

阿拉善双峰驼挤奶厅管理规范

Management specifications for milking parlors of Alashan bactrian camel

地方标准信息服务平台

2024-07-15 发布

2024-08-15 实施

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。

本文件由内蒙古自治区农牧厅提出。

本文件由内蒙古自治区畜牧业标准化技术委员会（SAM/TC 19）归口。

本文件起草单位：内蒙古自治区农牧业科学院、阿拉善左旗家畜改良工作站、阿拉善盟畜牧研究所。

本文件主要起草人：孙海洲、陈泽明、宝华、金鹿、王丽芳、焦兴刚、张春华、李胜利、爱东、周俊文、羿静、赵亚星、付乐、苏雪。

地方标准信息服务平台

阿拉善双峰驼挤奶厅管理规范

1 范围

本文件规定了阿拉善双峰驼挤奶厅管理规范的基本条件、设备、消毒、鲜奶储存、鲜奶质量检测、异常处理和安全规定的要求。

本文件适用于阿拉善双峰驼挤奶厅。

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 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 8186 挤奶设备 结构与性能

GB 19301 食品安全国家标准 生乳

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 基本条件

4.1 挤奶厅应该满足采集、储存、检测驼奶的基础条件、设施设备、相关人员，符合《生鲜乳收购站标准化管理技术规范》的要求。

4.2 水质应符合 GB 5749 的要求。

4.3 水、电、气等应符合安全要求。

5 设备

5.1 设备要求

配备相应的消毒、挤奶、冷却、冷藏、检测、热水器、取暖等配套设备。设备选型应达到国家标准及相关要求。

5.2 挤奶后设备清洗

5.2.1 先用 35℃~45℃ 的温水冲洗奶杯及管道中的残奶，不循环，直接排出，直至水变清澈为止。

5.2.2 用 60℃~70℃ 洁净的热水，加入专用碱洗液（pH 值在 11.5~12.5），循环清洗 5 min，结束时水温不低于 40℃，打开排污阀，排出废液。

5.2.3 用 35℃~45℃ 洁净的温水，加入专用酸洗液（pH 值在 2.5~3.5），循环清洗 5 min，结束时

水温不低于 20 ℃，打开排污阀，排出废液。

5.2.4 最后用清水冲洗 5 min，直到排出的水变清澈为止。

5.2.5 手推车式挤奶机冲洗完后，将奶桶、内衬、提桶盖、连接管等拆下于专用洗涤剂中浸泡 3 min~5 min，并用毛刷刷洗表面，确保有效清洗。

5.2.6 用清水将洗涤剂冲洗干净，将洗净的奶桶、奶罐等器皿倒置于专用支架上，通风干燥。

5.2.7 清洗后及时用 pH 试纸检测达到中性。

5.3 挤奶设备维护

按照 GB/T 8186 的规定定期检查挤奶机系统，做好维护、保养及记录。

6 消毒

6.1 挤奶厅和周围环境保持清洁，符合卫生消毒要求。

6.2 挤奶人员消毒后进入挤奶厅。

6.3 挤奶前对挤奶机奶杯、连接管、奶桶清洗消毒。可选用的消毒剂有：石碳酸，煤酚，次氯酸盐，过氧乙酸，生石灰，氢氧化钠，高锰酸钾，硫酸铜，新洁尔灭，酒精，来苏儿等。

7 鲜奶储存

7.1 提前启动冷藏罐制冷机，使贮奶罐冷却介质温度保持在 0 ℃~1 ℃。

7.2 鲜奶挤出后直接储存于冷藏罐。

7.3 冷藏罐内鲜奶温度 1 h 内降到 0 ℃~4 ℃。

7.4 冷藏罐中鲜奶贮藏时间最长不应超过 48 h。

7.5 鲜奶质量应符合 GB 19301 的规定。

8 鲜奶质量检测

进行 pH 值、营养成分、药物残留等检测，并做好记录。

9 异常处理

9.1 发现异常情况时，应立即停止生产，并上报相关负责人。

9.2 对异常情况进行调查，查明原因并采取相应措施进行处理。

9.3 定期对异常情况进行汇总和分析，为奶厅管理提供参考。

10 安全规定

10.1 奶厅内应设置安全警示标识及监控记录设备。

10.2 定期对奶厅进行安全检查，确保设备设施安全运行。

10.3 对工作人员进行安全培训，提高工作人员的安全意识和应对突发事件的能力。

10.4 奶厅内应设置紧急疏散通道和消防设施确保在紧急情况下能够及时疏散和灭火。