

ICS 67.120.10
CCS X22

团体标准

T/AHFS 003-2023

畜禽超净屠宰分割操作 规范 鸡

Specification for ultra clean operation of
livestock and poultry slaughter and
segmentation Pig

2023-11-22 发布

2023-12-23 实施

安徽省食品科学技术学会 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》的规定起草。

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这些专利的责任。

本文件由安徽省公众检验研究院有限公司提出。

本文件由安徽省食品科学技术学会归口管理。

本文件起草单位：合肥工业大学、安徽省公众检验研究院有限公司。

本文件主要起草人：杨柳、任方琪、周忠莲、刘舜舜。



畜禽屠宰分割超净操作规范 鸡

1 范围

本文件规定了鸡超净屠宰分割操作规程的环境要求、宰前要求、屠宰分割操作程序及要求、包装储存、宰后超净要求、检验方法等。

本文件适用于规模以上鸡屠宰分割企业的超净屠宰分割操作。

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，仅所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 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范

GB/T 19106 次氯酸钠

GB/T 19478 畜禽屠宰操作规程 鸡

GB 22747 食品加工机械 基本概念 卫生要求

GB/T 27519 畜禽屠宰加工设备通用要求

GB 27948 空气消毒剂通用要求

GB 27951 皮肤消毒剂通用要求

GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量

GB/T 40470 畜禽屠宰加工设备禽屠宰成套设备技术条件

GB/T 41830 畜禽屠宰加工设备 家禽脱毛设备

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 51219 禽类屠宰与分割车间设计规范

NY 467 畜禽屠宰卫生检疫规范

NY/T 3224 禽畜屠宰术语

家禽屠宰检疫规程(农医发[2010]27号 附件 2)

病死及病害动物无害化处理技术规范(农医发[2017] 25号)

3 术语和定义

GB/T 19478和NY/T 3224界定的及下列术语和定义适用于本文件。

3.1 鸡超净屠宰分割 chicken ultra-clean slaughter and dividing

鸡屠宰分割过程中使用消毒剂或消毒手段对鸡胴体表面、刀具、固定设备以及环境进行消毒的操作。

3.2 规模以上的鸡屠宰分割企业 chicken slaughtering and dividing enterprises above the scale

实际年屠宰量鸡在200万羽以上的企业。

3.3 鸡屠体 chicken body

宰杀沥血后的鸡体。

3.4 鸡胴体 chicken carcass

宰杀沥血后，去除内脏，去除或不去除头、爪的鸡体。

3.5 同步检验 synchronous inspection

与屠宰操作相对应，将畜禽的头、蹄(爪)、内脏与胴体生产线同步运行，由检验人员对照检验和综合判断的一种检验方法。

4 超净屠宰、分割环境要求

4.1 基本要求

屠宰与分割车间应按照GB 12694和GB 51219的环境要求执行。

4.2 待宰区应在卸禽前进行消毒处理，可使用过氧化物类消毒剂，喷洒 5 min~20 min，消毒剂参见附录 A。

4.3 超净屠宰设备需用次氯酸消毒剂进行消毒，至少每月一次，擦拭屠宰加工设备表面，10 min~20 min，次氯酸钠消毒剂使用符合 GB/T 19106 的要求。

4.4 各生产区域应设置工器具的清洗消毒设施。

4.5 屠宰与分割车间生产用水应符合 GB 5749 的要求企业应对用水质量进行控。

5 超净屠宰分割宰前要求

5.1 基本要求

按照GB 12694 和GB/T 19478的宰前要求执行。

5.2 超净屠宰分割前要求

5.2.1 待宰鸡应来自非疫区，健康状况良好，并有当地农牧部门畜禽防疫机构出具的检疫合格证明。

5.2.2 待宰鸡应按家禽屠宰检疫规程进行宰前检查。由质检人员严格把关，确认健康无病的鸡群，方可进入待宰区，分批候宰。

5.2.3 待宰鸡在宰前应禁食，禁食时间为 6 h~8 h，宰前 1 h 禁水。

5.2.4 超净屠宰分割在宰前采用空气消毒剂对鸡表面进行消毒超净处理，空气消毒剂应符合 GB 27948 的要求，可采用醇类消毒剂喷洒 1 min~3 min，消毒剂见附录 A。

5.2.5 屠宰人员在超净屠宰前应用对双手和工作服消毒，经过消毒池和消毒室才能进入工作区。消毒池需要足够深度，需达 15 厘米深，使鞋子全面接触消毒液，屠宰人员皮肤消毒应按照 GB 27951 的相关规定，每个星期至少更换 1 次。工作服、工作靴和更衣室可每周一次以上的频率定期洗刷消毒。

6 超净屠宰分割操作程序及要求

6.1 基本程序和要求

按照 GB 12694、GB/T 19478、GB/T 27519、GB/T 40470、GB/T 41830 和 GB 51219 的相关规定。

6.2 超净屠宰分割操作要求

6.2.1 抓鸡、挂鸡

6.2.1.1 挂鸡通道应采用蓝光或紫光，避免过强的光照，减少鸡应激反应。

6.2.1.2 待宰鸡栓挂时间最短为12 s，最长为60 s。

6.2.1.3 鸡体表面和肛门四周粪便污染严重的鸡应集中归置隔离区清洗消毒处理后，集中上挂。

6.2.2 电击晕

低压高频电击致昏参数：电压 46 V，电流 150 mA，频率 780 Hz，时间 10.5 s。确保鸡立即失去知觉，并持续至少 35 s，保证刺杀和放血完成以前待宰鸡不恢复意识。

6.2.3 放血

6.2.3.1 所有被电击的鸡，应在致昏后 10 s 内完成刺杀，25s 内完成放血。

6.2.3.2 未经致昏的鸡不得刺杀，应该有专人取下，置入静养间，再次致昏宰杀的时间必须超过40 min 以上。且工作人员进入静养区前后身体都需进行消毒（按照GB 27951的相关规定）。

6.2.3.3 放血的刀具,应使用无毒、无味、不吸水、耐腐蚀、不易变形、不易脱落、可反复清洗与消毒的材料制作。

6.2.3.4 每把刀具放血不宜超过10 只鸡，使用82 °C的热水进行清洗和消毒。刀具置常温后再进行下次使用。

6.2.4 浸烫

浸烫中应设有温度显示装置。浸烫时采用流动水，或每烫一批需调换一次，保持池水清洁。

6.2.5 脱毛

鸡出烫毛池后，要经过至少二道打毛机进行脱毛。第一台去除屠体上的微毛及体表黄衣，在第二台打毛机后设专人去除屠体表面残留的毛及毛根。脱毛后的羽毛应及时收集并输送至指定场进行统一处理。

6.2.6 去嗦囊

6.2.6.1 割开嗦囊处表面皮肤，将嗦囊拉出割除。每把刀具不宜超过10 只鸡，使用82 °C的热水进行清洗和消毒。刀具置专门区域常温后再进行下次使用。

6.2.6.2 派专人定期对存放割除嗦囊的垃圾箱处理，垃圾箱也应进行冲洗消毒，消毒剂可参附录A。

6.2.7 摘取内脏

6.2.7.1 切肛：从肛门周围伸入旋转环行刀切成半圆形或用剪刀斜剪成半圆形，刀口长约 3 cm，要求切肛部位准确，不得切断肠管。对于机械工具应在每批次后宜进行酒精消毒处理。

6.2.7.2 挂鸡通道应采用蓝光或紫光，避免过强的光照，减少鸡应激反应。

6.2.7.3 开肚皮：用刀具或自动开腹机从肛门向前划开3~5 cm，不得超过胸骨不得划破内脏。每把刀具使用不宜超过10 只鸡，使用82 °C的热水进行清洗和消毒。开肚皮用刀具或自动开腹机使用不宜超过 10 只鸡，刀具置专门区域常温后再进行下次使用。待宰鸡栓挂时间最短为12s，最长为60 s。

6.2.7.4 用自动摘脏机或专用工具从肛门剪口处伸入腹腔，将肠管、心、肝、等全部拉出，并拉出食管。消化道内容物、胆汁不得污染胴体，损伤的肠管不得垂挂在鸡胴体表面，应将被消化道内容物、胆

汁污染胴体和肠道损伤的鸡，置于专门存放区，进行另行处理。

6.2.7.5 取出内脏后，要用一定压力的清水冲洗体腔，并冲去机械或器具上的污染物，清洗用热水温度不宜低于40℃，每批次宜用酒精对机械或器具进行消毒。

6.2.7.6 落地或粪污、胆污的肉尸，应及时冲洗干净，并置于专门区域另行处理。

6.2.8 全鸡整理

鸡胴体应修割整齐、冲洗干净，要求无肿瘤、无溃疡、无毛囊炎、无严重创伤、无出血点、无骨折、无血污、无杂质、无残毛、无青黑附关节等。

6.2.9 冷却

6.2.9.1 预冷却水应控制在4℃以下。

6.2.9.2 挂鸡通道应采用蓝光或紫光，避免过强的光照，减少鸡应激反应。

6.2.9.3 鸡胴体在冷却槽中应逆水流方向移动。

6.2.9.4 冷却后的鸡屠体中心温度降至2℃以下。

6.2.9.5 水冷后的鸡屠体经风冷后入冰鲜库保藏。

7 宰后分割超净工作

7.1 屠宰与分割车间以及空气环境，应采用喷雾消毒，空间喷雾量为30 mL/m³~50 mL/m³，一般情况下，喷雾消毒后密闭5 min~20 min后恢复通风，常用消毒剂和浓度可参见附录A。

7.2 屠宰与分割车间每个区间房都应配有紫外照射灯，每次照射时长不应低于30 min。

7.3 消毒器具时应避开操作人员，器具表面以略湿为度。

7.4 对地面和粪便消毒应彻底，地面和粪便喷雾量为200 mL/m³~300 mL/m³。

7.5 挂禽后空禽笼应即刻进行清洗消杀，禽笼清洗设备的卫生设计应符合GB 12694、GB 22747和GB/T 27519的相关规定。如发现盖子缺失、有漏洞，或任何有可能伤到鸡的破损处，一定要在下次使用前对其进行修复和更换。

7.6 装禽车辆在卸禽后应进行冲洗消毒，消毒剂参见附录A。

8 检验方法

超净屠宰分割现场空气环境，所用的抹布和机器设备表面，以及鸡胴体贮存12 h，24 h和36 h鸡胴体外部和内部样品进行微生物含量测定，应具体检验方法参见附录B。

附录 A
(资料性附录)
鸡超净屠宰常用消毒剂

鸡超净屠宰常见消毒剂的种类、使用时间和作用时间见表 A.1

表 A.1 鸡超净屠宰常见消毒剂

消毒剂种类	配置方法	使用时间/min	使用方法	适用条件
过氧化物类消毒剂	体积分数 2%	5~20	擦拭, 喷洒, 冲洗等	适用于屠宰加工设备表面, 皮肤消毒以及空气消毒
含氯消毒剂	500~1000 mg/L (有效氯)	10~20	浸泡, 擦拭, 冲洗等	适用于屠宰加工设备表面和水消毒等
溴类消毒剂	500~1000 mg/L	5~20	喷洒, 擦拭, 浸泡, 冲洗, 直接投加等	适用于池水, 污水, 普通物体表面和疫源地消毒
醇类消毒剂	使用原液 (体积分数不低于 60%)	1~3	喷洒, 擦拭等	适用于屠宰加工设备表面和皮肤消毒
双链季铵盐类消毒剂	1000~2000 mg/L	5~20	擦拭, 浸泡, 冲洗, 喷洒和泡沫滞留等	适用于屠宰加工设备表面, 手, 皮肤等消毒

附录 B
(资料性附录)
超净屠宰微生物检测指标

超净屠宰微生物检测指标见表 B.1

表 B.1 超净屠宰评价效果

检测微生物种类	参照方法	标准
菌落总数	GB 4789.2	符合 GB 29921 要求
大肠菌群	GB 4789.3	
沙门氏菌	GB 4789.4	
志贺氏菌	GB 4789.5	
金黄色葡萄球菌	GB 4789.10	

