

# T/ZNZ

## 浙江省农产品质量安全学会团体标准

T/ZNZ 043—2020

### 家禽屠宰微生物污染控制技术规范

Technical specification for microorganism contamination control during  
poultry slaughtering

2020 - 12 - 08 发布

2021 - 01 - 08 实施

浙江省农产品质量安全学会

发布

## 前 言

本文件按照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》的规则起草。

本文件的某些内容可能涉及专利。本文件发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由浙江省农产品质量安全学会提出并归口。

本文件起草单位：浙江省农业科学院农产品质量安全与营养研究所、澜海生态农业（杭州）有限公司、嘉兴市秀洲区王店三园鸡专业合作社。

本文件主要起草人：肖英平、杨华、吕文涛、汪雯、宋列、严金昌、卢立志、钱鸣蓉、姚凯勇、王小骊。

# 家禽屠宰微生物污染控制技术规范

## 1 范围

本文件规定了家禽屠宰微生物污染控制相关的术语和定义、屠宰场布局与设施设备要求、屠宰场环境要求、屠宰操作程序及要求、贮存运输、冷鲜禽产品卫生要求、人员管理、记录和文件管理。

本文件适用于鸡、鸭的工厂化屠宰中微生物污染控制。鹅等其他家禽可参照本文件执行。

## 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。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品
- GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB/T 5737 食品塑料周转箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
- GB 12694 食品安全国家标准 家禽屠宰加工卫生规范
- GB 16869 鲜、冻禽产品
- GB/T 17237 畜类屠宰加工通用技术条件
- GB/T 19478 畜禽屠宰操作规程 鸡
- NY/T 1341 家畜屠宰质量管理规范
- NY/T 2843 动物及动物产品运输兽医卫生规范

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### 胴体

经宰杀、脱毛和去内脏（可保留肺、肾）后的家禽整个躯体。

### 3.2

#### 快速冷却

家禽宰杀后 1h 内，通过冰水或其它方法，将胴体的中心温度冷却至 7℃ 以下。

### 3.3

#### 冷鲜禽

活禽宰杀后,经快速冷却、整理包装,并在后续的贮存、运输和销售过程中胴体中心温度始终保持在 $0\text{ }^{\circ}\text{C}\sim 4\text{ }^{\circ}\text{C}$ 范围内的家禽胴体。

### 4 屠宰场布局与设施设备要求

4.1 屠宰场的布局、设施设备应符合 GB/T 12694、GB/T 17237 中相关要求。

4.2 生产和贮存等区域的通风罩系统和设备设计或选型时应防止污染物滴落。

### 5 屠宰场环境要求

#### 5.1 屠宰车间内部环境

5.1.1 屠宰场车间内应有良好的通风排气装置。

5.1.2 人员进出屠宰车间应在入口处消毒池消毒,更衣室等封闭场所应采用紫外线消毒。

5.1.3 应保持屠宰车间整洁,无积水、无污物、无血渍积聚等。

5.1.4 每班工作开始前和结束后,应彻底清洗屠宰加工器具、屠宰加工车间的地面、墙壁、排水沟。

5.1.5 设备、工具、操作台面消毒处理后,应再用水彻底冲洗干净,方可投入使用。排水流向应从清洁区流向非清洁区。

5.1.6 屠宰车间采用紫外光照射和臭氧消毒,紫外辐射强度  $\geq 70\ \mu\text{W}/\text{cm}^2$ ;无人条件下,车间空气杀菌臭氧浓度应  $\geq 30\ \text{mg}/\text{m}^3$ ,时间不少于 15 min;表面杀菌  $\geq 60\ \text{mg}/\text{m}^3$ ,相对湿度  $\geq 70\%$ ,作用时间  $\geq 60\ \text{min}$ ,消毒后臭氧残留应小于  $0.3\ \text{mg}/\text{m}^3$ 。

5.1.7 屠宰加工器具应用消毒剂进行处理。

#### 5.2 屠宰车间外环境

5.2.1 屠宰场周围环境每周用 2%~4%氢氧化钠消毒 1 次。

5.2.2 场区入口、屠宰区门口设置长度为进场最大车辆车轮一周半以上,宽度同大门,深度为  $0.2\ \text{m}\sim 0.3\ \text{m}$  的消毒池,每周清洗、更换消毒药物,常年保持消毒液的有效浓度。

5.2.3 车间进场家禽,在进入待宰栏之前符合 GB/T 19478 的要求。

5.2.4 运载家禽车辆按照 NY/T 2843 的要求进行消毒后方可离场。

5.2.5 活禽暂留区每天应彻底清扫粪便、饲料等残留物,清洗并消毒。

### 6 屠宰操作程序及要求

6.1 活禽进场前应查验产地检验检疫合格证明。

6.2 活禽在宰前应禁食 12h~24h，并充分供水，宰前 3h 停止饮水。

### 6.3 挂禽

6.3.1 轻抓轻挂，将禽两爪同时挂在挂钩上。

6.3.2 病弱、死禽不得挂上线。

### 6.4 致晕

自动电麻致晕，电压为 50V~65V。

### 6.5 刺杀放血

6.5.1 在下颌后的颈部，用剪刀将颈部气管、血管（包括颈静脉和颈动脉）和食管一齐剪断，放血时间为 3 min ~5 min。也可采用其他宰杀方法。

6.5.2 剪刀和刀具必须做到一批一消毒，操作人员的围裙和套袖的表面要做到一批一清洗。

### 6.6 浸烫

6.6.1 浸烫水温一般以（鸡 61℃~63℃，鸭 61℃~65℃）为宜，浸烫时间为 3 min。操作人员要根据季节和实际屠宰家禽的种类大小调整工艺和设备参数。

6.6.2 浸烫过程中保持适当的溢流量，保证水的清洁度防止交叉污染。采用流动给水方式，补进水方向与家禽进入浸烫池方向相反。

### 6.7 脱毛

6.7.1 禽只出浸烫池后先经脱毛机进行脱毛。及时清理脱毛机内以及机下毛、皮等污染物；及时拾起脱落至地的个体进行处理。在打毛的同时，用 70℃热水冲洗掉羽毛、皮等污染物。

6.7.2 鸭应进行两次蜡洗（采用食品级蜡；浸蜡池温度 75℃），鸭浸蜡后经冷却池冷却，冷却水温为 18℃~25℃；人工剥蜡，并将鸭鼻孔和嘴内的蜡清理干净。

6.7.3 鸭小毛清理：将鸭嘴上的皮拔掉，按照从头到尾的顺序用小毛刀逐只将鸭体表残留的小毛摘除干净。

6.7.4 人工去除禽体残毛、黄皮、脚皮、趾壳等，并用清水冲洗，确保胴体干净。

### 6.8 掏膛

操作过程不应损坏内脏的任何部位，防止内容物外溢而造成污染。掏膛工具每使用 10 min 消毒一次；被污染的工具应立即更换消毒。

### 6.9 消毒冷却

6.9.1 采用 50mg/L~100mg/L 的次氯酸钠消毒剂消毒 20min，消毒冷却池中有效氯浓度应保持在 1 mg/L~4 mg/L，每小时测定一次。

6.9.2 以 0℃~4℃水对胴体进行快速冷却，并控制冷却过程中胴体不发生冻结现象。

### 6.10 包装与标识

- 6.10.1 包装材料材质、储存应符合 GB 9683、GB 4086.1 等标准规定。
- 6.10.2 产品包装、标签、标识应符合 GB/T 191、GB/T 5737、GB 7718、GB 12694 的相关要求。
- 6.10.3 预包装采用真空包装，真空度应达到-0.1 MPa，包装材料采用塑料薄膜应符合 GB 4806.7 的规定。产品外包装为瓦楞纸箱或塑料框，外包装箱应符合 GB/T 6543 的规定。

## 7 贮存运输

- 7.1 冷鲜禽保质期不超过 5d。
- 7.2 从活禽宰杀到成品进入冷库的时间 $<120\text{min}$ ，贮存期间产品中心温度保持在 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ 。
- 7.3 冷库内应设有防虫、防鼠装置。
- 7.4 定期对冷库进行消毒，保持冷库清洁卫生无异味。
- 7.5 在冷鲜禽运输过程中，冷鲜禽温度应保持在 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ 。运输车辆密闭防渗漏、车厢内表面光滑、配有制冷和控温设施。运输工具保持清洁，无异物污物和其他有碍食品安全的物品，装载前和卸载后应清洗消毒；运输车制冷装置和温度计保持良好工作状态。

## 8 冷鲜禽产品卫生要求

应符合 GB 2707、GB 16869 及相关标准规定。

## 9 人员管理

- 9.1 生产人员管理应符合 NY/T 1341、GB 12694 中相关要求。
- 9.2 生产管理应明确卫生责任人。有专职消毒工作人员。

## 10 记录和文件管理

- 10.1 建有记录管理制度，对屠宰各工序消毒操作详细记录。
- 10.2 各项记录均由记录和审核人员复核签名，记录内容完整和真实。
- 10.3 建有文件的管理制度，对文件进行有效控制，确保各相关场所使用的文件均为有效版本。
- 10.4 对消毒药物及合格证明进行有效记录和保管。
- 10.5 各项记录文件保存 2 年。