

DB 3406

淮北市地方标准

DB 3406/T 019—2023

淮北麻鸡宰杀及冷链运输操作规程

Operating procedure of poultry slaughtering and cold chain
transportation of Huaibei partridge chicken

2023 - 21 - 25 发布

2024 - 01 - 25 实施

淮北市市场监督管理局 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。

本文件由安徽标王食品有限公司提出。

本文件由淮北市市场监督管理局归口。

本文件起草单位：安徽标王农牧股份有限公司、淮北市麻鸡养殖协会、安徽标王食品有限公司、安徽农心禽业农民专业合作社、中绍宣标准科技集团有限公司。

本文件主要起草人：王夺标、尹琪、张无敌、杨子怡、左俊英、李文锦。

淮北麻鸡宰杀及冷链运输操作规程

1 范围

本文件规定了淮北麻鸡宰杀、冷链运输、不合格品处理、追溯及召回、记录及文件管理过程及要求。本文件适用于淮北麻鸡宰杀、冷链运输工作。

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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

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 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范

GB 31621-2014 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范

NY 467 畜禽屠宰卫生检疫规范

DB34/T 1609 淮北麻鸡

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

淮北麻鸡 *huaiBei partridge chicken*

主要分布于淮北市濉溪县、宿州市等地，属蛋肉兼用的小型麻鸡，其体躯适中、体态匀称秀丽、单冠直立、胸深背宽，羽色以麻色为主，大部分有V字形黑色斑纹。

4 基本要求

4.1 待宰鸡应来自非疫区，有产地动物卫生监督机构出具的《动物产地检疫合格证明》，品种来源类型、体重和体尺、肉用性能应符合 DB34/T 1609 的要求。

4.2 厂房和车间、设施与设备、卫生管理应符合 GB 12694 的要求。

4.3 操作人员应持健康证上岗。

5 宰杀

5.1 宰前准备

宰前停食6-12h, 自由饮水。

5.2 挂鸡

5.2.1 死鸡不得上挂。

5.2.2 鸡体表面和肛门四周粪便污染严重的鸡集中清洁处理后上挂。

5.2.3 轻抓轻挂, 将鸡的双爪同时挂在挂钩上。

5.3 电麻、刺杀放血

挂鸡上传送带后, 在电压 30V~50V 条件下电麻后立即在下颌后颈部横切一刀, 将颈动脉、气管一起割断, 放血3min~5min。

5.4 浸烫

5.4.1 采用符合 GB 5749 的水, 浸烫温度为 60℃~65℃, 浸烫时间为 1 min~1.5min。

5.4.2 浸烫时及时补充水或经常换水, 保持池水充足、清洁。

5.5 脱毛

鸡经浸烫后, 应经过至少三次打毛机脱毛, 去除鸡屠体上面的正羽和纤羽、鸡屠体表面残留的羽毛和毛根。

5.6 清洗

脱毛后用清水冲洗鸡屠体, 体表干净、清洁, 不得有鸡毛、粪污。

5.7 切肛、去内脏

5.7.1 开膛

用刀具或自动开腹机从肛门孔向前划开, 在腹部开口3cm~5cm, 不得超过胸骨, 不得划破内脏。

5.7.2 掏膛

5.7.2.1 用自动摘脏机或专用工具从肛门开口处伸入腹腔, 取出胃、肠、心、肝、胆。

5.7.2.2 消化道内容物、胆汁不得污染体腔, 损伤的肠管不得垂挂在鸡胴体表面。

5.7.3 切肛

在肛门基部用剪刀剪成半圆形, 刀口长约3cm, 要求切肛部位准确, 不得切断肠管。

5.8 冲洗

取出内脏后, 用符合 GB 5749 的水将胴体体腔及表面冲洗干净。

5.9 宰后检验

按 NY 467 要求进行宰后检验及记录。

5.10 全鸡整理

5.10.1 摘除胸腺、甲状腺、甲状旁腺和残留的气管。

5.10.2 修割整齐、冲洗干净, 胴体表面应无肿瘤、溃疡、毛囊炎、出血点、血污、残毛, 跗关节处无

瘀血。

5.10.3 内脏等可食用副产品应集中处理。

5.11 冷却

5.11.1 鸡胴体宜采用水冷却方法进行冷却，预冷水控制在 4℃ 以下，终冷却水温度控制在 2℃ 以下。

5.11.2 在冷却水中逆水流方向移动，冷却总时间控制在 30min~40min。

5.11.3 冷却后，鸡胴体中心温度降至 4℃ 以下。

5.12 包装

5.12.1 内包装袋使用前需经消毒处理并符合 GB 4806.7 的要求。

5.12.2 成品外包装宜张贴溯源编码、标识并符合 GB 7718、GB/T 191 的要求。

6 冷链运输

6.1 运输装备及方式选择

运输装备及方式应具备以下条件：

- 冷藏温度保持 0℃~5℃；
- 有稳定工作的吹风机和气流循环装置，保证均衡的温湿度；
- 有足够的隔热及制热设备，必要时维持温度使用；
- 配备适宜的通风装置，减少不良气味聚集。

6.2 装货前检查

6.2.1 检查运输车辆及相关物品的清洁状况，包括但不限于以下内容：

- 不应有消毒液残留；
- 不应有上一批物品残留物；
- 不应有昆虫巢穴；
- 不应有可能阻塞地板排水口或气流槽的杂物；
- 不应有人为记号。

6.2.2 检查运输装备维修状况，包括但不限于以下内容：

- 设备门、壁、通风孔封闭状况良好；
- 冷却及空气循环装置运行正常；
- 货物固定装置稳固。

6.3 装货前处理

6.3.1 肉品应在装货前预冷到 0℃~5℃ 并做好记录。

6.3.2 应按预计装货数量放置好货架、托盘、隔板等摆放物品并做好固定。

6.4 装货

6.4.1 货品、装载器具、装载人员均做好防护。

6.4.2 按快进快出、由里及外的原则装货。

6.4.3 货盘之间保持 8cm~12cm 的空间。

6.5 运输

- 6.5.1 装货结束后封闭货仓。
- 6.5.2 运输过程中应实时监测货仓内的温度、湿度。
- 6.5.3 冷链运输装备外部显著位置，应张贴冷链运输警示标语。

6.6 卸货

- 6.6.1 卸货前货仓应经过快速通风，防止不良气体聚集。
- 6.6.2 卸货时应检查货仓内温度、湿度及货品外观、数量。
- 6.6.3 卸货时应选择合适的装卸器具、人员，确保卸货后肉品中心温度不高于 4℃。
- 6.6.4 卸货后应及时清理货仓，确保货仓清洁，无水渍、污渍等残留。

7 不合格品处理

- 7.1 宰杀或运输过程中被污染的肉品及副产品应另行处理。
- 7.2 经检验检疫不合格的肉品及副产品，应按 GB 12694 的要求和《病死及病害动物无害化处理技术规范》的规定执行。

8 追溯及召回

应符合GB 31621-2014中第7章的相关规定。

9 记录及文件管理

应符合GB 31621-2014中第11章的相关规定。
