|  |  |
| --- | --- |
| ICS | 67.120.10 |
| CCS | |  | | --- | | D:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T.pngD:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T后面的反斜杠.png YYYHG |   X22 |

右玉羊肉行业管理协会团体标准

T/YYYHG XXXX—XXXX

右玉羊肉屠宰加工技术规范

Technical specification for slaughter and processing of Youyu mutton

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

右玉羊肉行业管理协会  发布

目次

[前言 II](#_Toc170824773)

[1 范围 1](#_Toc170824774)

[2 规范性引用文件 1](#_Toc170824775)

[3 术语和定义 1](#_Toc170824776)

[4 屠宰场址选择 1](#_Toc170824777)

[5 屠宰场应具备的条件 1](#_Toc170824778)

[6 屠宰操作 2](#_Toc170824779)

[7 检验检疫 4](#_Toc170824780)

[8 冷却 4](#_Toc170824781)

[9 分割 4](#_Toc170824782)

[10 冷冻 4](#_Toc170824783)

[11 包装和标识 4](#_Toc170824784)

[12 追溯 5](#_Toc170824785)

[参考文献 6](#_Toc170824786)

1. 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》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由山西玉羊肉业股份有限公司提出。

本文件由右玉羊肉行业管理协会归口。

本文件起草单位：山西玉羊肉业股份有限公司。

本文件主要起草人：

右玉羊肉屠宰加工技术规范

* 1. 范围

本文件规定了右玉羊肉屠宰加工的屠宰场址选择、屠宰场应具备的条件、屠宰操作、检验检疫、冷却、分割、冷冻、包装和标识、追溯。

本文件适用于规范右玉羊肉的屠宰加工。

* 1. 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 4456 包装用聚乙烯吹塑薄膜

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范

GB 13457 肉类加工工业水污染物排放标准

GB 18393 牛羊屠宰产品品质检验规程

GB/T 28117 食品包装用多层共挤膜、袋

GB 50317 猪屠宰与分割车间设计规范

NY/T 1564 畜禽肉分割技术规程 羊肉

NY/T 3383 畜禽产品包装与标识

* 1. 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

* 1. 屠宰场址选择

屠宰加工厂选址应符合 GB 12694 和 GB 50317 的规定，应选在当地常年主导风向的下风侧，远离水源保护区和饮用水取水口，避开居民住宅区、公共场所以及畜禽饲养场。

屠宰加工厂应设在交通运输方便、电源稳定、水源充足，水质应符合 GB 5749 的规定，环境卫生条件良好，无有害气体、粉尘、污浊水及其他污染源的地区。

* 1. 屠宰场应具备的条件
     1. 车间

应设置与屠宰加工量相适应的验收间、隔离间、待宰间、急宰间、屠宰加工间、副产品整理间、有条件可食肉处理间、不可使用肉处理间、发货间、冷藏库。

生产分割肉产品的企业还应设置与屠宰加工量相适应的冷却间、分割肉加工间、包装间、冻结间。

各车间环境温度应符合下列要求：

1. 包装间环境温度：12 ℃ 以下；
2. 冷却间环境温度：0 ℃～4 ℃；
3. 冻结间环境温度：-23 ℃ 以下（卫生注册温度-28 ℃ 以下）；
4. 冷藏库环境温度：-18 ℃ 以下，温度波动不超过±1 ℃。
   * 1. 厂区布局

厂内应分置非清洁区、半清洁区和清洁区。分设产品和人员出入口，同时要求原料、产品各行其道，不应交叉污染。

* + 1. 加工设备、器具

厂内应配置与屠宰加工量相适应的屠宰加工设备、产品专用容器专用运载工具、消毒设备(人员、车辆、刀器具、容器、车间设施或环境等的消毒)及生物安全处理设施（焚烧炉、高温灶或高压湿化炉）。

* + 1. 同步检验装置

厂内应配置与屠宰加工量相适应的同步检验装置。

* + 1. 化验室（检验室）

厂内应设有化验室，配备能够进行微生物化验和常规理化化验的相应药品和化验仪器。

实验室应有便的上、下水设有施，有满足实验室日常工作必要的通风和光照条件，相对稳定的电源,如有大型仪器应配备大型仪器防静电地板。

实验室应设有理化化验间、微生物化验间。

实验室内应设置砂箱、灭火器等消防器材，由指定专人负责维护和补充，灭火器材应放在固定地点。

* + 1. 污水处理和排放

厂内应设污水处理设施，污水排放应符合 GB 13457 的规定。

* 1. 屠宰操作
     1. 宰前管理

待宰羊应健康良好，并附有产地动物卫生监督机构出具的检疫证明。

宰前停食静养不应少于 12 h，宰前 3 h 停止饮水。待时间超过 24 h 的，宜适量喂食。

应进行宰前检查，检疫要求见《羊屠宰检疫规程》，检验要求按 GB 18393 的规定执行，合格后方可屠宰。

宜按“先入栏先屠宰”的原则分栏送宰，按顺序通过屠宰通道赶送，不应野蛮驱赶。

* + 1. 屠宰工序

按照如下屠宰工序操作：致昏→吊挂→宰杀放血→剥皮或烫毛、脱毛→去头、蹄→取内脏→胴体修整→计量→胴体清洁和副产品整理。

1. 去头、蹄根据实际工序进行调整。

由各工序操作人员对上道工序转入的羊只、屠体、胴体或副产品进行把关，不符合屠宰操作要求的，不准许转人下道工序。羊的胴体及副产品在屠宰过程中不应落地或与不清洁的物体表面接触。采用不低于 82 ℃ 的热水进行一羊一刀一消毒。屠宰供应少数民族消费者食用的羊产品，应尊重少数民族风俗习惯，并按照国家有关规定执行。

* + 1. 致昏

宰杀前应对羊只致昏，宜采用电致昏方法，使羊只呈昏迷状态。

采用电致昏时，应根据羊品种和规格适当调整电压、电流和致昏时间等参数。

电致昏设备应保持良好的电接触，监控致昏参数并保存相关记录。

* + 1. 吊挂

将羊只的后蹄挂在轨道链钩上，匀速提升至宰杀轨道。

* + 1. 宰杀放血

从羊喉部下刀，宜横向切断三管（食管、气管和颈动脉血管）。致昏到宰杀放血的间隔时间不应超过 1 min，沥血时间不应少于 5 min。

沥血后可采用剥皮或烫毛工艺进行后续操作。

* + 1. 剥皮
       1. 预剥皮

可采用水平或垂直吊挂方式进行预剥皮，预剥过程避免羊毛污染羊屠体和损伤羊皮，操作要点如下：

1. 挑裆、剥后腿皮：环切跗关节皮肤，使后蹄皮和后腿皮上下分离，沿后腿内侧横向划开皮肤并将后腿部皮剥离开（或用机械剥离），同时将裆部生殖器皮剥离；
2. 划腹胸线：从裆部沿腹部中线将皮划开至剑状软骨处，初步剥离腹部皮肤，然后握住羊胸部中间位置皮，用刀沿胸部正中线划至羊脖下方（或用刀沿胸部正中线划至大腿内侧根部）；
3. 剥腹胸部皮：将腹部、胸部两侧皮剥离，剥至肩脾骨位置；
4. 剥前腿皮：沿羊前腿趾关节中线处将皮挑开，从左右两侧将前腿外侧皮剥至肩脾骨位置；
5. 剥羊脖皮：沿羊脖喉部中线将皮向两侧剥离开，摘除甲状腺（烫毛羊在胴体修整环节摘除）；
6. 剥尾皮：将羊尾内侧皮沿中线划开，从左右两侧剥离羊尾皮；
7. 捶皮：采用人工或机械方式用力快速捶击肩部或臀部的皮与胴体之间部位，使皮与羊躯体分离。
   * + 1. 扯皮

采用人工或机械方式扯皮。扯皮过程确保皮张无破裂、不带膘肉，去皮屠体不带碎皮、肌膜完整。扯下的羊皮送至皮张存贮间。扯皮方法如下：

1. 人工扯皮：从背部将羊皮扯掉；
2. 机械扯皮：预剥皮后的羊屠体输送到扯皮工位，由扯皮设备匀速从背部扯下羊皮。
   * 1. 烫毛、脱毛

烫毛前应去掉羊角。应采用烫毛设备烫毛，宜在 65 ℃～70 ℃ 的热水中浸烫 1.5 min～2.5 min（用手轻易抓掉羊毛为宜）。

烫毛后立即送入脱毛设备脱毛，脱毛时避免损伤羊屠体。脱毛后迅速采用冷水降温等方式冷却至常温，去除羊屠体上的残毛。

* + 1. 去头、蹄

从寰椎处将羊头割下，挂在指定的位置。

从跗关节处切下后蹄，从腕关节切下前蹄，挂在指定的位置。

* + 1. 取内脏
       1. 接扎食管

划开食管和颈部肌肉相连部位，将食管和气管分开。剥离胸腔前口的气管后，手工或使用结扎器结扎食管，避免食管内容物污染羊屠体。

* + - 1. 切肛

刀刺人肛门外围，沿肛门四周将肛门与周围组织割开并剥离，将分离的直肠头垂直放人骨盆内；或用开肛设备对准羊的肛门，将探头深入肛门，利用环形刀将直肠与羊体分离。肛门周围不应带肉，不应割破直肠，宜进行肛门结扎。

* + - 1. 开腔

开腔前，应对胸腹部开刀部位进行清洁。

从肷部下刀，沿腹中线划开腹壁膜至剑状软骨处。下刀时不应损伤脏器。

* + - 1. 取白脏

采用以下人工或机械方式取白脏：

1. 人工方式：用一只手扯出直肠，另一只手伸入腹腔，按压胃部同时抓住食管将肠胃等取出，应保持脏器完好，挂在指定位置；
2. 机械方式：使用吸附设备将白脏从羊的腹腔取出。
   * + 1. 取红脏

采用以下人工或机械方式取白脏：

1. 人工方式：持刀紧贴胸腔内壁切开隔肌，拉出气管，取出心、肝、肺等，挂在指定的位置，操作中应保持脏器完好；
2. 机械方式：使用吸附设备将红脏从羊的胸腔取出。
   * 1. 胴体修整

去除肾上腺和病变淋巴结（也可在副产品整理时去除），摘除乳房。

修去胴体表面的血瘀、残留腺体、碎皮、浮毛等污物。

* + 1. 计量

称量羊胴体并记录。

* + 1. 胴体清洁

用燎烫、真空蒸汽吸附、清洗等方式清除羊胴体内外的羊毛、血污等污物。清洗用水应符合 GB 5749的要求。

* + 1. 副产品整理

将头、蹄、红脏、白脏等副产品在相应工序取下后，分别转送到指定副产品加工间处理。

将血液、皮张等副产品在相应工序集中收集，分别转送到指定场所处理。

可食用副产品处理、转送过程中不应落地。

* 1. 检验检疫

应进行同步检验检疫，同步检验按 GB 18393 的规定进行，同步检疫见《羊屠宰检疫规程》。

经检验检疫不合格、不符合食用要求的产品应进行无害化处理。无害化处理操作见《病死及病害动物无害化处理技术规范》。

* 1. 冷却

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，胴体间隔不少于 3 cm。

羊胴体冷却间温度应设定为 0 ℃～4 ℃，相对湿度宜保持在 85 %～90 % ，冷却后的羊后腿中心温度应低于 7 ℃。

冷却后的副产品中心温度应保持在 3 ℃ 以下。

冷却后检查中心温度，符合要求的方可转序操作。

* 1. 分割

分割加工按 NY/T 1564 的规定进行。

* 1. 冷冻

冻结间温度保持在 -28 ℃ 以下，产品中心温度降至 -15 ℃ 以下方可转人冷藏库储存。

* 1. 包装和标识

包装材料应符合 GB/T 4456 和 GB/T 28117 的要求。

标识应符合 NY/T 3383 的要求。

* 1. 追溯

各个阶段的程序指示过程中，应采用纸质或电子形式记录以下内容：

1. 羊只来源、检疫信息；
2. 执行各工序的操作人员；
3. 操作时间段、数量、批次等；
4. 执行的具体操作内容；
5. 不合格的羊只/屠体/胴体/副产品处理情况。

记录保存期限不少于产品保质期满后 6 个月没有明确保质期的，保存期限不少于 2年。

参考文献

［1］《羊屠宰检疫规程》

［2］《病死及病害动物无害化处理技术规范》

