



中华人民共和国国家标准

GB/T 17236—1998

生猪屠宰操作规程

The operating procedures of pig-slaughtering

1998-03-02 发布

1998-10-01 实施

国家技术监督局 发布

中 华 人 民 共 和 国
· 国 家 标 准
生 猪 屠 宰 操 作 规 程

GB/T 17236—1998

*

中国标准出版社出版
北京复兴门外三里河北街16号

邮政编码:100045

电 话:68522112

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
新华书店北京发行所发行 各地新华书店经售

版权专有 不得翻印

*

开本 880×1230 1/16 印张 3/4 字数 12 千字

1998年4月第一版 1998年4月第一次印刷

印数 1—4 000

*

书号: 155066·1-14870 定价 8.00 元

前 言

制定本标准是为了规范生猪屠宰加工业(者)的行为,促进行业的技术进步,提高肉类产品质量,保护消费者身体健康。

向生猪屠宰加工业(者)特别建议:执行本标准,有利于企业行为符合国务院令第 238 号《生猪屠宰管理条例》的规定,有利于企业生产的产品符合国家有关肉类产品卫生标准的规定。

本标准的附录 A 是标准的附录。

本标准由中华人民共和国国内贸易部提出。

本标准由国内贸易部消费品流通司归口。

本标准起草单位:江苏省食品总公司。

本标准主要起草人:左长明、李海山、魏春耕、曹贤钦、王贵际、陈斐莹。

本标准委托国内贸易部屠宰加工管理办公室负责解释。

中华人民共和国国家标准

生猪屠宰操作规程

GB/T 17236—1998

The operating procedures of pig-slaughtering

1 范围

本标准规定了生猪屠宰各工序的操作规程和要求。

本标准适用于中华人民共和国境内的各类生猪屠宰加工厂(场)。

2 引用标准

下列标准所包含的条文,通过在本标准中引用而构成为本标准的条文。本标准出版时,所示版本均为有效。所有标准都会被修订,使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

GB 12694—90 肉类加工厂卫生规范

3 定义

本标准采用下列定义。

3.1 猪屠体 pig body

猪屠宰、放血后的躯体。

3.2 猪胴体 pig carcass

生猪屠宰、放血后,去毛、头、蹄、尾、内脏的躯体。

3.3 片猪肉 half carcass

沿背脊正中线,将猪胴体劈成两分体。

3.4 内脏 offals

猪脏腑内的心、肝、肺、脾、胃、肠、肾等。

3.5 挑胸 breast splitting

用刀刺入放血口,沿胸部正中挑开胸骨。

3.6 雕圈 cutting of around anus

沿肛门外围,将刀刺入雕成圆形。

3.7 描脊 cutting the middle line of back fat

沿脊背正中线,用刀切开皮层、皮下脂肪。

4 宰前要求

4.1 待宰猪应来自非疫区,健康良好,并有兽医检验合格证书。

4.2 待宰猪临宰前应停食静养 12~24 h,宰前 3 h 充分喂水。

4.3 应将待宰猪喷淋干净,猪体表面不得有灰尘、污泥、粪便。

4.4 送宰猪应经检验人员签发《宰前合格证》。送宰猪通过屠宰通道时,应按顺序赶送,不得脚踢、棒打。

5 屠宰操作规程及操作要求

5.1 麻电致昏

5.1.1 麻电操作人员应穿戴合格的绝缘靴、绝缘手套。

5.1.2 麻电设备应配备安装电压表、电流表、调压器;按生猪品种和屠宰季节,适当调整电压和麻电时间。

人工麻电器:电压为 70~90 V,电流 0.5~1.0 A,麻电时间 1~3 s,盐水浓度 5%。

自动麻电器:电压不超过 90 V,电流应不大于 1.5 A,麻电时间 1~2 s。

5.1.3 使用人工麻电器应在其两端分别蘸盐水(防止电源短路),操作时在猪头颞颥区(俗称太阳穴)额骨与枕骨附近(猪眼与耳根交界处)进行麻电:将电极的一端揞在颞颥区,另一端揞在肩胛骨附近。

5.1.4 猪被麻电后应心脏跳动,呈昏迷状态,不得使其致死。

5.1.5 麻电后用链钩套住猪左后脚跗骨节,将其提升上轨道(套脚提升)。

5.2 刺杀放血

5.2.1 从麻电致昏至刺杀放血,不得超过 30 s。刺杀放血刀口长度约 5 cm。沥血时间不得少于 5 min。

5.2.2 刺杀时操作人员一手抓住猪前脚,另一手握刀,刀尖向上,刀锋向前,对准第一肋骨咽喉正中偏右 0.5~1 cm 处向心脏方向刺入,再侧刀下拖切断颈部动脉和静脉,不得刺破心脏。刺杀时不得使猪呛膈、淤血。

5.2.3 放血刀应消毒后轮换使用。

5.3 浸烫脱毛

5.3.1 放血后的猪屠体应用喷淋水或清洗机冲淋,清洗血污、粪污及其他污物。

5.3.2 应按猪屠体的大小、品种和季节差异,控制浸烫水温在 58~63℃,浸烫时间为 3~6 min,不得使猪屠体沉底、烫老。浸烫池应有溢水口和补充净水的装置。

5.3.3 经机械脱毛或人工刮毛后,应在清水池内洗刷浮毛、污垢,再将猪体提升悬挂,修割、冲淋。

5.3.4 按附录 A 检验修刮、冲淋后猪屠体的头部和体表。

5.3.5 在每头屠体的耳部和腿部外侧,用变色笔编号,字迹应清晰。不得漏编、重编。

5.4 开膛、净腔

可采用带皮开膛、净腔或去皮开膛、净腔。

5.4.1 带皮开膛、净腔

5.4.1.1 雕圈:刀刺入肛门外围,雕成圆圈,掏出大肠头垂直放入骨盆内。应使雕圈少带肉,肠头脱离括约肌,不得割破直肠。

5.4.1.2 挑胸、剖腹:自放血口沿胸部正中挑开胸骨,沿腹部正中线自上而下剖腹,将生殖器从脂肪中拉出,连同输尿管全部割除,不得刺伤内脏。放血口、挑胸、剖腹口应连成一线,不得出现三角肉。

5.4.1.3 拉直肠、割膀胱:一手抓住直肠,另一手持刀,将肠系膜及韧带割断,再将膀胱和输尿管割除,不得刺破直肠。

5.4.1.4 取肠、胃(肚):一手抓住肠系膜及胃部大弯头处,另一手持刀在靠近肾脏处将系膜组织和肠、胃共同割离猪体,并割断韧带及食道,不得刺破肠、胃、胆囊。

5.4.1.5 取心、肝、肺:一手抓住肝,另一手持刀,割开两边隔膜,取横膈膜肌脚备检。左手顺势将肝下掀,右手持刀将连接胸腔和颈部的韧带割断,并割断食管和气管,取出心、肝、肺,不得使其破损。

5.4.1.6 冲洗胸、腹腔:取出内脏后,应及时用足够压力的净水冲洗胸腔和腹腔,洗净腔内淤血、浮毛、污物,并摘除两侧肾上腺。

5.4.1.7 摘除内脏各部位的同时,应由检验人员按附录 A 同步进行检验。

5.4.2 去皮开膛、净腔

5.4.2.1 去皮

可采用机械剥皮或人工剥皮。

5.4.2.1.1 机械剥皮

按剥皮机性能,预剥一面或二面,确定预剥面积。剥皮按以下程序操作:

挑腹皮:从颈部起沿腹部正中线切开皮层至肛门处。

剥前腿:挑开前腿腿档皮,剥至脖头骨脑顶处。

剥后腿:挑开后腿腿档皮,剥至肛门两侧。

剥臀皮:先从后臀部皮层尖端处割开一小块皮,用手拉紧,顺序下刀,再将两侧臀部皮和尾根皮剥下。

剥腹皮:左右两侧分别剥;剥右侧时,一手拉紧、拉平后档肚皮,按顺序剥下后腿皮、腹皮和前腿皮;剥左侧时,一手拉紧脖头皮,按顺序剥下脖头皮、前腿皮、腹皮和后腿皮。

夹皮:将预剥开的大面猪皮拉平、崩紧,放入剥皮机卡口、夹紧。

开剥:水冲淋与剥皮同步进行,按皮层厚度掌握进刀深度,不得划破皮面,少带肥膘。

5.4.2.1.2 人工剥皮

将屠体放在操作台上,按顺序挑腹皮、剥臀皮、剥腹皮、剥脊背皮。剥皮时不得划破皮面,少带肥膘。

5.4.2.2 开膛、净腔

按 5.4.1 操作。

5.5 劈半(锯半)

5.5.1 将经检验合格的猪胴体去头、尾。

5.5.2 可采用手工劈半或电锯劈半。手工劈半或手工电锯劈半时应“描脊”,使骨节对开,劈半均匀。采用桥式电锯劈半时,应使轨道、锯片、引进槽成直线,不得锯偏。

5.5.3 劈半后的片猪肉还应立即摘除肾脏(腰子),撕断腹腔板油,冲洗血污、浮毛、锯肉末。

5.6 整修、复验

5.6.1 按顺序整修腹部,修割乳头、放血刀口、割除槽头、护心油、暗伤、脓疮、伤斑和遗漏病变腺体。

5.6.2 整修后的片猪肉应进行复验,合格后割除前后蹄(爪),加盖检验印章,计量分级。

5.7 整理副产品

5.7.1 分离心、肝、肺

切除肝膈韧带和肺门结缔组织、摘除胆囊时,不得使其损伤、不得残留;猪心上不得带护心油、横膈膜;猪肝上不得带水泡;猪肺上允许保留 5 cm 肺管。

5.7.2 分离脾、胃(肚)

将胃底端脂肪割除,切断与十二指肠连接处和肝胃韧带。剥开网油,从网膜上割除脾脏,少带油脂。翻胃清洗时,一手抓住胃尖冲洗胃部污物,用刀在胃大弯处戳开约 10 cm 小口,再用洗胃机或长流水将胃翻转冲洗干净。

5.7.3 扯大肠

摆正大肠,从结肠末端将花油撕至离盲肠与小肠连接处约 15~20 cm,割断,打结。不得使盲肠破损,残留油脂过多。翻洗大肠,一手抓住肠的一端,另一手自上而下挤出粪污,并将肠子翻出一小部分,用一手二指撑开肠口,另一手向大肠内灌水,使肠水下坠,自动翻转。经清洗、整理的大肠不得带粪污,不得断肠。

5.7.4 扯小肠

将小肠从割离胃的断面拉出,一手抓住花油,另一手将小肠末梢挂于操作台边,自上而下排除粪污,操作时不得扯断、扯乱。

扯出的小肠应及时采用机械或人工方法清除肠内污物。

5.7.5 摘胰脏

从肠系膜中将胰脏摘下,胰脏上应少带油脂。

6 其他要求

- 6.1 刺杀、放血、挑胸、剖腹、摘取内脏、劈半、整修各工序,都要设立检验点;配备专职检验人员,按附录 A 的规定严格检验。
- 6.2 全部屠宰过程不得超过 45 min。从放血到摘取内脏,不得超过 30 min,从编号(5.3.5)到复验、加盖检验印章,不得超过 15 min。
- 6.3 经检验不符合食用条件的肉品和副产品,应按 GB 12694—90 中 7.9 的规定处理。
- 6.4 经检验不合格的肉品和副产品,应按 GB 12694—90 中 7.8 的规定处理。

附 录 A
(标准的附录)
屠宰加工过程的检验

A1 宰后检验

A1.1 同一屠体的肉尸、内脏、头和皮应编为同一号码。

A1.2 屠体应进行下列各项检验：

A1.2.1 头部检验

检查口腔及咽喉粘膜。放血后入汤池前先剖检颌下淋巴结，检验肉尸时切开检查外咬肌。

A1.2.2 肉尸检验

a) 检验皮肤和尸表、脂肪、肌肉、胸膜及腹膜等有无异状。

b) 主要剖检浅腹股沟淋巴结及深腹股沟淋巴结，必要时剖检腠淋巴结及深颈淋巴结。

A1.2.3 内脏检验

a) 肺部检验：观察外表色泽、大小、弹性(必要时切开检查)，并剖检支气管淋巴结和纵隔淋巴结。

b) 心脏检验：检查心包及心肌，并沿动脉管剖检心室及心内膜，同时注意血液的凝固状态。应特别注意二尖瓣。

c) 肝脏检验：触检弹性，剖检肝门淋巴结，必要时切开检查并剖检胆囊。

d) 脾脏检验：检验有无肿胀、弹性，必要时切开检验。

e) 胃肠检验：切开检查胃淋巴结及肠系膜淋巴结，并观察胃、肠浆膜，必要时剖检胃、肠粘膜。

f) 肾脏检验：观察色泽、大小、弹性，必要时纵剖检验(须连在肉尸上一同检验)。

g) 乳房检验：触检，并切开观察乳房淋巴结有无病变。

h) 必要时检验子宫、睾丸、膀胱等。

A1.2.4 寄生虫检验

a) 旋毛虫：在横膈膜肌脚各取一小块肉(与肉尸同一号码)，先撕去肌膜肉眼观察，然后在肉样上剪取24个小片，进行镜检；如发现旋毛虫时应根据号码查对肉尸、头部及内脏。

b) 囊尾蚴：主要检验部位为咬肌、深腰肌和膈肌，其他可检部位为心肌、肩胛外侧肌和股部内侧肌等。

c) 住肉孢子虫：镜检横膈膜肌脚(与旋毛虫一同检查)。

A1.3 经检验后的肉尸、内脏和皮张，应按不同处理情况分别加盖不同印记。

A1.3.1 如宰后发现炭疽等恶性传染病或其疑似的病猪，应立即停止工作，封锁现场，采取防范措施，将可能被污染的场地、所有屠宰用的工具以及工作服(鞋、帽)等进行严格消毒。在保证消灭一切传染源后，方可恢复屠宰。患猪粪便、胃肠内容物以及流出的污水、残渣等应经消毒后移出场外。

A1.3.2 宰后发现各种恶性传染病时，其同群未宰猪的处理办法同宰前。

A1.3.3 发现疑似炭疽等恶性传染病时，应将病变部分密封，送至化验室进行化验。

A1.3.4 宰后发现人畜共患传染病时，凡与病猪接触过的人员应立即采取防范措施。

A1.3.5 检验人员应将宰后检验结果及处理情况详细记录，以备统计查考。