**DB32** 

江 苏 省 地 方 标 准

DB32/T 3776-2020

# 肉鸡宰前电致晕技术规范

Technical specification of broiler pre-slaughter electrical stunning

2020-04-08 发布 2020-05-15 实施

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由南京农业大学提出并归口。

本标准起草单位:南京农业大学、青岛农业大学、江苏益客食品有限公司。

本标准主要起草人:徐幸莲、王虎虎、黄继超、王鹏、周光宏、孙京新、王亮。

### 肉鸡宰前电致晕技术规范

#### 1 范围

本标准规定了肉鸡宰前管理要求、致晕设备和宰前电致晕操作要求。 本标准适用于规模化肉鸡屠宰企业。

#### 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 5749 生活饮用水卫生标准

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

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

#### 胴体损伤 carcass damage

肉鸡胴体表面或内部的淤血和断骨损伤,主要包括但不限于:红头、红翅尖、胸大肌淤血、胸小肌淤血、翅部淤血、断翅、断腿等。

3.2

#### 宰前电致晕 pre-stunning shocks

肉鸡头部浸入水浴槽遭受带电水电击,使肉鸡在被宰杀前处于昏迷状态的操作工序。

#### 4 宰前管理作要求

#### 4.1 抓捕

- 4.1.1 应双手紧握肉鸡双翅或膝关节以下部位或使用专门的捕捉器。
- 4.1.2 禁止采用抓握单只翅膀或大腿部等易造成鸡体损伤的抓捕方式。

#### DB32/T 3776-2020

#### 4.2 禁食

宰前禁食时间应控制在6h~12h之间。

#### 4.3 运输

- 4.3.1 车辆在运输过程中应保持平稳,避免大幅颠簸。
- 4.3.2 冬季运输前应在鸡笼外加盖一层厚篷布保暖或采取其他保暖方式,夏季运输前应增加喷淋或通风 等降温措施。
- 4.3.3 运输过程中单个鸡笼内鸡体密度不超过 40 kg/m², 应防止上层鸡笼中的鸡只排泄物落到下层鸡笼中。

#### 4.4 静养

活鸡运输至屠宰场待宰区后,静养时间应控制在 0.5 h~3 h; 冬季应注意鸡群的保暖,夏季应注意鸡群的降温。

#### 4.5 卸载

- 4.5.1 卸载场地夏季应注意通风降温,冬季应注意保暖。
- 4.5.2 鸡笼应从运输车上缓慢卸下,轻放至传送带上或采用自动机械卸载装置卸载,防止鸡笼倾斜、抛扔或倒扣。
- 4.5.3 卸载后的肉鸡应及时通过传送带运至挂鸡间,传送带应尽量减少拐角,不应有直角转弯。
- 4.5.4 传送带和卸载场地应即时消毒。

#### 4.6 挂鸡

- 4.6.1 采用暗室挂鸡,室内光照度应保持在50 lx以下。
- 4.6.2 致晕前的链条轨道应安装挡胸板,挡胸板应在挂鸡之前安装并一直延伸到致晕槽。
- 4.6.3 应双手抓握鸡只膝关节以下部位从鸡笼中取出肉鸡,禁止提拉、拖拽鸡的头、翅膀或羽毛等部位。
- 4.6.4 将肉鸡双腿同时挂上挂钩,挂钩在轨道上运行时应保持水平,不应出现单侧鸡腿悬挂的情况。
- 4.6.5 鸡笼清空后,应及时进行修整、清洗和消毒。如发现箱盖或笼盖缺失、有漏洞,或任何有可能伤 到鸡的破损处,应在下次使用前对其进行修复或更换。
- 4.6.6 体表或肛门等部位受污物严重的肉鸡应单独冲洗后再上挂。
- 4.6.7 死鸡、病鸡不得上挂传输链条,应按照病死及病害动物无害化处理技术规范(农医发〔2017〕 25号)规定处理。

#### 5 致晕设备

5.1 致晕器应安装在干燥、远离水源处,配备专人调控。

- 5.2 采用低压高频水浴电致晕, 致晕参数宜为: 电压 10 v~20 v、频率 650~750 赫兹、时间 9 s~11 s。
- 5.3 电源正极接水浴槽,负极接链条。
- 5.4 电致晕槽内的电极应采用网状电极,电极范围应覆盖整个水浴槽。
- 5.5 电致晕槽上方传送轨道应有下行弧度。
- 5.6 电致晕槽和传送轨道应安装防止触电的设施。
- 5.7 应每日更换水浴槽内的水,每日首次使用电致晕槽时,槽内水中NaC1浓度应达到1 %。
- 5.8 每日生产结束后应关闭电致晕器,对致晕槽彻底清洗、消毒。

#### 6 致晕操作

- 6.1 肉鸡进入致晕槽之前应喷洒水或1% NaCl溶液,用水应符合GB 5749的相关规定。
- 6.2 肉鸡翅根应浸没至槽水液面以下,鸡头与电极间的距离保持在3 cm~5 cm以内。
- 6.3 致晕后出水浴槽时肉鸡应呈现为翅膀微微抖动或不抖动,脖颈自然垂落;并定期检查屠宰后的胴体损伤发生率。
- 6.4 出水浴槽至放血期间剧烈扑翅的肉鸡超过5%时应适当调高电压,上调幅度不宜超过50%。
- 6.5 肉鸡电致晕结束到三管(食管、血管和气管)齐断刺杀的时间应控制在8 s 以内。