

NY

中华人民共和国农业行业标准

NY/T XXXXX—202X

畜禽屠宰操作规程 鸵鸟

Code of practice for livestock and poultry slaughtering operation--Ostrich

点击此处添加与国际标准一致性程度的标识

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

中华人民共和国农业农村部 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。

请注意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专利的责任。

本文件由农业农村部畜牧兽医局提出。

本文件由全国屠宰加工标准化技术委员会（SAC/TC 516）归口。

本文件起草单位：略。

本文件主要起草人：略。

畜禽屠宰操作规程 鸵鸟

1 范围

本文件确定了鸵鸟屠宰程序，规定了致昏、宰杀放血、吊挂、拔毛、清洗、剥皮、净膛、胴体修整、副产品整理等工序的操作指示，描述了各阶段操作的追溯方法。

本文件适用于鸵鸟屠宰厂（场）的屠宰操作。

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 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范

GB/T 19480 肉与肉制品术语

GB/T 20575 鲜、冻肉生产良好操作规范

NY/T 3224 畜禽屠宰术语

NY/T 3383 畜禽产品包装与标识

3 术语和定义

GB/T 19480、NY/T 3224界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1 鸵鸟屠体 ostrich body

经宰杀放血后的鸵鸟体。

3.2 鸵鸟胴体 ostrich carcass

经宰杀放血后拔毛，去头、翅，剥皮，摘除内脏，去油脂、胸腺、小腿及脚掌的鸵鸟体。

4 宰前要求

4.1 待宰鸵鸟应健康良好，并附有产地动物卫生监督机构出具的动物检疫证明。

4.2 待宰鸵鸟应停饲静养 12 h~24 h，保证饮水。

4.3 应进行宰前检查，检疫要求见《家禽屠宰检疫规程》，检验要求按《家禽产地检疫规程》的规定执行，合格后尽快安排屠宰。

4.4 宜按“先入栏先屠宰”的原则，分栏送宰，按顺序通过屠宰通道赶送，不应野蛮驱赶。

5 屠宰操作

5.1 屠宰工序

按照如下屠宰工序操作：致昏（5.2）→宰杀放血（5.3）→吊挂（5.4）→拔毛（5.5）→清洗（5.6）→剥皮（5.7）→净膛（5.8）→胴体修整（5.9）→副产品整理（5.10）。

由各工序操作人员对上道工序转入的屠体、胴体和副产品进行把关，不符合屠宰操作要求的，不允许转入下道工序。鸵鸟的胴体及副产品在屠宰过程中不应落地或与不清洁的物体表面接触。清洗用水符合GB 5749的要求。屠宰用刀具—鸵鸟—消毒，防止发生交叉污染。屠宰供应少数民族消费者食用的鸵鸟产品，应尊重少数民族风俗习惯，并按照国家有关规定执行。

5.2 致昏

5.2.1 宜采用电致昏或CO₂气体致昏。

5.2.2 采用电致昏时，应配置固定装置，保证致昏击中鸵鸟头部，保持良好的电接触。应根据鸵鸟品种和体重适当调整电压、电流和致昏时间等参数。

5.2.3 采用CO₂气体致昏时，应设置适宜的气体浓度和致昏时间。

5.2.4 不应致死或反复致昏。致昏后鸵鸟心脏应仍然维持跳动，呈昏迷状态。

5.3 宰杀放血

5.3.1 对致昏进行有效性检查，确保鸵鸟被有效致昏，致昏失败时，应立即采用备用致昏设备进行补击致昏，确保宰杀放血前不会恢复意识。

5.3.2 致昏后至宰杀放血时间宜控制在60 s内。

5.3.3 固定颈部，喉部下刀，确保食管、气管和颈动脉血管被彻底切断，固定屠体，刺杀心脏，同步放血。

5.4 吊挂

宜固定鸵鸟胸部或跗跖关节进行吊挂。

5.5 拔毛

在躯体体温未下降时，对腹部、两翅、背部、尾部羽毛快速拔取分类，保护皮肤不受损伤。

5.6 清洗

清洗屠体表面的污染物。

5.7 剥皮

剥皮过程保证皮张不受损伤。

5.7.1 预剥皮

宜采用胸骨、双侧跗趾三点进行固定。

- 胸骨与跗趾间隔约1.2 m，两跗趾间隔约1.5 m；
- 去除膝部老皮；
- 先在两侧脚踝处对皮肤进行环切，再分别由两侧脚踝后侧至膝部，再经大腿内侧挑开至肚脐处；
- 对肛门进行环切，从肛门处沿腹中线挑开至颈部；
- 从胸向两侧挑开至翅根，对翅根进行环切。

5.7.2 扯皮

- 沿挑开线剥离皮肤至背部接近毛囊处；
- 对脚踝和膝部进行预剥，撕扯至膝部上方；

c) 以膝部上侧10 cm~20 cm皮肤处为着力点,人工或机械撕扯至皮体分离。

5.8 净膛

5.8.1 开膛:将食管和气管与颈部剥离,去除胸腺,沿腹中线划开腹壁膜和油层,暴露腹腔。

5.8.2 掏膛:从开膛处伸入腹腔,将食管、气管及内脏器官拉出,将肛门与尾部割离。

5.8.3 清洗:对腹腔进行清洗。

5.9 胴体修整

去头、翅、掌。

5.10 副产品整理

5.10.1 将羽毛转送到指定车间分检晾干或烘干包装。

5.10.2 将血液转送到指定场所处理。

5.10.3 将皮张转送到指定车间加工处理。

5.10.4 将红脏白脏严格分开,避免交叉污染,分别转送到指定加工车间加工处理。

5.10.5 将头、掌、翅膀等转送到指定加工车间进行加工处理。

6 检验检疫

6.1 应进行同步检验检疫,同步检验检疫应按照《家禽屠宰检疫规程》要求执行。

6.2 经检验检疫不合格、不符合食用要求的产品,应按照《病死及病害动物无害化处理技术规范》进行无害化处理。

7 冷却

7.1 根据工艺需要对鸵鸟胴体或副产品进行冷却,冷却时,按屠宰顺序将胴体送入冷却间。胴体应排列整齐,间距不少于3 cm。

7.2 冷却间设定温度0℃~4℃,相对湿度85%~90%,通风良好,空气洁净,冷却后胴体中心温度不高于7℃。

8 修整与分割

8.1 去除胴体内外侧油脂。

8.2 分割加工过程应符合GB/T 20575的要求。

9 储存

9.1 需冻结的产品转入冻结间,冻结间温度应为-28℃以下,待产品中心温度降至-15℃以下时转入冷藏库储存,冷藏库温度为-18℃,保存有效期18个月。

9.2 生鲜产品应在0℃~4℃贮存。

9.3 鸵鸟皮直接冷冻或经盐腌制后储存。

9.4 鸵鸟羽毛防虫防腐,阴凉干燥处保存。

10 包装和标识

产品包装和标识应符合 GB 12694和NY/T 3383的规定。

11 追溯方法

在执行第 4 章和第 5 章规定的各个阶段的程序指示过程，采用纸质或电子形式记录以下内容：

- a) 鸟只来源，检疫信息；
- b) 执行各工序的操作人员姓名；
- c) 操作时间段、数量、批次等；
- d) 执行的具体操作内容；
- e) 不合格的鸟只/屠体/胴体/副产品处理情况。

记录保存期限不少于产品保质期满后6个月，没有明确保质期的，保存期限不少于2年。

参 考 文 献

- [1] 家禽屠宰检疫规程（农牧发〔2023〕16号 附件18）
 - [2] 家禽产地检疫规程（农牧发〔2023〕16号 附件3）
 - [2] 病死及病害动物无害化处理技术规范（农医发〔2017〕25号）
-

农业行业标准《畜禽屠宰操作规程 鸵鸟》

（征求意见稿）编制说明

一、工作简况

（一）任务来源和制定背景

畜牧养殖业是我国农村经济的重要支柱产业，为农民提供了通过销售肉、蛋、奶等畜产品获得经济收入的途径。然而，近年来猪、牛、鸡等传统畜禽产品价格长期处于低位震荡，农民收入增长乏力。相比之下，鸵鸟养殖作为一种特色新型养殖方式，具备形成乡村特色产业品牌的潜力，受到市场广泛关注。2020年5月27日，农业农村部根据第303号公告，正式将鸵鸟列入《国家畜禽遗传资源目录》，标志着鸵鸟养殖业在我国进入新的发展阶段。

鸵鸟肉具有高蛋白、低脂肪的特点，属于健康肉制品。然而，我国鸵鸟屠宰加工领域发展相对滞后，鸵鸟的生理结构与屠宰工艺与传统畜禽存在显著差异，导致现行通用屠宰标准难以满足其特殊需求。目前，各地鸵鸟屠宰操作不统一，生产线自动化、机械化水平低，智能化屠宰设备缺乏，组织管理模式相对落后。

屠宰作为鸵鸟肉加工的必经工序，其操作是否科学、规范，直接影响产品的安全、质量与经济价值。因此，编制鸵鸟屠宰操作规程，有助于促进屠宰加工企业规范流程、提升产品质量，推动产业标准化、规模化、特色化发展，对提高我国鸵鸟屠宰加工水平具有重要意义。

农业行业推荐性标准《畜禽屠宰操作规程 鸵鸟》由农业农村部提出，全国屠宰加工标准化技术委员会归口，河北圣农生态科技开发有限公司承担制订。任务下达日期为2025年6月13日，项目编号为NYB-25044。

（二）起草单位

本标准主要起草单位包括河北圣农生态科技开发有限公司、石家庄市畜产品和兽药饲料质量检测中心（石家庄市畜产品质量研究所）、唐山市食品药品综合检验检测中心、河北省动物疫病预防控制中心、石家庄市藁城区畜牧工作站等。主要起草人和分工略。

（三）起草过程

1. 起草阶段

2025 年 6 月-9 月：成立标准起草组，制订工作计划。查阅国内外相关标准及文献资料，完成标准草案。

2025 年 9 月-10 月：组织专家、行业管理部门及鸵鸟养殖屠宰企业研讨，修改完善后形成标准征求意见稿及编制说明。

2. 征求意见阶段

2025 年 10 月 26 日：项目主持单位组织召开征求意见稿审查会，并根据专家意见修改标准文本和编制说明，提交全国屠宰加工标准化技术委员会广泛征求意见。

二、标准编制原则和确定标准主要内容的依据

（一）编制原则

本标准的制定紧密结合我国鸵鸟屠宰生产实际，确保其科学性与可操作性，促进行业规范发展。遵循以下三个原则：

一是科学性原则。参考有关法律、法规、标准和文献资料，结合我国鸵鸟屠宰生产实际和调研情况，科学地确定标准文本框架。

二是先进性原则。注重参考或借鉴国际组织、国外发达国家先进标准或经验。

三是适用性原则。与我国现行屠宰法律、法规、标准保持协调一致，保证标准的适用性。

（二）主要内容的依据

本文件参考了 GB 12694《食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范》、GB/T 43562-2023《畜禽屠宰操作规程 羊》、DB 1301/T 529-2024《鸵鸟屠宰加工技术规范》等国家、行业、地方、团体、企业等相关标准，并结合我国鸵鸟屠宰操作工艺实际，按照 GB/T 20001.6-2017《标准编写规则 第6部分 规程标准》要求，确定了鸵鸟屠宰程序，包括：致昏、宰杀放血、吊挂、拔毛、清洗、剥皮、净膛、胴体修整、副产品整理等工序的操作指示，并描述了各阶段操作的追溯方法。

1. 关于术语和定义

遵循 GB/T 19480 和 NY/T 3224 的规定，明确鸵鸟相关的术语和定义。

2. 关于宰前要求

应符合国家法律法规，注重动物福利和鸵鸟生理特性，降低损伤与生产成本。

3. 关于屠宰操作

规定屠宰工序及操作人员职责，明确关键步骤，确保工序衔接顺畅，严禁不合格产品流入下一环节。

4. 关于检验检疫

依据《中华人民共和国动物防疫法》《中华人民共和国食品安全法》《家禽屠宰检疫规程》《病死及病害动物无害化处理技术规范》等法律法规和标准，实施同步检验检疫，保障产品质量并防止疫病传播。

5. 关于冷却

参照 GB 12694 和 NY/T 3469, 规定鸵鸟胴体及副产品冷却条件与温度要求。

6. 关于修整与分割

参考 GB/T 20575 及国际通行做法, 为鸵鸟肉分割加工、等级评定和市场流通提供技术框架。

7. 关于储存

规范肉品、皮张、羽毛等产品的储存条件与管理要求, 确保产品在储存期内保持优良品质与安全性。

8. 关于包装和标识

遵循 GB 12694 和 NY/T 3383, 确保产品在流通过程中的卫生与安全。

9. 关于追溯方法

满足《食品安全法》、《农产品质量安全法》及 GB 12694-2016 等要求, 建立产品追溯与召回机制。

三、主要试验或验证的分析、综述报告, 技术经济论证, 预期的经济效果

(一) 主要试验或验证的分析、综述报告

为确保标准的科学性、适用性与可操作性, 编制组开展以下工作:

1. 文献研究与资料参考

系统梳理国内外鸵鸟屠宰加工技术资料, 包括国家标准、学术论文及国际先进经验。

2. 生产单位调研

选取 3 家代表性鸵鸟屠宰企业实地调研,了解现有流程与关键控制点。包括:现有屠宰流程(如宰前要求、屠宰工序、检验检疫等)、关键控制点(如卫生控制、皮张保护、肉品品质影响因素)。

3. 验证试验设计与实施

通过试验验证静养时间对屠宰质量的影响,证实标准中规定的静养时间具有科学性和合理性。

(二) 技术经济论证

本文件实施后将在经济、社会、生态三个方面产生积极影响:

经济方面:通过标准化分割提高肉品利用率,降低皮张破损率,实现差异化定价策略,提升企业利润,促进行业产值增长。

社会方面:明确卫生控制与检验检疫要求,降低微生物污染风险,保障消费者安全,提升我国鸵鸟产品国际形象。

生态方面:提高资源利用率,促进循环经济,符合绿色生产理念。

四、与国际标准和国外先进标准的对比情况

本文件主要依据我国鸵鸟屠宰生产实际情况制定,未采用国际和国外先进标准。

五、以国际标准为基础的起草情况

本文件未以国际标准为基础起草。

六、与现行的法律法规和强制性国家标准的关系

本文件在现行法律法规框架内起草,与相关法律法规协调一致,无矛盾或冲突。

七、重大分歧意见的处理经过和依据

无。

八、涉及专利的有关说明

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专利的责任。

九、贯彻标准的要求和措施建议（包括组织实施、技术措施、过渡办法等）

为保障标准的有效实施与推广，建议国家相关部门下达推荐执行本文件的正式通知，以确立其行业指导地位；在此基础上，选派专业技术人员深入企业开展标准宣贯与实操指导，同时开通服务咨询热线，及时解答企业在标准内容与技术应用方面的疑问；此外，标准发布后应第一时间通过官方渠道进行网上公布，便于全行业下载学习与参照执行。

十、其他应予说明的事项

无。