

ICS 67.040
X 00

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY/T 1341—2007

家畜屠宰质量管理规范

Specifications of Quality Management for Livestock Slaughtering

2007-04-17 发布

2007-07-01 实施



中华人民共和国农业部 发布

前 言

本标准由中华人民共和国农业部提出。

本标准由全国畜牧业标准化技术委员会归口。

本标准起草单位：全国畜牧总站。

本标准主要起草人：徐百万、辛盛鹏、田莉、武玉波、佘锐萍、刘彬、田双喜、林剑波、李一平、冯秀燕。

家畜屠宰质量管理规范

1 范围

本标准规定了家畜屠宰加工的基础设施、卫生管理、屠宰过程控制、质量检验、包装储存和运输的基本要求。

本标准适用于家畜(猪、牛、羊、兔)屠宰的质量管理。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版均不适用于本标准,然而,鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件,其最新版本适用于本标准。

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品标签通用标准

GB 12694 肉类加工厂卫生规范

GB 16548 畜禽病害肉尸及其产品无害化处理规范

NY 467 畜禽屠宰卫生检疫规范

3 基础设施

3.1 厂址

应符合 GB 12694 规定的选址要求。

3.2 厂区布局及厂房

应符合 GB 12694 规定的厂区布局及厂房要求。

3.3 配套设备设施

应符合 GB 12694 规定的设备设施要求。

3.4 供水

与食品接触的加工用水符合 GB 5749 的要求。

4 卫生管理

4.1 人员管理

4.1.1 生产人员应取得健康合格证后方可上岗工作。生产人员每年应进行一次健康检查并建立健康档案,必要时做临时健康检查。

4.1.2 生产人员上岗前应经卫生知识和岗位技能培训并具备相应能力和资格。

4.1.3 应配备经培训合格的专职人员负责人员卫生管理及厂区内的清洁消毒工作。

4.1.4 进车间前更衣消毒,洗净双手。更换的工作服、帽、靴、鞋等应经有效消毒,工作服应盖住外衣,头发不应露于帽外。

4.1.5 生产车间内不应带入与工作无关物品。

4.1.6 离开生产加工场所,应脱下工作服、帽、靴等。

4.1.7 不同卫生要求的区域或岗位的人员应穿戴不同颜色或标志的工作服、帽,以便区别。不同加工区域或岗位的人员不应串岗。

4.1.8 手部等外伤人员不应从事接触食品或原料的工作。

4.1.9 生产人员遇有下述情况之一时应洗手、消毒：

- 开始工作之前；
- 上厕所之后；
- 手接触脏物、吸烟、用餐后；
- 处理被污染的原材料之后；
- 离开加工场所再次返回前；
- 从事与生产无关的活动后返回工作岗位前。

4.1.10 进入生产加工车间的其他人员(包括参观人员)均应遵守本规范的规定。

4.2 清洁、消毒

4.2.1 工作场地应保持整洁,无积水,无污物、垃圾等有碍肉品卫生的物品堆放,定期进行清洁消毒、除虫灭鼠工作,防止鼠类、蚊、蝇等有害生物的聚集和孳生。

4.2.2 每班工作结束后,应彻底清洗屠宰加工器具、肉品接触面、屠宰加工车间的地面、墙壁、排水沟,必要时进行消毒。

4.2.3 设备、工器具、操作台用洗涤剂或消毒剂处理后,应再用水彻底冲洗干净,除去残留物后方可接触肉品。

4.2.4 工作服、帽、靴等应集中管理,在每班工作结束后清洗消毒并保持清洁。生产中使用手套作业的,手套应不妨碍食品卫生,易于清洁消毒处理,保持完好。

4.2.5 更衣室、淋浴室、厕所、工间休息室等公共场所,应每天清洁消毒,保持整洁。

4.2.6 生产中产生的废弃物应及时清除,用不漏水的专用车辆运到指定地点加以处理。废弃物容器、专用车辆和废弃物临时存放场应标识明显并及时清洗、消毒。

4.3 其他要求

4.3.1 建立健全维修保养制度,保持厂房等建筑物和各种机械设备、装置、设施、给排水系统等均保持良好卫生和运行状态,适时进行检查、维修。

4.3.2 厂区禁止饲养非屠宰动物。

4.3.3 消毒药品应符合国家消毒品的规定。

4.3.4 厂区、车间和化验室使用的洗涤剂、消毒剂、杀虫剂、燃油、润滑油和化学试剂以及其他有毒有害物品应有专人管理,设专柜贮存并明显标识,制定严格保存使用管理制度。

5 屠宰过程控制

5.1 宰前检验检疫

5.1.1 入厂家畜应感官检查健康,来自非疫区,具备齐全的动物防疫监督机构出具的证明文件。检验人员应了解动物饲养情况、用药及疫病防治情况等。不应接收运输过程中死亡的、有传染病或疑似传染病的、来源不明或证明文件不全的家畜。对行为异常的,进行实验室检测。

5.1.2 经检疫判定为合格的家畜入待宰圈,判定为不适宜正常屠宰的家畜,应按照 GB 16548 处理,需要急宰的应立即送急宰间处理。严禁健畜、病畜混宰。

5.1.3 待宰家畜宰前应停食静养,喂水应适宜。

5.1.4 待宰家畜宰前应用温水冲洗干净。

5.2 屠宰

5.2.1 家畜应采用电麻或其他致昏措施,使其呈昏迷状态,不应致死。在同一屠宰间,不应同时屠宰不同种类的动物。

- 5.2.2 致昏后应立即放血,放血应充分。
- 5.2.3 应对屠宰家畜进行适宜的标识。运输屠体的速度应适于生产操作和检验检疫的要求。
- 5.2.4 剥皮时应避免损伤皮张,防止污物沾污胴体,禁止采用皮下充气作为剥皮的辅助措施。
- 5.2.5 浸烫脱毛时应严格控制水温和浸烫时间,防止烫生、烫老。脱毛干净。禁止吹气、打气刮毛和用松香拔毛。烫池水应及时更换(至少每班一次),采用冷水冲洗体表。
- 5.2.6 开膛时应避免割破肠、胃、胆囊、膀胱、孕育子宫等,以免污染胴体。
- 5.2.7 屠宰时应做到胴体、内脏、头蹄不落地;整理胃、肠时应单独处理,翻洗干净,避免交叉污染,不残留粪便。
- 5.2.8 摘除甲状腺应固定工序,指定专人,不应遗漏,并妥善保管。
- 5.2.9 修整后的胴体和副产品应符合有关卫生、质量标准,应避免沾染毛、污血及其他污染物。
- 5.2.10 车间的输送设备不应造成肉品污染,盛放产品的容器不直接落地。
- 5.2.11 胴体进行分割、去骨、包装前应尽快冷却至适宜温度,并在适宜的低温环境下操作,避免产品污染变质。需要成熟的胴体应根据产品特性要求在适宜的温度下排酸成熟。
- 5.2.12 应采取适当措施,避免可疑动物胴体、组织、体液(如胆汁、尿液、奶汁等)、胃肠内容物等污染其他肉类、设备和场地。
- 5.2.13 污染的设备 and 场地应在兽医监督下进行清洗和消毒后,才能恢复使用。
- 5.2.14 被脓液、病理组织、胃肠内容物、渗出物等污染物污染的胴体或肉类,应按有关规定剔除或处置。
- 5.3 宰后检疫
- 5.3.1 宰后检疫按 NY 467 规定执行。
- 5.3.2 经检疫合格的胴体或肉品应加盖统一的检疫合格印章或标识,并签发检疫合格证。印章染色液应对人无害、盖后不流散,迅速干燥,附着牢固。
- 5.3.3 经判定为有条件可食肉、工业用肉、销毁肉等均应分别加盖识别印章,并分别在指定场所按有关规定处理。
- 5.3.4 宰后检疫应做好记录,结果应及时分析汇总。
- 5.4 不合格品和废弃物的处理
- 5.4.1 对屠宰加工过程中产生的不合格品,应在固定地点用有明显标识的专用容器分别收集盛装,并在检验人员监督下及时处理,其容器和运输工具应及时清洗消毒。
- 5.4.2 需无害化处理的动物和动物组织应用专门的车辆、容器运送。无害化处理应在兽医的监督下,在专用的设施中进行。企业应制定严格的防护措施,防止交叉污染和环境污染。
- 6 质量检验
- 6.1 应设有与生产能力相适应的质量检验部门,配备经专业培训并具备相应资格的检验人员。
- 6.2 应具备检验工作所需要的检验室、仪器设备、实验试剂、标准检测方法资料等,并有健全的管理手册和程序文件。
- 6.3 计量器具、检验、化验仪器、设备,应定期检定、维修,确保使用中符合要求。
- 6.4 检验部门应按照国家、行业或企业标准对原料、成品和生产工作环境进行检验,不合格的产品一律不应出厂。
- 6.5 各项检验报告及原始记录保存备查。

7 包装、储存、运输

7.1 包装

- 7.1.1 各种包装材料应符合国家卫生标准和卫生管理办法的规定,不应含有有毒有害物质,不应改变肉的感官特性。
- 7.1.2 包装物料应有足够的强度,保证在运输和搬运过程中保持完好。
- 7.1.3 包装材料不应重复使用。
- 7.1.4 内、外包装材料应分别专库存放,包装材料库应干燥、通风,保持清洁卫生。
- 7.1.5 成品的外包装应贴有符合 GB 7718 规定的标签。

7.2 储存

- 7.2.1 储存库的温度应符合被储存肉类的特定要求,以使产品在适宜的时间内降到规定的温度。
- 7.2.2 储存库内物品与墙壁、地面、天花板保持一定的距离,分类、分批、分垛存放,标识清楚。同一库内不应存放可能造成相互污染或者串味的食品,无有碍卫生的物品。
- 7.2.3 储存库内应有防霉、防鼠、防虫设施,定期消毒,保持清洁、整齐、通风,防止产品风干、变质。
- 7.2.4 冷库应定期除霜,贮藏过程中应定期检查除霜情况。
- 7.2.5 储存库应设置内部报警装置以及温度显示和记录装置,并定期检查校准。

7.3 运输

- 7.3.1 运输工具应符合卫生要求,并根据产品特点配备制冷、保温等设施。运输过程中应保持适宜的温度。
- 7.3.2 用于运输肉品的工具不应运输活动物或其他可能污染肉品的物品。
- 7.3.3 包装肉与裸装肉不应同车运输,采取有效物理性隔离防护措施的例外。
- 7.3.4 头蹄、内脏、油脂等应使用不渗水的容器装运。胃、肠与心、肝、肺、肾应盛装在不同容器内,且不与肉品直接接触。
- 7.3.5 鲜、冻肉不应敞运,装、卸时确保卫生干净。
- 7.3.6 所有运输车辆、容器应经清洗、消毒后使用,未经有效清洗、消毒不应使用。

8 特殊条款

对于需要按照传统工艺或宗教习俗屠宰家畜的,在保证肉类安全卫生的前提下,可按传统工艺或宗教习俗屠宰。