

# 团 体 标 准

T/QYZL XX—XXXX

## 清远（麻）鸡屠宰加工技术规程

Technical regulations for slaughtering and processing of Qingyuan  
partridge chicken

（报批稿）

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

清远市质量管理协会 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。

本文件由清远市质量管理协会提出并归口。

本文件起草单位：广州辰农园投资咨询有限责任公司、广东省农业科学院蚕业与农产品加工研究所、广东省农业科学院动物科学研究所、华南农业大学、清远市智农谷农业科技企业孵化器有限公司、清远市德诚标准化研究院、广东爱健康生物科技有限公司、广东天农食品集团股份有限公司、清远市清城区顺农投资开发有限公司、清远清农电商有限公司、广东清农新农业科技有限公司、清远市溢新农业科技有限公司、清远市天兴农牧有限公司、广州创来生物技术有限公司、清远市清远鸡行业协会、清远铁班子创新科技服务合伙企业。

本文件主要起草人：罗雪辉、王旭苹、鞠彩燕、唐道邦、陈卫东、罗成龙、马现永、严霞、徐民俊、甘建伉、邝智祥、周美霞、何业兴、张大立、黄敏捷、黄文豪、黄广权、曹丹丹、徐璇、赵志远、韦明锭、何乐天、侯国祥、彭春瑶、朱锐。

本文件为首次发布。

# 清远（麻）鸡屠宰加工技术规程

## 1 范围

本文件规定了清远（麻）鸡的基本要求、宰前要求、屠宰加工技术、标签、标志、包装、运输和贮藏。

本文件适用于清远（麻）鸡的屠宰加工技术。

## 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 5749 生活饮用水卫生标准  
GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品  
GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品  
GB/T 6388 运输包装收发货标志  
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 13457 肉类加工工业水污染物排放标准  
GB/T 19478 畜禽屠宰操作规程 鸡  
GB/T 19480 肉与肉制品术语  
GB/T 20799 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范  
GB/T 24864 鸡胴体分割  
NY/T 467 畜禽屠宰卫生检疫规范  
农医发〔2010〕27号 家禽屠宰检疫规程  
农医发〔2017〕25号 病死及病害动物无害化处理技术规范

## 3 术语和定义

GB 12694、GB/T 19478、GB/T 19480界定的术语和定义适用于本文件。

## 4 基本要求

- 4.1 屠宰加工场所的厂区环境、设备设施、卫生控制、人员要求、记录和文件应符合 GB 12694 的规定。
- 4.2 污水排放应符合 GB 13457 的要求，达标后方可排放。
- 4.3 屠宰用水应符合 GB 5749 的要求。
- 4.4 经检验检疫不合格的肉品及副产品，应按 GB 12694 和农医发〔2017〕25 号的规定执行。

## 5 宰前要求

- 5.1 待宰鸡应来自非疫区，健康良好，并附有产地动物卫生监督机构出具的《动物检疫合格证明》。
- 5.2 待宰鸡进入屠宰场（厂、点）后应进行监督查验和宰前检验。监督查验和宰前检验按《家禽屠宰检疫规程》的要求执行。
- 5.3 鸡宰前应停饲静养，禁食时间应控制在 12 h~24 h，保证饮水，宰前 3 h 禁水。

## 6 屠宰加工技术

### 6.1 抓鸡、挂鸡

- 6.1.1 抓鸡时应尽量避免提拉或拖拽鸡的头部、翅膀和羽毛，防止机械损伤；挂鸡时应将双爪同时挂在挂钩上。
- 6.1.2 死鸡、病鸡、瘦小鸡不应上挂，应放于专用容器中。
- 6.1.3 鸡体表面和肛门四周粪便污染严重的鸡，经清洗后集中在最后上挂。
- 6.1.4 挂鸡间与屠宰间应分开，挂鸡区域应保持适宜的低照度，能完成毛重、鸡只数量等测定工作。

### 6.2 致昏

- 6.2.1 应采用电致昏或气体致昏的方法，使鸡在短时间内失去意识，但不能致死，保证在宰杀、沥血直到死亡处于无意识状态。
- 6.2.2 电昏设备电压应控制在 30 V~50 V。
- 6.2.3 致昏区域应保持黑暗，防止鸡的应激反应。

### 6.3 宰杀、放血

- 6.3.1 鸡致昏后，应立即宰杀，割断颈动脉和颈静脉，保证有效沥血。
- 6.3.2 沥血间的光照强度应保持在 50lx 以下，沥血时间宜为 3 min~5 min。
- 6.3.3 不应有活鸡进入烫毛设备。

### 6.4 烫毛、脱毛

- 6.4.1 采用水浸烫毛或蒸汽烫毛方式。
- 6.4.2 水浸烫毛应为流动水并及时更换。
- 6.4.3 水温或汽温宜为 58 ℃~62 ℃，时间宜为 60 s~80 s。
- 6.4.4 采用人工或机械进行脱毛，脱毛后应将屠体冲洗干净，不应残留余毛、浮皮和黄皮。

## 6.5 去嗦囊、去内脏

6.5.1 去嗦囊：切开嗦囊处的表皮，将嗦囊拉出并去除；采用自动设备时，宜拉出嗦囊，待掏膛时去除。

6.5.2 开膛：采用人工或机械方法，用刀具从肛门处切开腹皮 3 cm~5 cm, 不应超过胸骨和划破内脏。

6.5.3 掏膛：采用人工或机械方法，从开膛口处伸入腹腔，将心、肝、肠、胗、食管等拉出，应避免脏器或肠道破损污染胴体。

6.5.4 清洗消毒：使用的工具应定时进行清洗消毒，与胴体直接接触的机械装置应每次冲洗。

## 6.6 冲洗

鸡胴体应内外冲洗干净。

## 6.7 同步检验、检疫

同步检验按NY/T 467的要求执行，同步检疫按《家禽屠宰检疫规程》的要求执行。

## 6.8 副产品整理

6.8.1 副产品应去除污物、清洗干净。

6.8.2 副产品整理过程中，不应落地加工。

## 6.9 冷却

### 6.9.1 冷却方法

6.9.1.1 采用水冷或风冷方式对鸡胴体和可食副产品进行冷却。

6.9.1.2 水冷却应符合如下要求：

- a) 预冷设施的冷却进水应控制在 4℃以下；
- b) 终冷却水温度控制在 0℃~2℃；
- c) 鸡胴体在冷却槽中逆水流方向移动，并补充足量的冷却水；
- d) 水冷却后，鸡胴体挂上吊链沥水 3 min~5 min。

6.9.1.3 风冷却应合理调整冷却间的温度、风速以达到预期的冷却效果。

### 6.9.2 冷却要求

6.9.2.1 冷却后的鸡胴体中心温度应达到 4℃以下，内脏产品中心温度应达到 3℃以下。

6.9.2.2 副产品的冷却应采用专用的冷却设施设备，并与其他加工区分开，以防交叉污染。

## 6.10 修整、分割、处理

将冷却后鸡胴体按需求进行分割或去骨成分割肉；将头、爪、内脏等按要求加工处理成可食副产物。修整、分割加工按 GB/T 24864 要求执行。

## 6.11 冻结

若需冻结，将沥干冷却的鸡胴体、不同部位分割产品或食用副产品转入冻结间，冻结间的温度应为 $-28\text{ }^{\circ}\text{C}$ 以下，鸡胴体冻结时间不宜超过12 h，分割产品和食用副产品冻结时间不宜超过8 h，冻结后产品的中心温度应不超过 $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ 。

## 7 标签、标志、包装、运输和贮存

### 7.1 标签、标志

产品标签应符合 GB 7718 的规定，箱外标志应符合 GB/T 6388 和 GB/T 191 的规定。

### 7.2 包装

分割鸡产品的包装应符合 GB 4806.7 和 GB 4806.8 的规定。

### 7.3 运输

产品运输应符合 GB/T 20799 的规定。

### 7.4 贮存

7.4.1 生鲜产品贮存温度 $-1\text{ }^{\circ}\text{C}\sim 4\text{ }^{\circ}\text{C}$ ，相对湿度 80 %~90 %。

7.4.2 冷冻产品贮存温度 $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ 以下，相对湿度 80 %~90 %。

7.4.3 贮存环境与设施应符合 GB 12694 的要求。

---