

《绿色食品 东乡贡羊屠宰技术规程》团体标准编制说明

一、标准制订背景及任务来源

1、标准制定的背景

近年来，甘肃省立足独特资源禀赋，以发展现代丝路寒旱农业为总抓手，构建起了以“牛羊菜果薯药”六大优势特色产业为主导、地方特色农产品为补充的农业产业新格局，培育壮大了一批“独一份”“特别特”“好中优”“错峰头”的特色优质农产品，锻造出了享誉市场的“甘味”农产品金字招牌，借助“甘味”农产品品牌聚合效应，甘肃省农产品不仅稳占国内市场，而且走向国际市场。《中国品牌》杂志社区域农业品牌研究中心举办的“2021 中国区域农业品牌影响力指数”评选中，“甘味”品牌在超过 1000 个入围品牌中脱颖而出居 100 强榜首位。绿色食品、有机农产品、地理标志农产品展现出的天然有机、绿色化、特色化、优质化是“甘味”农产品的内在特质，建立特色农产品产地环境监测评价体系、营养品质检测评价体系、质量安全追溯监管体系和生产技术标准化体系，是确保“甘味”农产品内在独特品质、质量安全的前提，是“甘味”品牌农产品从田间地头到居民餐桌的保障，是“陇菜出甘”走向超市、大中城市实体体验店和政府机关、企事业单位食堂的支撑与佐证。甘肃蓝天“福景堂”马铃薯淀粉、甘肃德美地缘“德美果”苹果、甘肃纯洁高原“一年一穗”藜麦、甘肃德清源“德清源鸡蛋”等品牌已先行“出陇”，为宣传推介和品牌做强、永续发展，提供了强有力的支撑。“东乡贡羊”作为第一批入选“甘味”区域公用农产品“好中优”品牌，在东乡县委、县政府的高度重视和马秀兰书记的亲自部署下，通过国家商标总局注册登记，纳入全国名特优新产品名录，申报获得全国性地理标志产品认证和绿色食品认证。新时期羊产业高效高质发展，必须强力推进“三品一标”（品种培优、品质提升、品牌培育和标准化生产）工作，但东乡贡羊饲养管理至今无标可依，生产、销售市场混乱，极不利于东乡贡羊品牌的创新、公众良好认知和可持续发展。

屠宰与加工是羊产业后端产业，直接关系羊肉品质和“东乡贡羊”品牌的形象，针对东乡县肉羊屠宰行业管理混乱、“多、小、散、乱、差”现状和私屠滥宰习俗，在辖区现代化伊康源肉联加工有限公司和东乡县锁南坝牛羊屠宰场正常营运、能够保障群众屠宰肉羊的情况下，必须推进肉羊屠宰标准化建设，提升肉羊屠宰行业标准化水平，实现肉羊屠宰机械化、运输冷链化、管理制度化、操作规范化、产品品牌

化，以提高肉品质量安全保障能力。

国内有已制定的肉羊屠宰标准，初步形成了肉羊屠宰标准体系，但标准之间交叉、重复甚至矛盾现象严重、且特点也不突出，相对猪禽产业总体上尚未形成一套完整的肉羊屠宰标准体系，一定程度上制约国内肉羊屠宰行业发展。因此，建立健全肉羊屠宰标准体系势在必行，特别是满足特色化、品牌化、民族化要求的肉羊屠宰技术规程。

本文件通过肉羊宰前要求、屠宰工艺要求、胴体处理和绿色肉羊屠宰与管理等方面规范操作，为民族化、特色化、绿色化的“东乡贡羊”品牌肉羊屠宰，建立行之有效、符合实际、可操作性强的技术规程，改变该区域公用品牌屠宰环节无标可依的现状。

二、工作简况

（一）任务来源

2021年8月，东乡族自治县东乡贡羊协会向东乡族自治县委、县政府提出《“甘味”区域公用品牌东乡贡羊营养品质评价与标准化生产》建议，县委、县政府指定东乡县农业农村局负责管理，东乡族自治县东乡贡羊协会负责标准制定工作。2021年9月，兰州天舜畜牧养殖技术服务有限公司联合甘肃省畜牧技术推广总站、伊康源肉联加工有限公司、东乡县畜牧业发展服务中心、甘肃省农业科学研究院草畜绿色研究所向东乡族自治县农业农村局、东乡贡羊协会提交《绿色食品 东乡贡羊屠宰技术规程》项目立项建议书。2021年10月，东乡族自治县东乡贡羊协会批准该团体标准立项，要求于2022年10月完成该标准的制定工作。

（二）起草单位

牵头单位：兰州天舜畜牧养殖技术服务有限公司

参加单位：甘肃省畜牧技术推广总站、伊康源肉联加工有限公司、东乡县畜牧业发展服务中心、甘肃省农业科学研究院草畜绿色研究所。

（三）标准编制组成员

总负责人：杨杜录，甘肃省畜牧技术推广总站农业推广研究员、甘肃省领军人才、甘肃省优秀人才、全国农业农村系统先进个人，负责标准制定的总体规划与编制工作的组织协调；

标准起草成员：窦晓利，甘肃省农业科学研究院草畜绿色研究所副研究员；马

芳，伊康源肉联加工有限公司董事长；孟宪煜，东乡县畜牧业发展服务中心高级畜牧师；杨国胜，东乡县畜牧业发展服务中心高级兽医师。

(四) 编制过程

1、基础实验数据资料收集阶段。2018年3月~2020年12月，标准主要编制单位、承担东乡县肉羊主导产业技术帮扶任务的甘肃省畜牧技术推广总站联合甘肃省农科院绿色草畜研究所和东乡县畜牧业发展服务中心，就东乡贡羊屠宰现状、存在问题及未来行业发展赴养殖合作社和屠宰、餐饮企业进行调研，取得翔实、丰富的第一手材料，并收集标准编制详尽的背景材料。编制组成立后，有针对性检索了有关参考、引用资料，并进行归纳整理。

2、起草工作组成立与标准大纲制定阶段。2021年11月，为了顺利推进标准制定，兰州天舜畜牧养殖技术服务有限公司委托甘肃省畜牧技术推广总站牵头成立标准编制起草工作组，组织标准编制与协调工作。并邀请标准起草工作组成员、领域内专家进行会议讨论，制定标准编制工作计划、编写大纲、明确工作分工与各阶段时间进度。

3、实地调研阶段。2021年12月，项目立项后，标准编制单位利用技术帮扶在东乡县轮回技术指导的便利条件。一是到县由农业农村局农产品质量检测检验中心、县畜牧业发展中心进行调研与座谈交流，广泛听取他们的意见与建议；二是专题到屠宰、分割、扶贫电商平台和东乡族群众以羊肉主要经营的县域、毗邻临夏市、兰州市进行调研；三是深入全县主要肉羊规模养殖生产经营主体就屠宰活羊质量、羊肉产品营销和产品检验检测等情况基线调研，广泛咨询、收集与查阅有关资料。

4、标准编制阶段。2021年1月~2022年2月，组织编写组就标准涉及的主要内容在综合分析和充分论证的基础上，按照分工组织标准编制、对遇到问题、难以把握的操作环节及时组织讨论。

5、讨论稿征求意见与修改阶段：2022年2~3月，结合“东乡县2022年乡村产业振兴肉羊高效养殖技术全员普及培训班”在各乡镇集中培训的机会，委托东乡族自治县畜牧业发展中心邀请有关省内技术帮扶科研院校的专家、部分乡镇畜牧兽医站的负责人、部分东乡贡羊生产经营主体的代表对标准讨论稿内容进行意见征求与座谈讨论，根据专家和代表提出的意见进行修改完善，在此基础上，在产业督导和技术指导过程中就修改稿再次征求参与东乡贡羊养殖、屠宰、冷链物流、营销、肉品检疫等经

营主体负责人、技术人员的意见及建议，反复修改完善，形成了征求意见稿。

6、组织专家评审。2022年4月23日，由东乡族自治县东乡贡羊协会、甘肃省特色农产品产销协会邀请有关专家，对《绿色食品 东乡贡羊屠宰技术规程》进行专家评审。

三、标准编制原则

本标准的制定工作遵循“统一性、协调性、适用性、一致性、规范性”的原则，本着先进性、科学性、合理性和可操作性的理念，根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国农产品质量安全法》《中华人民共和国防疫法》和《甘肃省农产品质量安全条例》《甘肃省家畜屠宰管理办法》和《团体标准管理规定》《“甘味”品牌东乡贡羊团体标准制修订程序》、《甘肃省兽医局关于印发甘肃省牛羊定点屠宰执法检查规范（试行）的通知》以及《标准化工作导则第1部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则进行编写。

四、编制依据与主要条款说明

以相关法律法规、部门规章和地方政府要求为依据，结合东乡县肉羊屠宰行业建设和肉羊屠宰现状，标准从宰前要求、屠宰操作程序、冷却、分割、冻结、包装、标签标志和储存等方面提出要求，形成本标准中的主要技术内容和指标。

条文：

1 范围

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

本标准适用于绿色食品 东乡贡羊屠宰厂(场)的屠宰操作。

制定依据:本条规定了东乡贡羊屠宰所涉及的技术内容及适用范围。

条文：

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注明日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件，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。

制定依据：

本条列出了文件中部门规章、规范性文件引用的文件清单。

条文：

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。

制定依据：

本条规定了术语羊屠体、羊胴体、红内脏、羊宝、同步检验、清真食品、清真羊肉进行了定义。

条文：

4 宰前要求及管理

4.1 宰前要求

4.1.1 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。

4.1.2 运输车辆应通过车辆消毒池, 活羊应经过 2 m 宽的生石灰带。

4.1.3 屠宰前应向所在地动物卫生监督机构申报检疫或动物卫生检疫机构委派的驻场兽医按照农医发[2010]27 号附件 4 和 GB 18393 等实施检疫和检验, 合格后方可屠宰。

4.1.4 确认健康个体送待宰圈, 无病受伤个体送急宰。

4.1.5 疑似病羊赶入隔离圈, 正常饲养管理, 确认病羊按 NY 467 的规定处置, 无病羊正常屠宰。

4.2 宰前管理

宰前禁食静养 12 h~24 h, 允许饮水, 宰前 3 h 禁水。待宰时间超过 24 h 的, 宜适量喂食。

4.3 宰前检验

按 NY 467 的规定检验检疫。检疫人员对合格送宰羊签发《准宰证》。

4.4 宰前准备

4.4.1 送宰羊淋浴、清洁体表杂物。

4.4.2 宜按“先入栏先屠宰”的原则, 分栏送宰, 羊通过屠宰通道时, 按顺序赶送, 不得采用硬器击打。

4.4.3 按批次为单位屠宰时, 在车间轨道上每批次之间设置明显的标识牌。。

制定依据

本条从屠宰前羊健康、报检、消毒、疑似病羊管理、签发《准宰证》、宰前禁食禁水、送宰羊卫生清洁、动物福利等方面依据有关技术规程提出具体要求。

条文：

5 屠宰工艺要求

东乡贡羊屠宰工艺流程见附录 A。

5.1 挂羊

带编号的不锈钢吊钩挂住羊的右后蹄，经自动轨道送到放血工位，用扣脚链扣紧羊后小腿，转挂至轨道链钩上，挂羊要迅速，从钩挂到放血的时间间隔不超过 1.5 min。

5.2 阿訇屠宰、沥血

由阿訇从羊喉部下刀，横切断食管、气管和血管。屠宰放血刀应在 82 ℃ 以上热水中消毒，每次轮换使用。放血时间不少于 5 分钟。

5.3 剥皮

5.4 取内脏

5.4.1 取白内脏

沿腹中线割开腹壁至剑状软骨处，将白内脏完整取出，放入指定容器中。

5.4.2 取红内脏

持刀紧贴胸腔内壁切开隔肌，拉出气管，同时将心、肝、肺从胸腔中取出，放入指定容器中。

5.5 检验

按 GB 18393、NY 467 的规定对头、蹄、红白内脏、胴体等组织器官进行同步检验检疫。

5.6 胴体

5.6.1 胴体修整

割除腺体、淋巴结、淤血斑、伤疤、残存皮毛等。

5.6.2 胴体清洗

用高压清洗机冲洗胴体表面的浮毛、粪污、血污、腔内淤血及其他杂质。清洗用水应符合 GB 5749 的要求。

5.6.3 胴体分级

按《绿色食品 东乡贡羊肉营养品质与安全性检测评价》进行等级评定。

5.6.4 副产品整理。

制定依据

本条挂羊、剥皮、取内脏、检验、胴体采标《T/CAAA 035-2020 羊屠宰技术规程》，增加了阿訇屠宰与沥血、东乡贡羊胴体分级和东乡贡羊屠宰工艺流程等内容。

条文

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℃~4℃，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℃以下。

6.3 副产品冷却后，产品中心温度应保持在 3℃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。。

制定依据

本条采标《T/CAAA 035-2020 羊屠宰技术规程》具体操作要求。

条文

7 胴体处理

7.1 分割加工

成熟后完整胴体或二分体，直接出库销售或按照《绿色食品 东乡贡羊屠宰技术规程》要求进行分割产品加工。

7.2 冷冻贮藏

胴体冷冻温度低于-25℃，冷冻处理 12 h~24 h，肉的中心温度应达到-15℃以下，然后转入-18℃冷藏库中贮藏。

制定依据

本条采标《T/CAAA 035-2020 羊屠宰技术规程》具体操作要求。

条文

8 包装、标签、标志和储存

8.1 包装标签、标志

产品包装标签、标志应符合 GB/T 191、GB/T 5737、GB 12694 和农业部令第 70

号等的相关要求。

8.2 低温冷藏

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。

制定依据

制定依据

本条采标《T/CAAA 035-2020 羊屠宰技术规程》具体操作要求。

条文

9 绿色肉羊的屠宰与管理

9.1 专用生产线与设备

绿色羊肉加工应配备专用设备，绿色肉羊的生产不存在冲顶加工。

9.2 平行生产管理

绿色羊肉生产加工与常规羊肉产品生产加工共用一条流水线，在绿色羊肉加工之前或常规羊肉加工之后，应对生产车间生产线设施设备、生产工具、工作服等进行彻底的清洁与消毒，并不得有清洗剂残留。应指派专门的人员全程监控清洁与消毒过程，检查合格后方可进行生产，宰前检疫人员对发现不是绿色羊肉的羊群要全部退回，决不能混入非绿色羊肉，并保留相应的记录。常规羊肉和绿色羊肉生产不可在同一天进行。

9.3 绿色产品包装

绿色产品的包装，必须与非绿色的产品包装分开存放，并做好防护工作，使用前用紫外线灯或臭氧进行 30 min 以上的消毒方可使用。绿色羊肉的包装应与非绿色羊肉产品的包装区分明显，不会混用。

9.4 绿色羊肉存贮与标识

绿色产品与非绿色产品（包括常规产品和转换产品）要分开冷库内存放、库门有明显标识，不许混放。产品出入库和库存量必须有完整的档案记录，并保留相应单据。

9.5 绿色羊肉运输

9.5.1 运输时对绿色与非绿色产品要分开进行运输、并有明显的标识，运输前要检查车辆的卫生情况、并用 75% 的酒精进行消毒后方可进行运输和销售。

9.5.2 运输工具在装载绿色产品前应清洗干净。

9.5.3 绿色产品在运输过程中应避免与常规产品混杂或受到污染。

9.5.4 在运输和装载过程中，外包装上的绿色认证标志及有关说明不得被沾污或损坏。

9.5.5 运输和装载过程必须有完整的档案记录，并保留相应的单据。。

制定依据

本条绿色食品东乡贡羊肉从屠宰生产线、运输、标识、记录等方面提出具体要求。

条文

10 其他要求

10.1 东乡贡羊产品为清真畜禽产品，屠宰加工、包装、冷链物流企业须具有清真食品资质，屠宰、加工、包装、贮存、运输、销售须执行清真食品要求。

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。。

制定依据

本条明确东乡贡羊肉为清真食品，必须按照清真食品要求执行、且企业要具有相应资质。

五、标准实施后对经济和社会发展的预期影响及论证

该团体标准从宰前要求、屠宰操作程序、冷却、分割、冻结、包装、标签标志和储存等方面提出要求，参照执行，可确保特色屠宰、加工与运输，满足扩大消费者对高档优质、绿色羊肉制品的需求，让广大穆斯林群众放心食用东乡贡羊，维护、宣传品牌的认知度和知名度，亦可为政府相关部门在产品质量监管方面提供技术支撑，为东乡贡羊肉生产经营主体市场竞争搭建公正、科学的技术平台。

六、与国内政府主导制定标准（国家标准、行业标准、地方标准）的协调情况，采用国际标准的先进程度

本标准与相关国家标准、行业标准、地方标准相协调，未采用国际标准。

七、与现行法律、法规、强制性标准的关系

1、编制过程遵循《中华人民共和国农产品质量安全法》《甘肃省农产品质量安全条例》等法规。

2、本标准的格式、编制和表达方法，按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定编制。

3、本标准与现行法律、法规和强制性标准无冲突。

八、是否涉及专利（涉及专利的应作出必要专利声明）

本标准中未涉及相关专利。

九、重大分歧意见的处理过程

本标准在编制的过程中，通过广泛征求意见，未发生重大分歧意见。

十、标准实施的计划、方案

如果本标准通过东乡族自治县东乡贡羊协会批准发布，建议相关单位采取以下措施贯彻落实：

一是及时印制标准文本，送至东乡县市场监管、农业农村等行政管理部门，同时发放至东乡县各市场生产经营主体。

二是县特色农产品开发中心牵头组织本标准的宣贯培训，将标准技术内容全面、准确传达到东乡县相关行业主管部门及各东乡贡羊生产企业，使本标准的技术要求真正落到实处。

三是认真汇总、分析标准实施后的社会经济效益，总结成功经验，查找问题和不足，为进一步提升标准的先进性、适用性和可操作性提供依据。

十一、其他应说明的事项

无

《绿色食品 东乡贡羊屠宰技术规程》团体标准编制组

2022 年 01 月 28 日