

# 中华人民共和国农业行业标准

NY/T 3741—2020

## 畜禽屠宰操作规程 鸭

Operating procedures of livestock and poultry slaughtering—Duck

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:中国动物疫病预防控制中心(农业农村部屠宰技术中心)、中国肉类协会、山东新希望六和集团有限公司、北京二商大红门肉类食品有限公司、江苏溢客食品集团有限公司、河南华英农业发展股份有限公司、北京金星鸭业有限公司、合肥工业大学、陕西省动物卫生与屠宰管理站。

本标准主要起草人:高胜普、陈伟、黄强力、刘蕾、闵成军、张子平、刘龙海、谌福昌、张朝明、王伟静、郑迎春、徐宝才、任晓玲、刘振宇、汪丽、王维华、王素珍、陶龙斐、胡胜强、梁淑珍、王生雨、张国强、周辉。



## 畜禽屠宰操作规程 鸭

### 1 范围

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

本标准适用于鸭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 1886.26 食品安全国家标准 食品添加剂 石蜡

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

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 20575 鲜、冻肉生产良好操作规范

NY 467 畜禽屠宰卫生检疫规范

NY/T 3224 畜禽屠宰术语

农医发〔2010〕27号 附件2 家禽屠宰检疫规程

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、NY/T 3224界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

#### 3.1

**鸭屠体 duck body**

宰杀沥血后的鸭体。

#### 3.2

**鸭胴体 duck carcass**

宰杀沥血、脱毛后,去除内脏,去除或不去除头、掌、翅的鸭体。

### 4 宰前要求

4.1 待宰鸭应健康良好,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 宰前检查应符合 NY 467 和农医发〔2010〕27号 附件2的要求。

4.3 鸭宰前应停饲静养,禁食时间应控制在6 h~12 h。

### 5 屠宰操作程序及要求

#### 5.1 挂鸭

5.1.1 应轻抓轻挂,将符合要求鸭的双掌吊挂在挂钩上,不应出现单腿悬挂的情况,不应提拉、拖拽鸭的头、翅膀或羽毛等。

5.1.2 死鸭不应上挂,应放于专用容器中。

5.1.3 从上挂后到宰杀前宜设置使鸭安静的设施。

5.1.4 悬挂输送线运行速度应与加工能力相匹配。

## 5.2 致昏

5.2.1 需要致昏时,应采用水浴电致昏或气体致昏方式,使鸭从宰杀、沥血直到死亡处于无意识状态。

5.2.2 采用水浴式电致昏方式时,应设置适宜的电压、电流和频率参数。

5.2.3 采用气体致昏时,应设置适宜的气体种类、浓度和致昏时间。

5.2.4 应检查鸭致昏后的状况,应有效致昏,不应致死。

## 5.3 宰杀、沥血

5.3.1 致昏后应立即宰杀,致昏至宰杀时间宜少于 10 s。

5.3.2 宜采用口腔刺杀或割断颈动脉、颈静脉方式放血。

5.3.3 沥血应充分,时间不应少于 3 min。

## 5.4 烫毛、脱毛

5.4.1 应避免活鸭进入烫毛设备。

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

5.4.3 浸烫水温宜为 58℃~62℃,浸烫时间不宜少于 3 min。

5.4.4 浸烫时水量应充足,并持续补水。

5.4.5 脱毛后应将屠体冲洗干净。

## 5.5 浸蜡、脱蜡

5.5.1 按照浸蜡、冷蜡、脱蜡工序进行操作,除去鸭屠体上的小毛。所用石蜡的质量应符合 GB 1886.26 的要求,使用时应符合 GB 2760 及国家相关规定。

5.5.2 浸蜡设备应与生产能力相适应,根据蜡的不同,调整工艺和设备参数。应根据生产情况调整浸蜡池的液位、温度。浸蜡时,蜡液不应浸入宰杀刀口。

5.5.3 浸蜡后,及时将鸭屠体置入冷蜡池冷却。应将冷蜡池内水温 and 冷却时间控制在适宜范围,并根据冷却效果适度补水、换水。

5.5.4 可采取人工或机械方式将鸭屠体上的蜡剥掉,脱蜡后鸭屠体不应残留蜡的碎片。

5.5.5 根据工艺要求,可进行多次浸蜡、冷蜡、脱蜡操作脱毛。必要时,人工修净鸭屠体上的小毛。

## 5.6 去掌、去鸭舌

5.6.1 可采用人工或机械的方式去除鸭掌。去掌时,应避免损伤跗关节的骨节。

5.6.2 可采用人工方式去除鸭舌,取出的鸭舌应保持完整。

## 5.7 去内脏

### 5.7.1 开膛

采用人工或机械方式,用刀具从腹线或腋下处开口 3 cm~7 cm,不应划破内脏。

### 5.7.2 掏膛

采用人工或机械方式,从开口处伸入体腔,将心、肝、肠、肫、食管等拉出。

## 5.8 冲洗

鸭胴体内外应冲洗干净。

## 5.9 检验检疫

检验应按照 NY 467 的规定执行,检疫按照农医发〔2010〕27 号 附件 2 的规定执行。

## 5.10 副产品整理

5.10.1 副产品应去除污物、清洗干净。

5.10.2 副产品整理过程中,不应落地加工。

5.10.3 血、肠应与其他脏器副产品分开处理。

## 5.11 冷却

### 5.11.1 冷却方法

5.11.1.1 采用水冷或风冷方式进行冷却。

5.11.1.2 水冷却应符合如下要求：

- a) 预冷设施设备的冷却进水温度应控制在 4℃ 以下；
- b) 终冷却水温度宜控制在 0℃~2℃；
- c) 鸭胴体在冷却槽中逆水流方向移动，并补充足量的冷却水；
- d) 鸭胴体出冷却槽后应将水沥干。

5.11.1.3 风冷却应符合如下要求：

- a) 应根据实际冷却效果适当调整冷却间温度和冷却时间；
- b) 鸭胴体采用多层吊挂时，应避免上层水滴落到下一层胴体。

### 5.11.2 冷却要求

5.11.2.1 冷却后的鸭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。

5.11.2.2 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，防止交叉污染。

## 5.12 修整与分割

5.12.1 修割整齐，冲洗干净，胴体无可见出血点。

5.12.2 分割加工过程应符合 GB/T 20575 的要求。

## 5.13 冻结

将需要冻结的产品转入冻结间，冻结间的温度应为一 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℃，冻结后转入冷藏库储存。

## 6 包装、标签、标志和储存

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 储存环境、设施和库温应符合 GB 12694、GB/T 20575 的要求。

## 7 其他要求

7.1 屠宰过程中宰杀、掏膛等工具及与胴体接触的机械应按相关规定进行清洗、消毒。

7.2 屠宰过程中落地或被消化道内容物、胆汁污染的肉品及副产品应另行处理。

7.3 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 号的规定处理。

7.4 产品追溯与召回应符合 GB 12694 的要求。

7.5 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 鸭

NY/T 3741—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 0.5 字数 10 千字

2020 年 12 月第 1 版 2020 年 12 月北京第 1 次印刷

书号: 16109·8347

定价: 12.00 元

版权专有 侵权必究

举报电话: (010) 59194261



NY/T 3741—2020