第一图书网, tushu007.com

<<畜牧业行业标准汇编>>

图书基本信息

书名：<<畜牧业行业标准汇编>>

13位ISBN编号：9787109173781

10位ISBN编号：710917378X

出版时间：2012-12

出版时间：农业部畜牧业司、全国畜牧总站、 全国畜牧业标准化技术委员会 中国农业出版社 (2012-12出版)

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：http://www.tushu007.com

第一图书网, tushu007.com

<<畜牧业行业标准汇编>>

书籍目录

前言 一、名称术语等基础标准 NY 1—2004 细毛羊鉴定项目、符号、术语 NY/T 823—2004 家禽生产性能名词术语和度量统计方法 二、品种资源 NY 806—2004 光明配套系猪 NY 807—2004 苏太猪 NY 808—2004 香猪 NY 809—2004 南江黄羊 NY 810—2004 湘东黑山羊 NY 811—2004 无角陶赛特种羊 NY 812—2004 太湖鹅 NY 813—2004 丝羽乌骨鸡 NY 814—2004 新杨褐壳蛋鸡配套系 NY/T 1159—2006 中华蜜蜂种蜂王 NY/T 1163—2006 仙居鸡 肉用系 NY/T 1449—2007 北京油鸡 NY 1658—2008 大通牦牛 NY 1659—2008 天祝白牦牛 NY/T 1660—2008 鸵鸟种鸟 NY/T 1816—2009 阿勒泰羊 NY 1870—2010 藏獒 三、生产管理技术要求 NY/T820—2004 种猪登记技术规范 NY/T 822—2004 种猪生产性能测定规程 NY/T 825—2004 瘦肉型猪胴体性状测定技术规范 NY/T 826—2004 绵羊胚胎移植技术规程 NY/T 827—2004 绍兴鸭饲养技术规程 NY/T 828—2004 肉鸡生产性能测定技术规范 NY/T 1160—2006 蜜蜂饲养技术规范 NY/T 1179—2006 茸鹿生产性能测定技术规范 NY/T 1234—2006 牛冷冻精液生产技术规程 NY/T 1236—2006 绵、山羊生产性能测定技术规范 …… 四、畜牧生产环境

第一图书网, tushu007.com

章节摘录

版权页： 插图： 3.3.1.1设备设置应根据工艺要求，布局合理，利于清洗、消毒。
3.3.1.2接触肉品的设备、工器具和容器，应使用无毒、无气味、不吸水、耐腐蚀、经得起反复清洗与消毒的材料制作，不应使用竹木工器具和容器。
3.3.1.3设备、工具、管道表面要清洁，边角圆滑，无死角，不易积垢，不漏隙，便于拆卸、清洗和消毒。
3.3.1.4各种管道、管线尽可能集中走向。
冷水管不宜在生产线和设备包装台上方通过，防止冷凝水滴入食品。
其他管线和阀门也不应设置在暴露原料和成品的上方。
3.3.1.5工作区应有保障正常工作需要的通风和照明设备，照明设备应加防护罩。
3.3.1.6生产线上应设置检验检疫所需的设备设施及操作空间。
3.3.1.7盛装废弃物的容器不应与盛装肉品的容器混用。
废弃物容器应选用金属或其他不渗水的材料制作。
不同的容器应有明显的标志。
3.3.1.8传动部分应有防水、防尘罩，便于清洗和消毒。
3.3.2宰杀设备 3.3.2.1 宰杀间应设置能使活禽致昏设备，如麻电器等。
3.3.2.2宰杀间应设置不渗透、易于清洗并能防止血液飞溅的放血槽。
3.3.2.3宰杀间应设置宰杀刀具的清洗、消毒设备。
3.3.3浸烫、脱毛设备 3.3.3.1 有与生产能力相适应并能保持适宜浸烫温度的浸烫设备。
3.3.3.2浸烫池的设置应能够使禽体逆水流移动。
3.3.3.3根据生产能力及不同家禽特点设置适宜的脱毛及羽毛输送设备，配备用于输送设备冲洗及防止羽毛飞扬的设施。
3.3.3.4浸烫、脱毛间与去内脏间之间应有有效屏障。
3.3.3.5浸烫、脱毛间应设有良好的通风设施。
3.3.4 内脏去除及冲洗设备 3.3.4.1 内脏去除设备应与屠宰家禽个体相适应，避免伤及内脏。
3.3.4.2去内脏间应设置专门用于冲洗体腔、体表的压力冲洗设备。

第一图书网, tushu007.com

<<畜牧业行业标准汇编>>

编辑推荐

《畜牧业行业标准汇编(2004-2011)(第1卷)》为方便广大畜牧生产从业人员、科研教学工作者和行业管理人员在工作中了解和应用标准。

第一图书网, tushu007.com

<<畜牧业行业标准汇编>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:http://www.tushu007.com