整、分割加工

修整、分割加工按 GB/T 24864 要求执行。

5.12 冻结

将需要冻结的产品转入冻结间，冻结间的温度应为－28℃ 以下，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。

6 包装、标签、标志和贮存

6.1 产品包装、标签、标志应符合 GB/T 191、GB 12694 等相关标准的要求。

6.2 贮存环境与设施、库温和贮存时间应符合 GB 12694 的要求。

7 其他要求

7.1 屠宰过程中落地或被粪便、胆汁污染的肉品及副产品应另行处理。

7.2 经检验检疫不合格的肉品及副产品，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。

7.3 产品追溯与召回应符合 GB 12694 的要求。

7.4 记录和文件应符合 GB 12694 的要求。