

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 3469—2019

畜禽屠宰操作规程 羊

Operating procedures of livestock and poultry slaughtering—
Sheep and goat

2019-08-01 发布

2019-11-01 实施



中华人民共和国农业农村部 发布

前 言

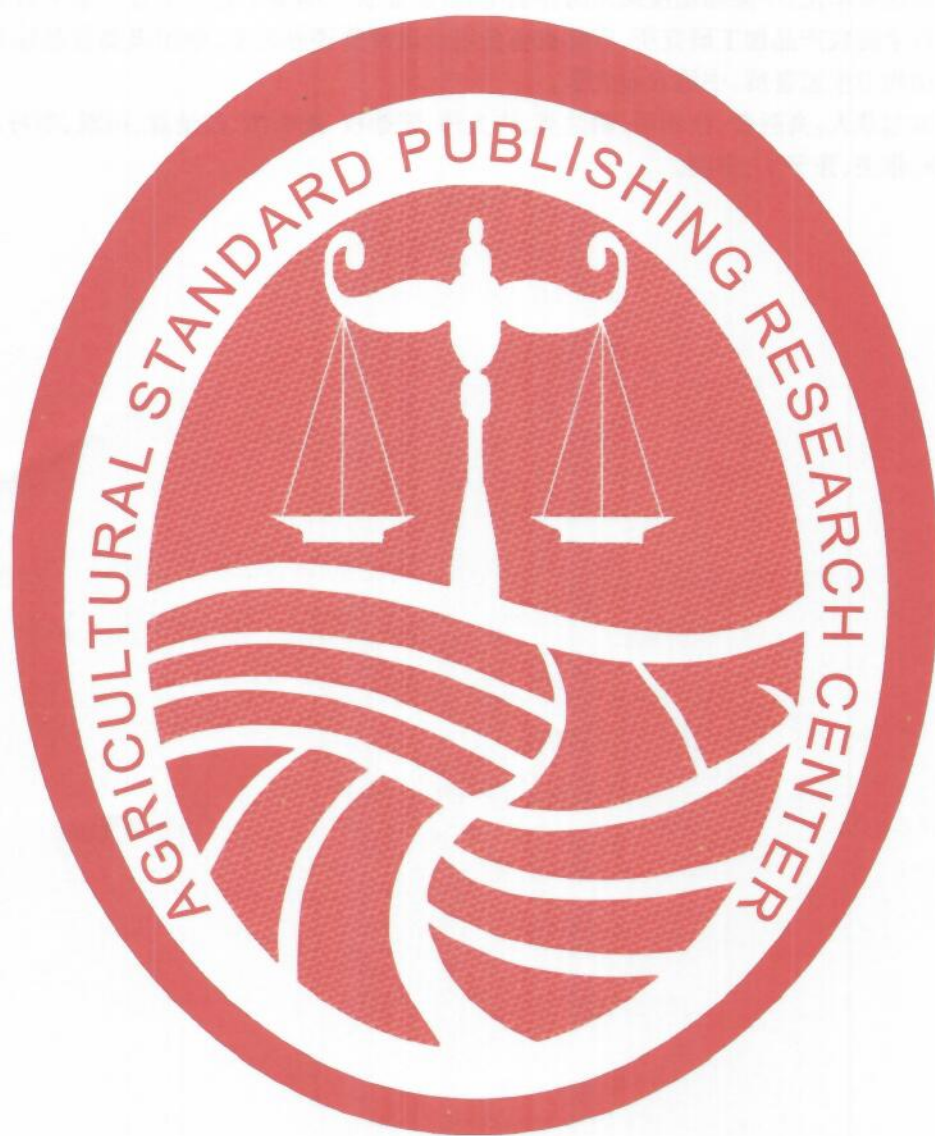
本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

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)、蒙羊牧业股份有限公司、中国农业科学院农产品加工研究所、吉林省畜禽定点屠宰管理办公室、中国肉类食品综合研究中心、内蒙古自治区动物卫生监督所、中国农业大学。

本标准起草人:高胜普、张朝明、胡兰英、许大伟、张德权、臧明伍、侯绪森、冯凯、李丹、罗海玲、吴晗、张新玲、尤华、张杰、张宁宁、李鹏。



畜禽屠宰操作规程 羊

1 范围

本标准规定了羊屠宰的术语和定义、宰前要求、屠宰操作程序和要求、冷却、分割、冻结、包装、标签、标志和储存及其他要求。

本标准适用于羊屠宰厂(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/T 5737 食品塑料周转箱

GB/T 9961 鲜、冻胴体羊肉

GB 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范

GB 18393 牛羊屠宰产品品质检验规程

GB/T 19480 肉与肉制品术语

NY/T 1564 羊肉分割技术规范

NY/T 3224 畜禽屠宰术语

农业部令 第70号 农产品包装和标识管理办法

农医发〔2010〕27号 附件4 羊屠宰检疫规程

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

GB 12694、GB/T 19480 和 NY/T 3224 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

羊屠体 **sheep and goat body**

羊宰杀放血后的躯体。

3.2

羊胴体 **sheep and goat carcass**

羊经宰杀放血后去皮或者不去皮(去除毛),去头、蹄、内脏等的躯体。

3.3

白内脏 **white viscera**

白脏

羊的胃、肠、脾等。

3.4

红内脏 **red viscera**

红脏

羊的心、肝、肺等。

3.5

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 待宰羊应健康良好,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 宰前应停食静养 12 h~24 h,并充分给水,宰前 3 h 停止饮水。待宰时间超过 24 h 的,宜适量喂食。
- 4.3 屠宰前应向所在地动物卫生监督机构申报检疫,按照农医发〔2010〕27 号 附件 4 和 GB 18393 等实施检疫和检验,合格后方可屠宰。
- 4.4 宜按“先入栏先屠宰”的原则分栏送宰,按户进行编号。送宰羊通过屠宰通道时,按顺序赶送,不得采用硬器击打。

5 屠宰操作程序和要求

5.1 致昏

- 5.1.1 宰杀前应对羊致昏,宜采用电致昏的方法。羊致昏后,应心脏跳动,呈昏迷状态,不应致死或反复致昏。
- 5.1.2 采用电致昏时,应根据羊品种和规格适当调整电压、电流和致昏时间等参数,保持良好的电接触。
- 5.1.3 致昏设备的控制参数应适时监控,并保存相关记录。

5.2 吊挂

- 5.2.1 将羊的后蹄挂在轨道链钩上,匀速提升至宰杀轨道。
- 5.2.2 从致昏挂羊到宰杀放血的间隔时间不超过 1.5 min。

5.3 宰杀放血

- 5.3.1 宜从羊喉部下刀,横向切断三管(食管、气管和血管)。
- 5.3.2 宰杀放血刀每次使用后,应使用不低于 82℃ 的热水消毒。
- 5.3.3 沥血时间不应少于 5 min。沥血后,可采用剥皮(5.4)或者烫毛、脱毛(5.5)工艺进行后序操作。

5.4 剥皮

5.4.1 预剥皮

- 5.4.1.1 挑裆、剥后腿皮
环切跗关节皮肤,使后蹄皮和后腿皮上下分离,沿后腿内侧横向划开皮肤并将后腿皮剥离开,同时将裆部生殖器皮剥离。

5.4.1.2 划腹胸线

从裆部沿腹部中线将皮划开至剑状软骨处,初步剥离腹部皮肤,然后握住羊胸部中间位置皮毛,用刀沿胸部正中中线划至羊脖下方。

5.4.1.3 剥腹胸部

将腹部、胸部两侧皮剥离,剥至肩胛位置。

5.4.1.4 剥前腿皮

沿羊前腿趾关节中线处将皮挑开,从左右两侧将前腿外侧皮剥至肩胛骨位置,刀不应伤及屠体。

5.4.1.5 剥羊脖

沿羊脖喉部中线将皮向两侧剥离开。

5.4.1.6 剥尾部皮

将羊尾内侧皮沿中线划开,从左右两侧剥离羊尾皮。

5.4.1.7 捶皮

手工或使用机械方式用力快速捶击肩部或臀部的皮与屠体之间部位,使皮与屠体分离。

5.4.2 扯皮

采用人工或机械方式扯皮。扯下的皮张应完整、无破裂、不带膘肉。屠体不带碎皮，肌膜完整。扯皮方法如下：

- a) 人工扯皮：从背部将羊皮扯掉，扯下的羊皮送至皮张存储间。
- b) 机械扯皮：预剥皮后的羊胴体输送到扯皮设备，由扯皮机匀速拽下羊皮，扯下的羊皮送至皮张存储间。

5.5 烫毛、脱毛

5.5.1 烫毛

沥血后的羊屠体宜用 65℃~70℃ 的热水浸烫 1.5 min~2.5 min。

5.5.2 脱毛

烫毛后，应立即送入脱毛设备脱毛，不应损伤屠体。脱毛后迅速冷却至常温，去除屠体上的残毛。

5.6 去头、蹄

5.6.1 去头

固定羊头，从寰椎处将羊头割下，挂(放)在指定的地方。剥皮羊的去头工序在 5.4.1.7 后进行。

5.6.2 去蹄

从腕关节切下前蹄，从跗关节处切下后蹄，挂(放)在指定的地方。

5.7 取内脏

5.7.1 结扎食管

划开食管和颈部肌肉相连部位，将食管和气管分开。把胸腔前口的气管剥离后，手工或使用结扎器结扎食管，避免食管内容物污染屠体。

5.7.2 切肛

刀刺入肛门外围，沿肛门四周与其周围组织割开并剥离，分开直肠头垂直放入骨盆内；或用开肛设备对准羊的肛门，将探头深入肛门，启动开关，利用环形刀将直肠与羊体分离。肛门周围应少带肉，肠头脱离括约肌，不应割破直肠。

5.7.3 开腔

从肋部下刀，沿腹中线划开腹壁膜至剑状软骨处。下刀时，不应损伤脏器。

5.7.4 取白脏

采用以下人工或机械方式取白脏：

- a) 人工方式：用一只手扯出直肠，另一只手伸入腹腔，按压胃部同时抓住食管将白脏取出，放在指定位置。保持脏器完好。
- b) 机械方式：使用吸附设备把白脏从羊的腹腔取出。

5.7.5 取红脏

采用以下人工或机械方式取红脏：

- a) 人工方式：持刀紧贴胸腔内壁切开膈肌，拉出气管，取出心、肺、肝，放在指定的位置。保持脏器完好。
- b) 机械方式：使用吸附设备把红脏从羊的胸腔取出。

5.8 检验检疫

同步检验按照 GB 18393 的规定执行，同步检疫按照农医发〔2010〕27 号 附件 4 的规定执行。

5.9 胴体修整

修去胴体表面的淤血、残留腺体、皮角、浮毛等污物。

5.10 计量

逐只称量胴体并记录。

5.11 清洁

用水洗、燎烫等方式清除胴体内外的浮毛、血迹等污物。

5.12 副产品整理

- 5.12.1 副产品整理过程中不应落地。
- 5.12.2 去除副产品表面污物,清洗干净。
- 5.12.3 红脏与白脏、头、蹄等加工时应严格分开。

6 冷却

- 6.1 根据工艺需要对羊胴体或副产品冷却。冷却时,按屠宰顺序将羊胴体送入冷却间,胴体应排列整齐,胴体间距不少于 3 cm。
- 6.2 羊胴体冷却间设定温度 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$,相对湿度保持在 85%~90%,冷却时间不应少于 12 h。冷却后的胴体中心温度应保持在 7°C 以下。
- 6.3 副产品冷却后,产品中心温度应保持在 3°C 以下。
- 6.4 冷却后检查胴体深层温度,符合要求的方可进入下一步操作。

7 分割

分割加工按 NY/T 1564 的要求进行。

8 冻结

冻结间温度为 -28°C 以下。待产品中心温度降至 -15°C 以下时转入冷藏间储存。

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 5737、GB 12694 和农业部令 70 号等的相关要求。
- 9.2 分割肉宜采用低温冷藏。储存环境与设施、库温和储存时间应符合 GB/T 9961、GB 12694 等相关标准要求。

10 其他要求

- 10.1 屠宰供应少数民族食用的羊产品,应尊重少数民族风俗习惯,按照国家有关规定执行。
 - 10.2 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。
 - 10.3 产品追溯与召回应符合 GB 12694 的要求。
 - 10.4 记录和文件应符合 GB 12694 的要求。
-



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

NY/T 3469—2019

* * *

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

2019 年 10 月第 1 版 2019 年 10 月北京第 1 次印刷

书号: 16109·4889

定价: 18.00 元



NY/T 3469—2019

版权专有 侵权必究

举报电话: (010) 59194261