

# LSSGB

全国团体标准信息平台

T/LSSGB 004—2017  
001

## 丽 水 山 耕 团 体 标 准

### 丽水山耕：冷鲜鸡加工贮运操作手册

全国团体标准信息平台

2017-9-5发布

2017-9-5实施

丽水市生态农业协会

发布

# 前 言

本操作手册由丽水市农业投资发展有限公司提出。

本操作手册起草单位：浙江省农业科学院食品科学研究所。

本操作手册执笔人：陈杭君。

本操作手册共同完成人：郜海燕、周拥军、穆宏磊、房祥军、韩强。

全国团体标准信息平台

# 冷鲜鸡加工贮运操作手册

## 1 范围

本手册规定了冷鲜鸡屠宰加工贮运过程中的检疫、屠宰、冷却、包装、检验、贮存、运输、销售等加工环节与技术要求，以及各环节对场所、人员、设施等基本要求和管理准则。

本手册适用于冷鲜鸡的加工。

## 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

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 16869 鲜、冻禽产品

GB/T 19478 肉鸡屠宰操作规程

DB33/3003-2014 食品安全地方标准 冷鲜禽加工经营卫生规范

家禽屠宰检疫规程 农业部农医发（2010）27号

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本规范。

### 3.1

#### 冷鲜鸡

指活鸡屠宰后快速冷却，然后进行整理和包装，并在后续的贮存、运输和销售过程中始终保持在0℃～4℃范围内的冷鲜鸡胴体。

### 3.2

#### 胴体

指鸡经屠宰放血、脱毛和去内脏（可保留肺、肾）后的整个躯体。

### 3.3

#### 快速冷却

指在1 h内，通过冰水或其它方法，将胴体的中心温度降至7℃以下。

## 4 加工环节及技术要求

#### 4.1 选址、厂区

应符合DB33/3003-2014中4.1、4.2的相关规定。

#### 4.2 厂房与车间

按照GB 14881有关规定执行，并应符合以下要求：

- 4.2.1 设独立的屠宰、冷却、整理包装间以及贮存的冷库。
- 4.2.2 厂房与车间设计应符合食品安全要求，加工工艺布局合理，降低食品污染风险。
- 4.2.3 车间内应设有更衣室，入口处设洗手消毒、鞋靴消毒池等设施。

#### 4.3 设施与设备

按照GB 14881有关规定执行，并应符合以下要求：

- 4.3.1 配备与加工能力相适应的屠宰、冷却、冷藏贮存等设施设备。
- 4.3.2 配备冷鲜禽运输车辆以及病禽专用运输工具。
- 4.3.3 车间内生产用水及制冰用水应符合GB 5749规定。

#### 4.4 卫生管理

按照GB 14881有关规定执行。

#### 4.5 人员

- 4.5.1 从业人员健康管理与健康要求应符合GB 14881的有关规定。
- 4.5.2 生产加工、检验人员上岗前应进行相应的动物防疫及食品安全等知识培训。

#### 4.6 检疫

屠宰活鸡应符合农业部《家禽屠宰检疫规程》的有关规定。

#### 4.7 屠宰

- 4.7.1 活鸡在宰前应禁食12 h~24 h，并充分供水，宰前3 h停止饮水。
- 4.7.2 屠宰操作应按照GB/T 19478中5.1-5.7的规定执行，并应符合以下要求：
  - 4.7.2.1 浸烫水采用流动生产用水或经常换水，浸烫时水量应充足。浸烫水温度宜为60℃~62℃，浸烫时间宜为60 s~90 s。
  - 4.7.2.2 脱毛后去除鸡体残毛、黄皮、脚皮、趾壳等，并用清水冲洗，确保胴体干净。
  - 4.7.2.3 内脏摘除时应完整去除嗦囊和食道，被嗦囊内容物、胆汁和粪便等污染的胴体应从生产线摘下单独清洗和处理。
  - 4.7.2.4 放血和摘除内脏所用的刀具不得接触地面和墙面，且采用有效方法定期进行清洗消毒。
  - 4.7.2.5 摘除内脏后，应用水冲洗胴体腔内、体表、设备以及工具上留有的污物，冲洗用水应有一定的压力，便于快速冲去污物。
- 4.7.3 待宰、屠宰、整理包装等场所操作后应进行彻底清洗消毒。产品接触面、设备、工器具、操作台等使用后应进行清洗消毒。

#### 4.8 快速冷却

4.8.1采用冰水混合物或风冷方式冷却，使胴体中心温度在屠宰后1h内冷却至7℃以下，冷却介质的温度应控制在4℃以下。

4.8.2 使用水冷却，冷却用水应保持清洁；使用风冷却，胴体不得发生冻结现象。

## 4.9 消毒

4.9.1 屠宰后的鸡胴体可使用消毒剂进行消毒，消毒剂应符合食品安全要求。使用次氯酸钠的，消毒液浓度宜在50 mg/L~100 mg/L，消毒时间15 min~20 min，消毒槽水温0℃~4℃。

4.9.2 胴体经消毒后，应采用有一定压力的冷却水进行冲洗并沥干。

## 4.10 包装

### 4.10.1 内包装

冷鲜鸡应采用食品级塑料袋或盒子密封包装，防止污染。

### 4.10.2 电商包装

4.10.2.1 将具有内包装的冷鲜鸡应置于0℃~4℃冷库或真空预冷机内，使其温度快速降至4℃以下。

4.10.2.2 将具有内包装的冷鲜鸡和冰瓶（袋）等蓄冷材料同置于2 cm~3 cm厚的定型泡沫箱内并密封，蓄冷材料数量要足够维持运输销售途中需要的冷量。

4.10.3 操作间环境温度不宜超过12℃，从冷库拿出冷鲜鸡到封箱结束需在5 min内完成。

4.10.4 包装冷鲜鸡的标签应符合GB 7718的规定。

4.10.5 非预包装冷鲜鸡标签应包含以下内容：

- 1) 产品名称；
- 2) 加工日期及保质期；
- 3) 企业名称、地址及联系方式；
- 4) 运输及贮存方式。

## 4.11 贮存

4.11.1 从活鸡宰杀到成品进入冷库的时间应≤120 min，贮存期间产品中心温度应保持在0℃~4℃。

4.11.2 冷库库内温度应保持0℃~4℃（因开启库门等原因升温，温度不应超过7℃）。

4.11.3 应定期对冷库进行清洗消毒，保持冷库清洁卫生和无异味。

## 4.12 产品检验

4.12.1 冷鲜鸡屠宰加工企业应设立检验室，配备相应检测设备，并建立产品检验制度。

4.12.2 冷鲜鸡感官和微生物指标应符合表1、表2的规定（采用GB 16869相关规定）。

4.12.3 冷鲜鸡理化指标应符合GB 16869-2005中4.5的要求。

表1 感官指标

项 目	冷鲜鸡 产品
组织状态	肌肉富有弹性，指压后凹陷部位立即回复原状
色 泽	表皮和肌肉切面有光泽，具有鸡应有的色泽
气 味	具有鸡应有的气味，无异味

加热后肉汤		透明澄清，脂肪团聚于液面，具有鸡应有的滋味
淤血（以淤血面积S计）	$S > 1 \text{ cm}^2$	不得检出
	$0.5 \text{ cm}^2 < S \leq 1 \text{ cm}^2$	片数不得超过抽样量的2%
	$S \leq 0.5 \text{ cm}^2$	忽略不计
硬杆毛（长度超过12mm的羽毛，或直径超过2mm的羽毛根）/（根/10Kg）		$\leq 1$
异物		不得检出
注：淤血面积指单一整禽，或单一分割禽的一片淤血面积		

**表2 微生物指标**

项 目	指 标
菌落总数/(cfu/g)	$\leq 10000$
大肠菌群/(MPN/100g)	$\leq 10000$
沙门氏菌	0/25 g <sup>a</sup>
出血性大肠埃希氏菌（O157: H7）	0/25 g <sup>a</sup>
备注： <sup>a</sup> 取样个数为5	

## 5 运输

- 5.1 运输车辆应配有制冷和控温设施，车辆应密闭、车厢内表面光滑、易于清洗、消毒。
- 5.2 运输过程中温度保持在0℃~4℃。
- 5.3 前往加工厂运载或正在运载冷鲜鸡的运输工具不应驶经任何禽流感或其他疫病管制地区。
- 5.4 运输工具应保持清洁，不应存有异物和污物或其他有碍食品安全的物品，使用后应清洗消毒；冷藏车制冷装置和温度计应保持良好工作状态。

## 6 销售环节要求

### 6.1 销售

- 6.1.1 所销售的冷鲜鸡应经检验检疫合格，最小销售单元上应有动物产品检疫合格标识和产品标识；非预包装（散装）冷鲜鸡最小销售单元的产品标识至少应标明4.5.5的内容。
- 6.1.2 超市或市场销售：冷鲜鸡运达销售地后，宜置于0℃~4℃冷库内贮藏；或置于0℃~4℃冷柜内销售，不得在常温下贮存，销售宜在48h内完成。
- 6.1.3 电商销售：冷鲜鸡没有冷藏运输条件的，宜在封装18h内送达消费者；具有冷藏运输条件的，宜在封装36h内送达消费者。
- 6.1.4 无论采用何种销售方式，从活鸡宰杀到销售结束，宜在72h内完成。

## 6.2 销售场所与人员

6.2.1 经营场所应有照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、防渗水和清洗消毒的设施设备。照明设备如安装在销售食品的正上方，应使用防爆型照明设备。

6.2.2 与冷鲜鸡表面接触的设备与用具，应无毒、无害、无异味、耐腐蚀、不易发霉、表面平滑易清洗和消毒的材质制造。

6.2.3 经营场所应进行定期卫生检查和清洁，冷藏库（柜）应当定期维护保养和清洗，温度指示装置应当定期校验。

6.2.4 销售人员应持有健康证明并经相应的食品安全知识培训；应建立销售管理制度，明确销售人员食品安全责任。

## 6.3 采购与验收

6.3.1 经营冷鲜鸡应建立进货查验记录制度。

6.3.2 应索取供应商提供的有效证照和动物产品检疫合格证。

6.3.3 建立进货和验收记录，应如实记录产品名称、规格、数量、生产批号、保质期、供货者名称、联系方式、进货日期等信息。

6.3.4 实行统一配送经营方式的冷鲜鸡经营企业，可以由企业总部统一查验供货者的有效证照和动物产品检疫合格证。

6.3.5 货证不符或标识不清楚的应拒收。