

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 3743—2020

畜禽屠宰操作规程 驴

Operating procedures of livestock and poultry slaughtering—Donkey

2020-08-26 发布

2021-01-01 实施



中华人民共和国农业农村部 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由农业农村部畜牧兽医局提出。

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：辽宁省农业发展服务中心、中国动物疫病预防控制中心(农业农村部屠宰技术中心)、山东东阿天龙食品有限公司。

本标准起草人：周晨阳、王金华、司占军、金晖、高胜普、张朝明、乔木、刘晓明、尚绪增、刘俊、杨维成、冷义厚、尹荣焕、姜树德、韩艳东、卢宗福、武博贤、王怀利。

畜禽屠宰操作规程 驴

1 范围

本标准规定了驴屠宰的术语和定义、宰前要求、屠宰操作程序及要求、冷却、分割、冻结、包装、标签、标志和储存以及其他要求。

本标准适用于驴屠宰企业的屠宰操作。

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/T 6388 运输包装收发货标志

GB 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

NY 467 畜禽屠宰卫生检疫规范

农医发〔2017〕25号 病死及病害动物无害化处理技术规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

驴屠体 donkey body

驴宰杀放血后的躯体。

3.2

驴胴体 donkey carcass

驴经宰杀放血、剥皮或脱毛后,去头、蹄、内脏等的躯体。

3.3

二分体 half carcass

将驴胴体沿脊椎中线纵向锯(剪)成的两半胴体。

4 宰前要求

4.1 驴入厂(场)时应附有动物检疫合格证明,待宰驴健康状况良好。

4.2 宰前应停食静养 12 h~24 h,并充分给水,宰前 3 h 停止饮水。

4.3 送宰驴通过屠宰通道时,应按顺序赶送,不应暴力驱赶。

4.4 宰前应充分进行淋浴,清除体表污物,保持屠宰时清洁卫生。

5 屠宰操作程序及要求

5.1 致昏

5.1.1 可采用气动致昏或电致昏。方法如下:

a) 气动致昏:用气动致昏装置对准驴双眼与两耳对角线的交叉点,快速启动,使驴昏迷;

b) 电致昏:应根据驴品种和体型适当调整电压、电流和致昏时间等参数,保持良好的电接触。

5.1.2 致昏后应心脏跳动,呈昏迷状态,不应致死或反复致昏。

5.2 吊挂

5.2.1 致昏后立即进行吊挂。用扣脚链扣紧驴的一只后小腿跗关节上部,匀速起吊,挂入输送轨道链钩上,操作时间应尽可能短。

5.2.2 从致昏吊挂到宰杀放血时间应不超过 1.5 min。

5.3 宰杀放血

5.3.1 宜从喉部下刀横切,割断气管、食管和颈动脉。

5.3.2 宰杀放血刀具每次使用后,应使用不低于 82℃ 的热水消毒,刀具消毒后轮换使用。

5.3.3 沥血应完全,时间不应少于 5 min。沥血后,可采用剥皮(5.4)或烫毛、脱毛(5.5)工艺进行后序操作。

5.4 剥皮(去皮驴肉)

5.4.1 预剥皮

5.4.1.1 剥前腿皮:从腕关节下刀,沿前腿内侧中线挑开皮缝至胸中线。沿剥开的皮缝向左右两侧全部剥离前腿皮。

5.4.1.2 剥后腿皮:从跗关节下刀,沿后腿内侧中线挑开驴皮至腹股沟尾根部,沿后腿挑开的皮缝向左右两侧全部剥离后腿皮。

5.4.1.3 剥胸、腹部皮:从腹股沟与肛门交汇处下刀,沿腹中线、胸中线挑开驴皮至放血刀口,沿挑开皮缝向左右两侧剥离胸部、腹部驴皮至两肩、腋窝止。

5.4.1.4 剥头皮:从放血口处下刀,剥离头部皮,保持与颈部皮的连接。

5.4.2 扯皮

5.4.2.1 可采用人工或机械方式扯皮。方法如下:

a) 人工扯皮:从背部将驴皮扯掉;

b) 机械扯皮:固定驴的两只前腿,用机械剥皮机夹皮装置锁紧驴双后腿皮,启动扯皮设备,由上到下扯皮、卷撕。扯皮的过程中用刀将不易分离的皮肉连接处划开。

5.4.2.2 扯下的皮张应完整、无破裂、不带膘肉。体表不带碎皮,肌膜完整。

5.5 烫毛、脱毛(带皮驴肉)

5.5.1 烫毛

应根据驴屠体的大小、品种和季节差异,调整浸烫温度、时间。可采用 70℃~75℃ 的热水浸烫 5 min~10 min。烫毛过程中应防止驴屠体沉底、生烫、过烫。

5.5.2 脱毛

采用机械脱毛或人工刮毛,脱毛后体表宜无浮毛、无机械损伤、无脱皮。

5.6 去头、去蹄

5.6.1 去头

沿放血刀口处从枕寰关节与头部连接处割下驴头。

5.6.2 去蹄

从腕关节处切下前蹄,从跗关节处切下后蹄。

5.7 去生殖器

公驴从裆部割下睾丸及生殖器,睾丸与生殖器不应分离。母驴在取内脏操作时割除子宫。

5.8 肛门结扎

沿肛门周围用刀将直肠与肛门连接部剥离开,提起直肠再将直肠打结或用橡皮箍套住直肠头,结扎好后将直肠头放入体内。

5.9 剖腹、开胸

从肛门下部沿腹正中线自上而下割开腹部,至胸软骨处,沿胸中线向下切开胸腔。

5.10 取内脏

5.10.1 取肠、胃：一手抓住直肠向外拉伸，另一手持刀伸入腹腔，割离肠系膜及连接组织，轻轻拉扯肠、胃，使其与腹腔分离并取出。

5.10.2 取心、肝、肺：持刀沿屠体内腔壁割开膈肌，拉出气管，取出心、肝、肺。

5.10.3 取肾脏：割开腰油，取出肾脏。

5.11 检验检疫

取下的头、蹄、内脏等应放于指定位置，连同胴体一起按照 NY 467 及国家有关规定进行检验检疫。

5.12 劈半

用劈半设备从上到下沿驴胴体脊柱正中线劈成左右两片二分体。

5.13 胴体修整

5.13.1 将附于胴体表面的碎屑除去，修整颈部和腹部的游离缘，割除伤痕、脓疡、斑点、淤血及残留的膈肌、游离的脂肪。

5.13.2 用清水将劈半的二分体断面，胸、腹腔内、外侧血污、浮毛、碎骨渣等冲洗干净。

5.13.3 修割下来的肉块和淋巴结等废弃物应放于指定容器内。

5.14 副产品整理

5.14.1 整理心、肝、肺：分离心、肝、肺，洗净残血等污物。

5.14.2 分离胃、脾：去净表面脂肪，切断胃与十二指肠连接处和肝胃韧带。剥开网油，从网膜上割除脾脏。

5.14.3 清洗胃：割开 5 cm~10 cm 的切口，清理内容物，翻转、清洗干净。

5.14.4 清洗大肠：将肠体上的脂肪修除，从回盲部将大肠与小肠割断。自上而下挤出粪污，并向大肠内灌水，使肠下坠翻转大肠，清洗干净。

5.14.5 清洗小肠：将肠体上的脂肪修除，一手抓住小肠与胃的断面处，另一手自上而下挤出肠内污物。

5.14.6 皮张整理：刮去驴皮血污及皮肤、脂肪。将驴皮平铺在池、槽内，在驴皮内层撒适量食用盐储存，可层层叠加，后用密封材料包裹扎严，保持水分湿度。

5.14.7 副产品整理过程中不应落地。

6 冷却

6.1 将预冷间温度调至 0℃~4℃，相对湿度保持在 85%~90%，驴二分体间距不少于 10 cm。

6.2 预冷时间 12 h~24 h，后腿肌肉最厚处中心温度降至 7℃ 以下。

7 分割

可分割为里脊、外脊、颈部肉、胸腹部肉、肋部肉、后腿部肉、前腿部肉、腱子肉等。

8 冻结

冻结间温度应控制在 -28℃ 以下，二分体、四分体及分割驴肉中心温度应在 48 h 内降至 -15℃ 以下，冻结后转入 -18℃ 以下冻藏库储存。

9 包装、标签、标志和储存

9.1 产品包装、标签、标志应符合 GB/T 191、GB/T 6388 和 GB 12694 等相关标准要求。

9.2 储存环境、设施和库温等应符合 GB 12694、GB 14881 等相关标准要求。

10 其他要求

10.1 经检验检疫不合格的肉品及副产品，应按 GB 12694 的要求和农医发〔2017〕25 号的规定执行。

- 10.2 产品追溯与召回应符合 GB 12694 的要求。
 - 10.3 记录和文件应符合 GB 12694 的要求。
 - 10.4 应对活体驴来源、经营者等信息及屠宰环节各类信息建立电子化记录。
-



中 华 人 民 共 和 国
农 业 行 业 标 准
畜 禽 屠 宰 操 作 规 程 驴

NY/T 3743—2020

* * *

中 国 农 业 出 版 社 出 版

(北京市朝阳区麦子店街 18 号楼)

(邮政编码:100125 网址:www.ccap.com.cn)

北京印刷一厂印刷

新华书店北京发行所发行 各地新华书店经销

* * *

开本 880mm×1230mm 1/16 印张 0.75 字数 15 千字

2020 年 12 月第 1 版 2020 年 12 月北京第 1 次印刷

书号: 16109·8349

定价: 18.00 元

版权专有 侵权必究

举报电话: (010) 59194261



NY/T 3743—2020