

# DB3212

## 泰 州 市 地 方 标 准

DB3212/T 2003—2019

---

### 黑羽番鸭屠宰技术规程

Technical regulations on Muscovy ducks Slaughtering

地方标准信息服务平台

2019-12-20 发布

2019-12-25 实施

---

泰州市市场监督管理局 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 进行编写。

本标准由泰州市农业农村局提出并归口。

本标准起草单位：江苏农牧科技职业学院、江苏现代畜牧科技园、江苏丰达水禽育种场。

本标准主要起草人：孙国波、王健、段修军、秦豪荣、卞友庆、陆艳凤、李晓鸣、董 飏、张干生、纪荣超、李杨。

本标准于 2019 年 12 月首次发布。

地方标准信息服务平台

# 黑羽番鸭屠宰技术规程

## 1 范围

本标准规定了屠宰设施及设备、卫生管理、黑羽番鸭选择、屠宰技术以及记录等相关要求。  
本标准适用于泰州市所属区域黑羽番鸭的屠宰。

## 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。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB/T 20551	畜禽屠宰 HACCP 应用规范
GB/T 27519	畜禽屠宰加工设备通用要求
NY/T 1340	家禽屠宰质量管理规范
NY/T 5338	无公害食品 家禽屠宰加工生产管理规范
NY/T 467	畜禽屠宰卫生检疫规范
GB/T20575	鲜、冻肉生产良好操作规范
GB/T191	包装储运标志
GB12694	畜禽屠宰加工卫生规范

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1 换羽

黑羽番鸭羽毛在生长发育过程中的定期更换。

### 3.2 正羽

又称翻羽，是被覆在体表的大型羽片，由羽轴和羽片所构成，具有扇动空气和保护鸭体等作用。

### 3.3 纤羽

又称毛状羽，羽轴细而长，羽支很少，生在羽轴顶端，具有感觉、护体等作用。

### 3.4 绒羽

羽轴短，羽支柔软、细长、无小钩，丛生在羽轴的顶端，不形成羽片。具有保温、护体等作用。

### 3.5 宰前管理

宰前管理是黑羽番鸭宰前禁食、禁水、运输、宰前静养的统称，是实现黑羽番鸭动物福利和品质控制的首要环节，对宰后番鸭肉的品质有显著影响。

### 3.6 产品

黑羽番鸭宰后的胴体、头、爪和内脏。

### 3.7 可食副产物

主要包括黑羽番鸭头、爪、颈脖及内脏等屠宰副产物。

### 3.8 品质

黑羽番鸭产品的外貌、体型、卫生、质量等性状的统称。

## 4 屠宰设施及设备

### 4.1 屠宰设施

4.1.1 屠宰区域应设置独立、封闭的屠宰车间，车间地面不渗水、不积水、防滑，且易于清洗消毒。

4.1.2 车间内的墙壁、顶壁均为防腐蚀、防水、无毒材质，且通风良好，设有专门的空气进出通道和过滤装置。

4.1.3 车间内设有适度的照明，其光照不改变或影响番鸭产品的品质。

4.1.4 其他设施应参照 GB/T 20551 中相关要求执行。

### 4.2 屠宰设备

#### 4.2.1 宰杀设备

包括电晕黑羽番鸭的专用触电器、防止血液飞溅的放血槽以及相应的屠宰工具和常规消毒设备。

#### 4.2.2 浸烫与脱毛设备

包括浸烫水体加温设备、浸烫水体盛放设备、番鸭脱毛设备以及胴体清洗设备等。

## 5 卫生管理

### 5.1 人员卫生

人员卫生要求参照 NY/T 1340 中相关规定执行。

### 5.2 岗位管理

岗位管理要求参照NY/T 5338中相关规定执行。

### 5.3 消毒处理

5.3.1 统一工作服、帽、靴，黑羽番鸭接触物品及设施按要求进行清洁消毒，不同工序间也须例行消毒。

5.3.2 屠宰及加工产生的废弃物进行及时、集中收集，送至规定地点进行处理，盛放废弃物的容器及场所、运输车辆等都应加以清洁消毒。

## 6 黑羽番鸭选择

### 6.1 日龄要求

6.1.1 商品番鸭屠宰日龄应性别不同有差异，商品母番鸭 10-11 周龄屠宰，商品公番鸭 13-14 周龄屠宰。

6.1.2 产蛋及留种番鸭统一在番鸭第二个产蛋末期屠宰。

### 6.2 羽毛要求

6.2.1 待屠宰黑羽番鸭应避免换羽期，防止出现较多黑色毛囊。

6.2.2 待屠宰黑羽番鸭体表羽毛由外到内应为正羽、纤羽及绒羽。

### 6.3 疫病要求

待屠宰黑羽番鸭应来源于非疫病区，健康良好，具备当地动物检疫部门出具的检疫证明。

## 7 屠宰技术

### 7.1 宰前管理

7.1.1 运输车辆应保持运输前清洁消毒，运输车辆应通风、保暖，运输过程应平稳，卸后需清理、消毒。

7.1.2 禁食时间控制在宰前 8h-12h，同时给以适宜的饮用水；宰前 2 h 禁水。

7.1.3 运输时间不超过 3 h。

7.1.4 卸车完成后，黑羽番鸭应静养 1.5 -2 h，随后进行屠宰。

7.1.5 屠宰前，应对黑羽番鸭进行唯一、可追溯编码标识。

### 7.2 屠宰

#### 7.2.1 抓鸭、挂鸭

抓鸭时双手握住鸭的跗关节，不得提拉、拖拽黑羽番鸭的头、翅膀或羽毛；挂鸭时应双腿同时挂于挂钩上，防止机械损伤；死鸭不应上挂，应存放于专用的容器中，随后立即按相关规定处理。

## 7.2.2 致晕

7.2.2.1 致晕可采用水浴电致晕、气体致晕等相关方法。

7.2.2.2 采用水浴式低压高频电致晕技术，参考参数：电压 25 V，电流至少 150 mA，频率 500 Hz-800 Hz，时间 9 s-12 s；采用气体致晕技术，参考参数：气体中 CO<sub>2</sub> 含量大于 40%，持续时间不小于 4 min。

7.2.2.3 致晕时应确保黑羽番鸭立即失去知觉，致晕至宰杀持续持续时间小于 10 s。

## 7.2.3 宰杀、沥血

7.2.3.1 黑羽番鸭挂好后，可采用口腔宰杀或颈动脉（颈静脉）宰杀，宰杀后可同步切断食管、气管，确保有效访血。

7.2.3.2 放血时间宜 240 s-360 s，血液盛放在放血槽内，避免有其他杂物进入血槽。

7.2.3.3 宰杀工具应按照规定的方法进行清洗、消毒。

7.2.3.4 放血后的黑羽番鸭应确保停止呼吸方可进行下一个环节。

## 7.2.4 浸烫、脱毛

7.2.4.1 采用水浸烫毛方式。

7.2.4.2 浸烫水保持清洁卫生，采用流动水并及时更换，换水量不宜少于 1 L/只番鸭。

7.2.4.3 浸烫水水温为 62℃-65℃，时间为 120 s-180 s。

7.2.4.4 采用手工对番鸭体进行脱毛，脱毛时用适宜温度的热水喷淋番鸭体。

7.2.4.5 褪去体表残毛、喙皮、爪皮、胫皮和趾壳，用清水冲洗番鸭体，确保体表干净、无可见污物。

## 7.2.5 胴体处理

7.2.5.1 割开并分离颈皮，避免破坏肌肉，经腹部开口，完整去除嗉囊、食道、肠道等消化道及内脏。

7.2.5.2 切除头部和颈脖，从胫部关节切爪；将剔除部位及内脏等按要求加工处理成可食副产物。

7.2.5.3 黑羽番鸭剩余胴体用水多次进行内外冲洗干净。

## 7.2.6 同步检疫

依据编码标识，对黑羽番鸭胴体进行检验，按 NY 467 要求执行。

## 7.3 副产品整理

7.3.1 副产品应去除污物、清洗干净。

7.3.2 副产品整理过程中，不得落地加工。

7.3.3 羽毛、血、肠应与其他脏器副产品分开整理。

## 7.4 冷却

### 7.4.1 冷却方法

7.4.1.1 采用水冷或风冷方式对黑羽番鸭产品进行冷却。

7.4.1.2 水冷方法应确保黑羽番鸭胴体的移动方向与冷水流动方向相逆，且移出冷水后应将水沥干。

7.4.1.3 风冷方法的房间温度不高于4℃，黑羽番鸭胴体冷却时间应根据实际适当调整。

#### 7.4.2 冷却要求

7.4.2.1 冷却后的黑羽番鸭胴体中心温度应保持在4℃以下，内脏产品中心温度还需更低，应保持在3℃以下。

7.4.2.2 副产品的冷却应采用专门的冷却设施、设备，并且注意防止污染。

#### 7.5 修整与分割

7.5.1 修割整齐，冲洗干净，胴体无可见出血点，无排泄物残留。

7.5.2 分割加工过程应符合GB/T20575要求。

#### 7.6 冻结

将需要冻结的产品转入冻结间，冻结间的温度应为28℃以下，冻结时间不宜超过12h，冻结后产品的中心温度应不高于15℃，冻结后转入冷藏库贮存。

#### 7.7 包装、标签、标志和贮存

7.7.1 黑羽番鸭屠宰后的产品包装、标签、标志应符合GB/T191、GB12694等相关标准的要求。

7.7.2 贮存环境与设施、库温和贮存时间应符合GB12694、GB/T20575的要求。

### 8 记录

#### 8.1 检疫记录

将黑羽番鸭屠宰前的检疫证明、宰后检验结果等相关材料记录备案。

#### 8.2 生产记录

将每日的黑羽番鸭屠宰量、贮存量、销售量等相关信息详细记录备案。

#### 8.3 记录管理

所有记录需由操作人、经办人、证明人的三级签字，备案记录应真实、完整、准确、规范，记录材料应归档保存3年以上。