

前 言

本标准首次制定。

制定本标准是为了贯彻落实国务院发布的《生猪屠宰管理条例》和原国内贸易部发布的《生猪屠宰管理条例实施办法》，规范生猪屠宰行业行为，促进技术进步，加强行业管理，提高肉类产品的质量，保护消费者利益。

本标准不涉及传染病和寄生虫病的检验及处理。传染病和寄生虫病按照 1959 年农业部、卫生部、对外贸易部、商业部《肉品卫生检验试行规程》的规定执行。

本标准部分采用 CAC/RCP12—1976 的部分条款和 GB/T 17236—1998《生猪屠宰操作规程》、GB/T 9959.1—1988《带皮鲜、冻片猪肉》的有关规定。

本标准的附录 A 是标准的附录。

本标准由国家国内贸易局提出。

本标准由国家国内贸易局归口。

本标准起草单位：国家国内贸易局肉禽蛋食品质量检验检测中心（北京）。

本标准主要起草人：毓厚基、阮炳琪、金社胜、刘志仁、吴英、曹贤钦、王贵际。

本标准由国家国内贸易局负责解释。

中华人民共和国国家标准

生猪屠宰产品品质检验规程

GB/T 17996—1999

Code for product quality inspection for pig in slaughtering

1 范围

本标准规定了生猪屠宰加工过程中产品品质检验的程序、方法及处理。

本标准适用于中华人民共和国境内的生猪屠宰加工厂或场。

2 引用标准

下列标准所包含的条文,通过在本标准中引用而构成为本标准的条文。本标准出版时,所示版本均为有效。所有标准都会被修订,使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

GB/T 9959.1—1988 带皮鲜、冻片猪肉

GB/T 9959.2—1988 无皮鲜、冻片猪肉

GB/T 17236—1998 生猪屠宰操作规程

3 定义

本标准采用下列定义。

3.1 产品 product

生猪屠宰后的胴体、头、蹄、尾、皮张和内脏。

3.2 品质 quality

生猪产品的卫生、质量和感官性状。

4 宰前检验及处理

宰前检验包括验收检验、待宰检验和送宰检验。

4.1 验收检验

4.1.1 活猪进屠宰厂或场后,在卸车或船前检验人员要先向送猪人员索取产地动物防疫监督机构开具的检疫合格证明,经临车观察未见异常,证货相符时准予卸车或船。

4.1.2 卸车或船后,检验人员必须逐头观察活猪的健康状况,按检查结果进行分圈、编号,健康猪赶入待宰圈休息;可疑病猪赶入隔离圈,继续观察;病猪及伤残猪送急宰间处理。

4.1.3 对检出的可疑病猪,经过饮水和充分休息后,恢复正常的,可以赶入待宰圈;症状仍不见缓解的,送往急宰间处理。

4.2 待宰检验

4.2.1 生猪在待宰期间,检验人员要进行“静、动、饮水”的观察,检查有无病猪漏检。

4.2.2 检查生猪在待宰期间的静养、喂水是否按 GB/T 17236 执行。

4.3 送宰检验

4.3.1 生猪在送宰前,检验人员还要进行一次全面检查,确认健康的,签发《宰前检验合格证明》,注明

货主和头数,车间凭证屠宰。

4.3.2 检查生猪宰前的体表处理,是否按 GB/T 17236 执行。

4.3.3 检查送宰猪通过屠宰通道时,是否按 GB/T 17236 执行。

4.4 急宰猪处理

4.4.1 送急宰间的猪要及时进行屠宰检验,在检验过程中发现难以确诊的病猪时,要及时向检验负责人汇报并进行会诊。

4.4.2 死猪不得冷宰食用,要直接送往不可食用肉处理间进行处理。

5 宰后检验及处理

宰后检验必须对每头猪进行头部检验、体表检验、内脏检验、胴体初验、复验与盖章。

无同步检验设备的屠宰厂或场屠体的统一编号,按 GB/T 17236 执行。

5.1 头部检验

屠体经脱毛吊上滑轨后进行,首先观察头颈部有无脓肿,然后切开两侧颌下淋巴结,检查有无肿大、出血、化脓和其他异常变化,脂肪和肌肉组织有无出血、水肿和淤血,对检出的病变淋巴结和脓肿要进行修割处理。

当发现颌下淋巴结肿大、出血,周围组织水肿或有胶样浸润时,应报告检验负责人进行会诊。

5.2 体表检验

5.2.1 对屠体的体表和四肢进行全面观察,剥皮猪还要检查皮张,检查有无充血、出血和严重的皮肤病。当发现皮肤肿瘤或皮肤坏死时,要在屠体上做出标志,供胴体检验人员处理。

5.2.2 检查颈部耳后有无注射针孔或局部肿胀、化脓,发现后应做局部修割。

5.2.3 检查屠体脱毛是否干净,有无烫生、烫老和机损,修刮后浮毛是否冲洗干净,剥皮猪体表是否残留毛、小皮,是否冲洗干净。

5.3 内脏检验

屠体挑胸剖腹后进行,首先检查肠系膜淋巴结和脾脏,随后对摘出的心肝肺进行检验,当发现肿瘤等重要病变时,将该胴体推入病肉岔道,由专人进行对照检验、综合判定和处理。

5.3.1 肠系膜淋巴结和脾脏的检查:于挑胸剖腹后,先检验胃肠浆膜面上有无出血、水肿、黄染和结节状增生物,触检全部肠系膜淋巴结,并拉出脾脏进行观察。对肿大、出血的淋巴结要切开检查,当发现可疑肿瘤、白血病、霉菌感染和黄疸时,连同心肝肺一起将该胴体推入病猪岔道,进行详细检验和处理。胃肠于清除内容物后,还要对粘膜面进行检验和处理。

5.3.2 在剖腹后,还应注意观察膀胱和生殖器官有无异常,当发现膀胱中有血尿、生殖器官有肿瘤时,要与胴体进行对照检验和处理。

5.3.3 心肝肺检验

a) 心脏检验:观察心包和心脏有无异常,随即切开左心室检查心内膜。注意有无心包炎、心外膜炎、心肌炎、心内膜炎、肿瘤和寄生性病变等。

b) 肝脏检验:观察其色泽、大小,并触检其弹性有无异常,对肿大的肝门淋巴结、胆管粗大部分要切检。注意有无肝包膜炎、肝淤血、肝脂肪变性、肝脓肿、肝硬变、胆管炎、坏死性肝炎、寄生性白瘰和肿瘤等。

c) 肺脏检验:观察其色泽、大小是否正常,并进行触诊,发现硬变部分要切开检查,切检支气管淋巴结有无肿大、出血、化脓等变化。注意有无肺充血、肺充血、肺水肿、小叶性肺炎、肺气肿、融合性支气管肺炎、纤维素性肺炎、寄生性病变和肿瘤等。气管上附有甲状腺的必须摘除。

5.4 胴体初验

观察体表和四肢有无异常,随即切检两侧浅腹股沟淋巴结有无肿大、出血、淤血、化脓等变化,检验皮下脂肪和肌肉组织是否正常,有无出血、淤血、水肿、变性、黄染、蜂窝织炎等变状。检查肾脏,剥开肾包

膜观察其色泽、大小并触检其弹性是否正常,必要时进行纵剖检查。注意有无肾淤血、肾出血、肾浊肿、肾脂变、肾梗死、间质性肾炎、化脓性肾炎、肾囊肿、尿潴留以及肿瘤等。检查胸腹腔中是否有炎症、异常渗液、肿瘤病变。结合内脏检验结果做出综合判定。对可疑病猪做上标记,推入病肉岔道,通过复验做出处理。

5.5 复验与盖章

胴体劈半后,复验人员结合胴体初验结果,进行全面复查。检查片猪肉的内外伤、骨折造成的淤血和胆汁污染部分是否修净,检查椎骨间有无化脓灶和钙化灶,骨髓有无褐变和溶血现象。肌肉组织有无水肿、变性等变化,仔细检验膈肌有无出血、变性和寄生性损害。检查有无肾上腺和甲状腺及病变淋巴结漏摘。

经过全面复验,确认健康无病,卫生、质量及感官性状又符合要求的,盖上本厂或场的检验合格印章,见附录 A 中图 A1。对检出的病肉,按照 5.6 的规定分别盖上相应的检验处理印章,见附录 A 中图 A2~图 A6。

5.6 检验后不合格肉品的处理

5.6.1 放血不全

a) 全身皮肤呈弥漫性红色,淋巴结淤血,皮下脂肪和体腔内脂肪呈灰红色,以及肌肉组织色暗,较大血管中有血液滞留的,连同内脏做非食用或销毁。

b) 皮肤充血发红,皮下脂肪呈淡红色,肾脏颜色较暗,肌肉组织基本正常的高温处理后出厂或场。

5.6.2 白肌病

a) 后肢肌肉和背最长肌见有白色条纹和条块,或见大块肌肉苍白,质地湿润呈鱼肉样,或肌肉较干硬,晦暗无光,在苍白色的切面上散布有大量灰白色小点,心肌也见有类似病变。胴体、头、蹄、尾和内脏全部做非食用或销毁。

b) 局部肌肉有病变,经切检深层肌肉正常的,割去病变部分后,经高温处理后出厂或场。

5.6.3 白肌肉(PSE肉)

半腱肌、半膜肌和背最长肌显著变白,质地变软,且有汁液渗出。对严重的白肌肉进行修割处理。

5.6.4 黄脂、黄脂病和黄疸

a) 仅皮下和体腔内脂肪微黄或呈蛋清色,皮肤、粘膜、筋腱无黄色,无其他不良气味,内脏正常的,不受限制出厂或场。如伴有其他不良气味,应做非食用处理。

b) 皮下和体腔内脂肪明显发黄乃至呈淡黄棕色,稍浑浊,质地变硬,经放置一昼夜后黄色不消退,但无不良气味的,脂肪组织做非食用或销毁处理,肌肉和内脏无异常变化的,不受限制出厂或场。

c) 皮下和体腔内脂肪、筋腱呈黄色,经放置一昼夜后,黄色消失或显著消退,仅留痕迹的,不受限制出厂或场。黄色不消失的,作为复制原料肉利用。

d) 黄疸色严重,经放置一昼夜后,黄色不消失,并伴有肌肉变性和苦味的,胴体和内脏全部做非食用或销毁处理。

5.6.5 骨血素病(卟啉症)

肌肉可以食用,有病变的骨骼和内脏做非食用或销毁处理。

5.6.6 种公母猪和晚阉猪

未经阉割带有睾丸的猪,即为种公猪;乳腺发达,乳头长大,带有子宫和卵巢的猪,即为种母猪;晚阉猪一般体形较大,分别在会阴部和左肱部有阉割的痕迹,这类猪均按 GB/T 9959.1 或 GB/T 9959.2 的规定处理。

5.6.7 在肉品品质检验中,有下列情况之一的病猪及其产品全部做非食用或销毁:

- a) 脓毒症;
- b) 尿毒症;
- c) 急性及慢性中毒;

d) 全身性肿瘤；

e) 过度瘠瘦及肌肉变质、高度水肿的。

5.6.8 组织器官仅有下列病变之一的，应将病变的局部或全部做非食用或销毁处理。局部化脓、创伤部分、皮肤发炎部分、严重充血与出血部分、浮肿部分、病理性肥大或萎缩部分、钙化变性部分、寄生虫损害部分、非恶性局部肿瘤部分、带异色、异味及异臭部分及其他有碍食肉卫生部分。

5.6.9 检验结果的登记

每天检验工作完毕，要将当天的屠宰头数、产地、货主、宰前检验和宰后检验病猪和不合格产品的处理情况进行登记备查。

6 肉的分级

片猪肉的分级按 GB/T 9959.1 或 GB/T 9959.2 执行。

附录 A
(标准的附录)
检验处理章印模

A1 检验合格章印模,见图 A1,直径 75 mm,上线距圆心 5 mm,下线距圆心 10 mm,“××××”为厂或场名,要刻制全称,字体为宋体,铜制材料,日期可调换。

A2 无害化处理章印模

A2.1 非食用处理章印模,长 80 mm,宽 37 mm,见图 A2。

A2.2 高温处理章印模,等边三角形,边长各 45 mm,见图 A3。

A2.3 食用油处理章印模,长 45 mm,宽 20 mm,见图 A4。

A2.4 销毁处理章印模,对角线长 60 mm,见图 A5。

A2.5 复制处理章印模,菱形,长轴 60 mm,短轴 30 mm,见图 A6。

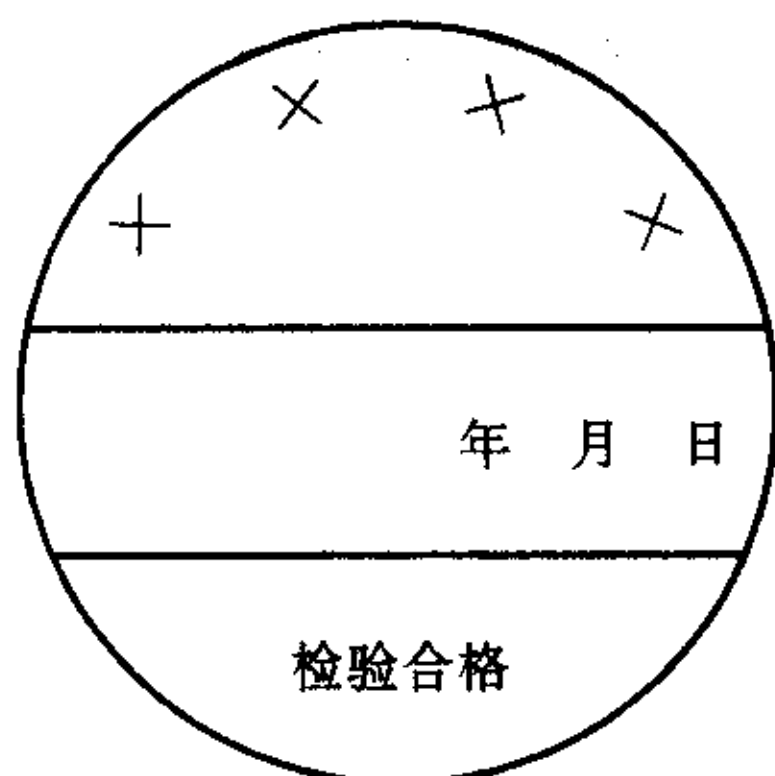


图 A1 检验合格章印模

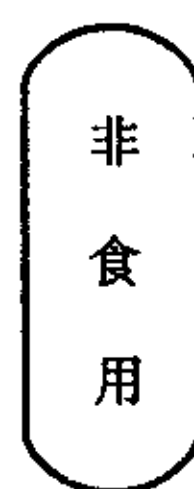


图 A2 非食用处理章印模



图 A3 高温处理章印模

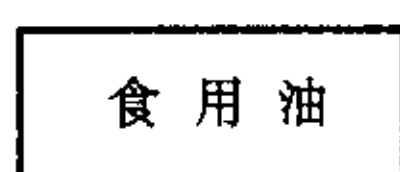


图 A4 食用油处理章印模



图 A5 销毁处理章印模

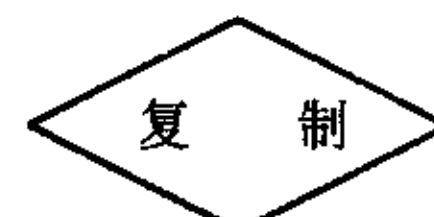


图 A6 复制处理章印模