

DB33

浙 江 省 地 方 标 准

DB33/ 3003—2014

食品安全地方标准
冷鲜禽加工经营卫生规范

2014-09-01 发布

2014-10-01 实施

浙江省卫生和计划生育委员会 发布

前 言

本标准首次发布。

食品安全地方标准

冷鲜禽加工经营卫生规范

1 范围

本标准规定了冷鲜禽屠宰加工经营过程中的检疫、屠宰、冷却、包装、检验、贮存、运输、销售等环节的场所、设施、人员等基本要求和卫生管理准则。

本标准适用于浙江省境内冷鲜鸡、鸭和鹅的加工经营。冷鲜鹌鹑和鸽子的加工经营可参照本标准执行。

2 规范性引用文件

本标准中引用的文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 预包装食品标签通则
- GB 13457 肉类加工工业水污染物排放标准
- GB 14881 食品生产通用卫生规范
- GB 16548 病害动物和病害动物产品生物安全处理规程
- GB 16869 鲜、冻禽产品
- GB/T 19478 肉鸡屠宰操作规程
- GB/T 22469 禽肉生产企业兽医卫生规范
- 家禽屠宰检疫规程 农业部农医发（2010）27号
- 动物防疫条件审查办法 农业部令2010年第7号

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 冷鲜禽

指活鸡、鸭和鹅屠宰后快速冷却，然后进行整理和包装，并在后续的贮存、运输和销售过程中始终保持 $0\text{ }^{\circ}\text{C}\sim 4\text{ }^{\circ}\text{C}$ 范围内的冷鲜家禽胴体。

3.2 胴体

指经屠宰放血、脱毛和去内脏（可保留肺、肾）后的鸡、鸭和鹅的整个躯体。

3.3 快速冷却

指在家禽宰杀后1h内，通过冰水或其它方法，将胴体的中心温度快速冷却至 $7\text{ }^{\circ}\text{C}$ 以下。

4 加工环节要求

4.1 选址