

团 体 标 准

T/OTOP XXXX—2025

炉霍牦牛 屠宰技术规程

Luhuo Yak Technical regulations for aquaculture

（征求意见稿）

2025-XX-XX 发布

2025-XX-XX 实施

中国民族贸易促进会 发 布

目 次

前 言.....II

1 范围.....3

2 规范性引用文件.....3

3 术语和定义.....3

4 宰前管理.....3

5 屠宰.....4

6 档案管理.....6

7 其他要求.....6

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。

本文件由四川省甘孜州炉霍县农牧农村和科技局提出。

本文件由中国民族贸易促进会归口。

本文件起草单位：四川省甘孜州炉霍县农牧农村和科技局，北京市农林科学院，四川农业大学、。

本文件主要起草人：

炉霍牦牛 屠宰技术规程

1 范围

本文件规定了炉霍牦牛屠宰的宰前管理、屠宰、档案管理以及其他要求。
本文件适用于甘孜州炉霍县行政区域内从事炉霍牦牛屠宰活动的屠宰场（厂）。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件。凡是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 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜肉
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 19477 畜禽屠宰操作规程 牛
GB/T 20571 畜禽屠宰卫生检疫规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

炉霍牦牛 Luhuo Yak

原产于四川省甘孜藏族自治州炉霍县及其周边，经长期自然选择和人工选育形成的适应高原生态环境的肉用牦牛品种。

3.2

待宰圈 waiting for slaughter circle

供宰前牦牛短暂停留、休息的场所。

3.3

急宰 emergency slaughter

对患有外伤的牦牛，进行紧急屠宰处理。

4 宰前管理

4.1 牦牛接收

4.1.1 来源与证件查验

牦牛应来自非疫区，具有有效的动物检疫合格证明、畜禽标识。

查验证明信息与牦牛实际情况相符，包括牦牛数量、品种、日龄、健康状况等。

4.1.2 健康检查

接收时，由兽医对牦牛进行临床健康检查。观察牦牛的精神状态、呼吸、采食、粪便等情况，检查有无明显的疾病症状，如发热、咳嗽、腹泻、外伤等。

对疑似患病的牦牛应单独隔离观察，进一步诊断。

4.2 待宰管理

4.2.1 待宰圈要求

待宰圈应保持清洁、干燥、通风良好，地面防滑，圈舍面积每头牦牛不少于2 m²。

待宰圈内应设有饮水槽和食槽，保证牦牛随时能饮到清洁卫生的水，水质应符合 GB 5749 的规定。

4.2.2 疫病处理

在待宰期间，如发现牦牛患有传染病或疑似传染病，应立即按照 NY/T 5339 的规定进行处理，对同群牦牛进行隔离观察和检疫。

对患有一般疾病的牦牛，可进行急宰处理，但需在宰后进行详细的检验和处理。

4.3 宰前禁食、饮水

4.3.1 禁食

宰前12 h~24 h停止喂食，以减少胃肠内容物，便于屠宰操作和保证肉品质量。

4.3.2 饮水

宰前 3 h 停止供水，防止屠宰过程中胃内容物反流污染胴体。

5 屠宰

5.1 屠宰工艺流程

待宰牦牛→致昏→刺杀放血→剥皮（或烫毛）→去头、蹄、尾→开膛净腔→劈半→胴体修整→检验→冷却→分割包装。

5.2 致昏

5.2.1 致昏方法

可采用电击致昏法。电击致昏电压为 220 V~320 V，时间为 3 s~5 s。

5.2.2 致昏效果

致昏后的牦牛应呈昏迷状态，呼吸和心跳正常，无明显的挣扎和抽搐现象。

5.3 刺杀放血

5.3.1 刺杀部位

从颈部咽喉部插入刀具，切断颈部血管和气管，放血充分。

5.3.2 放血时间

放血时间不少于 8 分钟，以保证放血完全，放血率应达到 95 % 以上。

5.4 剥皮

采用机械剥皮或手工剥皮方式。剥皮过程中应避免损伤胴体，保持皮张完整。

剥下的皮张应及时清理、整理，妥善保存。

5.5 去头、蹄、尾

按照规定的部位和方法去除头、蹄、尾，操作过程中应注意卫生，防止污染胴体。

去除的头、蹄、尾应妥善处理，可作为副产品进行加工利用。

5.6 开膛净腔

5.6.1 开膛

从腹部正中切开，直至胸部，注意避免划破胃肠等脏器。

5.6.2 净腔

取出内脏，包括胃、肠、肝、肺、心、脾等。操作过程中应防止内脏内容物污染胴体。

对取出的内脏进行分类整理，分别检验。

5.7 劈半

采用电锯或手工劈半方式，将胴体沿脊椎中线劈成两半。劈半应准确、整齐，避免劈偏或损伤胴体。

5.8 胴体修整

去除胴体表面的残毛、血污、淋巴结、脂肪块等杂质，修平胴体表面的伤口和凹凸不平处。

胴体修整后应符合卫生要求，表面干净、整洁。

5.9 检验

5.9.1 同步检验

在屠宰过程中，对胴体和内脏进行同步检验，包括感官检查、病理检查等。检查有无病变、寄生虫等异常情况。

5.9.2 实验室检验

必要时，对胴体和内脏进行实验室检验，如微生物检验、药物残留检验等，检验项目和标准应符合相关规定。

5.9.3 检验结果处理

经检验合格的胴体和内脏，加盖检验合格印章，进入下一道工序。

对检验不合格的产品，按照 GB 16548 的规定进行处理。

5.10 冷却

5.10.1 冷却方式

采用一段式冷却或两段式冷却方式。一段式冷却：将胴体放入 0℃~4℃的冷却间，冷却 5 小时以上，使胴体中心温度降至 7℃以下。两段式冷却：先将胴体在-10℃~-5℃的快速冷却间冷却 2 h~4 h，使胴体表面温度降至 0℃~4℃，然后转入 0℃~4℃的冷却间继续冷却至胴体中心温度降至 7℃以下。

5.10.2 冷却时间和温度控制

冷却过程中应严格控制冷却时间和温度，防止胴体表面结霜或变质。

5.11 分割包装

5.11.1 分割

根据市场需求和产品标准，将冷却后的胴体进行分割，分割部位包括里脊、外脊、眼肉、上脑、牛腩等。分割操作应在清洁、卫生的环境中进行，刀具和设备应定期消毒。

5.11.2 包装

分割后的产品应及时进行包装，包装材料应符合食品安全标准，具有良好的密封性和保鲜性。包装上应标明产品名称、规格、生产日期、保质期、生产厂家等信息。

6 档案管理

6.1 档案内容

- a) 牦牛接收档案：包括牦牛来源、数量、动物检疫合格证明编号、健康检查记录等。
- b) 屠宰过程档案：包括致昏、放血、检验等各环节的操作时间、操作人员、检验结果等记录。
- c) 产品销售档案：包括产品名称、规格、数量、销售去向、销售日期等信息。

6.2 档案管理要求

档案应专人负责管理，确保档案的完整性和安全性。

档案应采用纸质或电子形式保存，保存期限不少于 2 年。

7 其他要求

7.1 卫生与消毒

7.1.1 屠宰场（厂）卫生

屠宰场（厂）应保持清洁卫生，定期清扫地面、墙壁、设备等，清除污垢和杂物。

屠宰场（厂）的排水系统应畅通，无积水和异味。

7.1.2 设备与工具消毒

屠宰设备和工具应定期进行消毒，可采用蒸汽消毒、化学消毒等方法。消毒频率为每天至少一次。

刀具、锯子等锋利工具在使用前后应进行消毒处理。

7.1.3 人员卫生

屠宰操作人员应保持个人卫生，穿戴清洁的工作服、工作帽、口罩和手套。

操作人员应定期进行健康检查，患有传染病或皮肤病的人员不得从事屠宰工作。

7.2 环境保护

屠宰场（厂）应设置污水处理设施，对屠宰污水进行处理，达标后排放。污水排放标准应符合国家和地方相关规定。

对屠宰过程中产生的废弃物，如粪便、毛、皮、内脏等，应进行分类收集、处理和利用，防止环境污染。可采用堆肥、沼气发酵等方式进行处理。

7.3 安全管理

屠宰场（厂）应制定安全管理制度，加强安全生产管理。操作人员应严格遵守操作规程，防止发生安全事故。

屠宰场（厂）应配备必要的安全防护设备和消防器材，定期进行检查和维护。
