

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 5338—2006

无公害食品 家禽屠宰加工生产管理规范

2006-01-26 发布

2006-04-01 实施

；中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准由中华人民共和国农业部提出并归口。

本标准由农业部农产品质量安全中心、中国农业科学院畜牧研究所负责起草。

本标准主要起草人：侯水生、丁保华、廖超子、樊红平、冯忠泽、谢明、康萍、刘继红、陈思。

无公害食品 家禽屠宰加工生产管理规范

1 范围

本标准规定了生产鸡、鸭、鹅等无公害禽肉及禽副产品的家禽屠宰加工厂的质量安全控制。包括选址、布局及基础设施、车间、设备设施、人员、待宰家禽、屠宰加工、卫生检疫、标志、包装、贮存、运输、记录。

本标准适用于中华人民共和国境内的鸡、鸭、鹅等家禽屠宰加工厂。

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。

GB 191 包装储运图示标志
GB/T 6388 运输包装收发货标志
GB 7718 食品标签通用标准
GB 9687 食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
GB 11680 食品包装用原纸卫生标准
GB 12694—1990 肉类加工厂卫生规范
GB 13457 肉类加工工业水污染物排放标准
GB 16548 畜禽病害肉尸及其产品无害化处理规程
GB 16549 畜禽产地检疫规范
GB/T 16569 畜禽产品消毒规范
GB/T 19478 肉鸡屠宰操作规程
NY 467 畜禽屠宰卫生检疫规范
NY 5028 无公害食品 畜禽产品加工用水

3 选址、布局及基础设施

3.1 选址

3.1.1 屠宰加工厂选址宜在地势较高、干燥、水源充足、水质符合 NY 5028 要求、利于排水的地区。

3.1.2 屠宰加工厂应远离居民区,不得靠近城市水源的上游,并位于城市居民区常年主导风向下风向至少 1 km 以上,并且应远离产生各种有毒有害物质的工业企业及其他产生污染源的地区或场所。

3.2 布局

3.2.1 厂区内应划分为生产区和非生产区,且生产区与非生产区分开设置,并有明确的分区标识。生产区应包括验收间、隔离间、待宰间、急宰间、屠宰车间、分割车间、副产品加工车间、冷库、化制车间。

3.2.2 生产区中待宰家禽、废弃物、产品及人员的出入口应分开,单独设立,且产品、废弃物和待宰家禽不得共用同一通道。

3.3 基础设施

3.3.1 厂区路面应坚实,不得有积水,应具有良好的排水系统。

3.3.2 厂区内禁止饲养动物,且应有必要的防虫、防蝇、防鼠设施。

3.3.3 厂区内应设有废弃物、垃圾暂存设施,废弃物应及时清除和处理。厂区内不得堆放各种有碍食品卫生的物质。

3.3.4 厂区内应设有有效的病禽、死禽、污水及废弃物无公害化处理设施。

3.3.5 厂区内应设置相应的卫生消毒、检疫、检验设施。

3.3.6 厂区内应设置兽医办公室及配套的检验室。

4 车间

4.1 屠宰车间、分割车间和副产品加工车间均应设置在化制车间、废弃物和污水处理场所的上风向,且屠宰车间、分割车间、副产品加工车间应隔离分开。

4.2 车间地面应不渗水、不积水、防滑,易于清洗消毒,具有良好的排水系统,且排水系统应有防鼠、防臭味溢出的水封装置及防止固体废弃物进入的装置。

4.3 车间墙壁应光滑、坚固、不透水,墙角、地角、顶角呈弧型,墙壁和天花板应使用无毒、防水、防霉、不脱落、耐酸碱、耐腐蚀、易于清洗消毒的白色或浅色材料修建。

4.4 车间门窗应使用浅色、平滑、易清洗、不透水、耐磨损、耐腐蚀的绝缘材料制成。门窗应设有防鸟、兽装置。

4.5 各车间应设有良好的通风换气设施,排气口应设防虫蝇、防尘装置,进风口应设过滤装置。

4.6 车间内应有适度的照明,光线以不改变被加工物的本色为宜。光照强度应满足兽医检验人员和生产操作人员的工作需要。

4.7 各车间应设有相应的用具、容器、固定设备的清洗和消毒设施。清洁剂、消毒剂不应对工具、设备及家禽屠宰加工产品产生不良影响。

4.8 各车间应设有相应的非手动洗手设施、冷热水供应系统及人员消毒设施。

4.9 各车间入口及屠宰加工关键工序处应设有相应标识。

5 加工设备及设施

5.1 所有接触肉品的加工设备设施及器具的设计和制作应符合国家卫生要求,使用的材料应表面光滑、无毒、不渗水、耐腐蚀、不生锈,并便于清洗消毒。

5.2 容器应有明显的标识,废弃物容器和可食产品容器不得混用。容器应防水、防腐蚀、防渗漏。

5.3 加工设备的位置应便于安装、维护和清洗消毒,并按工艺流程合理排布,防止加工过程中交叉污染。

5.4 应具有专门的屠宰加工运输设备设施。对运禽车辆、运禽工具应设有专门的清洗、消毒的地方和设施,并及时进行清洗和消毒。

5.5 车间内的器具应在专门的房间进行清洗、消毒,清洗、消毒间应备有冷、热水及清洗、消毒设施和良好的排气通风装置。生产线的适当位置应配备带有热水的刀具消毒设施。

6 更衣室、洗手消毒和卫生间设施

6.1 生产区内应设有与生产能力相适应并与车间相连接的更衣室、卫生间、淋浴间,其设施和布局不得对产品造成潜在的污染。不同清洁程度要求的区域应设有单独的更衣室,个人衣物与工作服应分开存放。

6.2 在车间入口处、卫生间及车间内适当的地点应设置与生产能力相适应的,配有适宜温度的热水洗手设施及消毒、干手设施。洗手设施应为非手动开关。

6.3 卫生间的门应能自动关闭,门、窗不得直接开向车间。卫生间内应设置排气通风设施和防虫蝇设

施,卫生间应保持清洁卫生。

7 人员

7.1 卫生要求

人员卫生要求应符合 GB 12694—1990 中第 6 章要求。

7.2 岗位要求

7.2.1 生产、卫生质量管理人员应具备相应的资格,经过专业培训并经考核合格后方可上岗。

7.2.2 屠宰加工厂应配备相应数量的兽医。从事宰前宰后检验的人员应具有相应的兽医专业知识和能力。

7.2.3 严格执行岗位责任制,各车间应有固定管理人员和生产人员,各车间专人专职管理,禁止各车间人员在生产期间随意串岗。

8 待宰家禽

8.1 待宰家禽应来自非疫区,健康无病,发育良好,按 GB 16549 的规定实施产地检疫,并凭当地动物检疫机构出具的检疫证明入厂;宜采用经无公害认证的家禽。

8.2 家禽运输工具应在运输前进行清洗和消毒。

8.3 家禽在屠宰前应禁食至少 12 h,但保证充足饮水。

8.4 屠宰前,应依据家禽养殖产地制定惟一的家禽屠宰批次识别码。

9 屠宰加工

9.1 操作规程

家禽屠宰加工操作规程可参考 GB/T 19478 的要求。

9.2 一般卫生要求

9.2.1 按屠宰批次识别码进行家禽屠宰加工,不得同时屠宰不同批次家禽,屠宰同一批次家禽应来自同一家禽养殖场。

9.2.2 挂禽、致昏、放血、浸烫、褪毛、净膛各区域应明显分开隔离,且有明确标识。

9.2.3 放血、浸烫、褪毛、净膛、修整各工序应悬挂进行,悬挂家禽胴体不得接触地面和墙壁。

9.2.4 落地或粪便、胆汁污染的家禽胴体必须冲洗干净,另行处理。

9.2.5 屠宰加工工序中需设立检验点,配置专职检验人员,确保宰后检验同步进行。

9.3 特殊卫生要求

9.3.1 挂禽

按屠宰批次识别码进行挂禽,对禽体表面和肛门周围粪便污染严重的家禽应集中处理后再挂禽。

9.3.2 致昏

致昏但不致死。

9.3.3 放血

刺杀刀具应消毒轮换使用,防止血液严重污染禽体表面。

9.3.4 浸烫

浸烫用水应及时更换。

9.3.5 褪毛

9.3.5.1 禽体羽毛应褪净,褪毛后禽体应冲洗干净,体表不得被粪便污染。

9.3.5.2 禁止采用有毒有害物质辅助褪毛,褪下羽毛应及时收集处理。

9.3.6 净膛

9.3.6.1 胴体应避免消化道内容物、胆汁污染。

9.3.6.2 净膛产生的内脏应及时收集处理。

9.3.7 冷却

冷却用水应保持卫生,并及时更换,不得被血液严重污染。

9.3.8 修整

修整后胴体应冲洗干净,要求无血、无粪、无羽毛、无污物、无病变组织。

9.3.9 分割

对未经宰后检验的家禽胴体禁止分割加工。

9.3.10 禽副产品加工

对未经宰后检验的禽副产品禁止进行加工。

10 卫生检疫

10.1 依据屠宰批次识别码进行宰前检疫和宰后检验,宰后检验应采用同步检验,宰前检疫及其检疫后处理、宰后检验及其检验后处理按 NY 467 要求进行,并做好检疫记录。

10.2 当宰前检疫和宰后检验结果异常时,应依据屠宰批次识别码追溯家禽养殖产地来源,并采取相应处理措施。

11 卫生消毒

11.1 消毒剂应依据消毒对象选用符合国家规定的可用于屠宰加工厂的消毒剂,消毒剂应定期轮换使用。

11.2 生产区入口和隔离间、急宰间、化制车间入口均须设置消毒池和消毒间。进入生产区人员和车辆消毒后方可进入。严格控制外来人员和车辆进入生产区。定期对厂区环境进行消毒。

11.3 在家禽屠宰、卫生检疫过程中使用的器具、设备,每次使用后,都应进行清洗消毒。

11.4 班前班后应对车间设施、设备进行清洗消毒。生产过程中,应及时对器具、操作台和接触肉品的加工设施设备进行清洗消毒。

11.5 定期对冷库进行卫生消毒。

11.6 定期进行杀虫和灭鼠,及时收集死鼠和残余鼠药并做无害化处理。

12 废弃物处理

12.1 对病禽、死禽及宰后检验发现的病变胴体、器官、组织应按 GB 16548 进行无害化处理。

12.2 对正常屠宰加工产生的废弃物应在固定场所集中进行无害化处理。

12.3 屠宰加工厂污水经无害化处理后应达到 GB 13457 要求方可排放。

13 标志、包装、贮存、运输

13.1 标志

产品标志应符合 GB 7718 的规定,箱外标志应符合 GB 191 和 GB/T 6388 的规定。

13.2 包装

13.2.1 包装材料应符合 GB 9687 和 GB 11680 的规定。

13.2.2 包装印刷油墨无毒,不应向内容物渗漏。

13.3 贮存

13.3.1 鲜禽肉及禽副产品和冻禽肉及禽副产品的贮存应有保质期。

13.3.2 贮存产品不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物质同处贮存。

13.4 运输

13.4.1 应使用符合食品卫生要求的运输工具。在运输前,运输工具应进行清洗和消毒。

13.4.2 铁路、水路运输时应按主管部门有关运输规定执行。

13.4.3 产品运输时,不得与有毒、有害、有气味的物品混放。

14 记录

14.1 宰前检疫记录

应将待宰家禽入厂时相关检疫证明、宰前检疫结果及检疫后处理情况详细记录备案。

14.2 宰后检验记录

应将宰后检验结果及检验后处理情况详细记录备案。

14.3 生产记录

应将每天家禽屠宰、产品贮存、产品销售情况详细记录备案。

14.4 记录管理

所有记录应真实、准确、规范,并具有卫生质量的可追溯性,所有记录应保存 3 年以上。
