

B41

DB

河北省秦皇岛市地方标准

DB 1303/T 107-2000

猪屠宰检疫技术规范

2000-12-12发布

2000-12-12实施

秦皇岛市技术监督局 发布

前 言

为了适应猪定点屠宰检疫的需要，使检疫进一步科学化、规范化、制度化，能够更迅速、准确地检出疫病，让人们食用上安全无疫病的“放心肉”，保障养殖业的健康发展，特制定了适应本地区的《猪屠宰检疫技术规范》地方标准。

本标准的制定参照了GB 16549-1996《畜禽产地检疫规范》等相关国家标准。

本标准自2000年12月12日发布并实施。

本标准由秦皇岛市海港区农业局兽医卫生监督检验所提出。

本标准由秦皇岛市海港区农业局兽医卫生监督检验所起草。

本标准主要起草人：石建军、顾春艳、王自俭、张锦程、周春吉、苑云凤、刘 丽、贺临芳、禹德有

河北省秦皇岛市海港区地方标准
猪屠宰检疫技术规范

DB 1303/T 107-2000

1 范围

本标准规定了猪检疫主要疫病、宰前检疫、宰后检验和检疫后处理的技术规范。

本标准适用于辖区内，猪定点屠宰场屠宰检疫。

2 检疫主要疫病

口蹄疫、猪传染性水泡病、猪瘟、猪丹毒、猪肺疫、炭疽、狂犬病、李氏杆菌病、猪囊尾蚴病、旋毛虫病。

3 宰前检疫

3.1 宰前检疫的组织管理

供屠宰的猪宰前至少提前 12 小时、最好是 2 天进入屠宰场，使猪得以充分休息，断食 12 小时，供给足够的饮水至宰前 3 小时。

3.2 宰前检疫的程序

3.2.1 入场验收

当猪被运到屠宰场，未卸车之前，检疫人员向货主索验《动物产地检疫合格证明》或《出县境动物检疫合格证明》、《动物及动物产品运载工具消毒证明》，核对证明中所列全部项目，了解产地有无疫情和途中病死情况，如发现产地有严重疫病流行或途中病死头数较多时，应对该批猪进行隔离检查，以采取适当措施。经初步视检和调查了解，认为合格的猪允许卸下，进入预检圈休息。此时检疫人员应逐头观察每头猪的外貌、步样、精神状况等，若发现异常，立即剔出隔离。进入预检圈的猪，必须按产地、批次分圈饲养，休息 2 小时-4 小时后，再进行详细的临床检查。

3.2.2 留养检疫

检疫人员应经常深入圈舍，对住场的猪进行查圈、查食，以便随时发现异常情况，及时处理。

3.2.3 送宰检疫

在送宰前再做一次以群体检查为主的健康检查，有条件者要做到测温，以便最大限度地剔出病畜。

3.3 宰前检疫的方法

3.3.1 群体检查

3.3.1.1 静态检查

检疫人员深入圈舍，在不惊扰猪群的情况下，用看、听的方法来观察猪群在自然安静情况下精神状态、体表、立卧姿势、呼吸、眼、鼻分泌物等，注意有无咳嗽、气喘、呻吟、流涎、昏睡嗜眠、独立一隅等反常现象，对有上述表现的猪只标上记号。

3.3.1.2 动态检查

经过静态观察后，着重观察自由运动和强迫运动时的运动状态，有无行走困难、屈背弓腰和离群掉队等情况，运动后呼吸、排泄活动的改变等，发现异常时标上记号。

3.3.1.3 饮食状态检查

观察采食和饮水状态，注意异嗜或食欲废绝、少食，喜欢饮水，狂饮或拒饮，想食又不能吞咽等异常状态，发现异常标上记号。

3.3.2 个体检查

是对群体检查中剔出的病猪、可疑猪以及按 10% 的比例抽检的健康猪，进行系统的临床检查。

3.3.2.1 视诊

利用检查者的视觉，观察猪的外部表现。看的重点是精神状态、被毛、皮肤、运步姿态、呼吸动作、鼻盘、可视粘膜和排泄物等。

3.3.2.2 触诊

检查者用手触摸猪体各部，进一步了解被检组织和器官的机能状态，重点放在耳、体表皮肤、体表淋巴结、胸廓和腹部等。

3.3.2.3 听诊

用耳或听诊器听猪各器官有无异常声音如叫声、咳嗽、呼吸音、胃肠音和心音等。

3.3.2.4 检测

重点是检测体温，用体温计测直肠温度，必要时检测呼吸、脉搏数。

3.3.3 实验室检验

对可疑病猪，必要时采集病料送实验室检查。

3.4 宰前检疫后的处理

3.4.1 准宰

经宰前检疫认为健康合格者送往屠宰。

3.4.2 急宰

确认为无碍食肉卫生的一般传染病和普通病的猪应进行急宰。

3.4.3 缓宰

患有疑似传染病而未确诊的猪应予缓宰。

3.4.4 不准屠宰

凡确诊为口蹄疫、猪传染性水泡病、猪瘟、炭疽、狂犬病、李氏杆菌病、急性猪丹毒等危害严重的传染病，均不得屠宰，应采用不放血的方式扑杀，作工业用或销毁。

4 宰后检验

4.1 宰后检验点的设置

4.1.1 第一检验点—头部检验点

应在放血后、烫毛前检颌下淋巴，以检验猪的炭疽病，卸头后检咬肌，以检查猪囊尾蚴。

4.1.2 第二检验点—皮肤检验点

在退毛之后、开膛之前检查皮肤的健康状况。

4.1.3 第三检验点—内脏检验点

分为“白下水”检验点和“红下水”检验点，在开膛之后取出胃、肠、脾等脏器放盘上，取出心、肝、肺等脏器挂钩上或放另一盘上进行检验。

4.1.3 第四检验点—胴体检验点

在劈半之后检查胴体各主要部位的淋巴结、肌肉以及肾脏。

4.1.4 第五检验点—旋毛虫检验点

在胴体检验之后每侧膈肌脚采样检验。

4.2 宰后检验的基本要求

4.2.1 必须遵循一定的程序和顺序；剖检只能在规定的部位进行，切口深浅要适度，切忌乱划和拉锯式的切割；肌肉组织要顺肌纤维切开，不得横断肌纤维；切开病损部位时，要采取一切措施防止污染。

4.2.2 检查带皮肉尸的淋巴结时，应尽可能从剖开面检查，对受检的淋巴结，要顺其长度切开几个切口，不要横切，当发现病变时，应将淋巴结采下，按其长度切成薄片，仔细观察。为防止碰伤手指，任何时候都应顺着与手指平行的方向切割在握的淋巴结。

4.2.3 检疫人员应配有两套检验刀、钩和一根磨刀棒，以便被病料污染时交替使用。被污染的刀具在机械地清除病变组织后，立即置于消毒液或 82℃ 热水中消毒。

4.2.4 在整个检验过程中，检疫人员要做好个人卫生防护。

4.3 宰后检验的程序和要点

4.3.1 头部检验

检查咽喉粘膜、会厌软骨、扁桃体及鼻盘、唇和齿龈的状态。注意口蹄疫和水泡病等，剖检颌下淋巴结和咬肌。

a. 颌下淋巴结：先扩大放血刀口，然后在左右下颌角内侧向下各作一平行切口，从切口的深部就可找到该淋巴结，特别

注意不要误切颌下腺，重点检验局限性炭疽。

b. 咬肌：用检验钩勾住头部一定部位，从左右下颌骨外侧平行切开两侧咬肌，检查有无囊尾蚴寄生。

4.3.2 皮肤检验

主要观察全身外表皮肤的完整性及其颜色的改变。注意耳根、四肢内外侧、胸腹部、背部及臀部等处，有无点状、斑状、弥漫性发红或出血的变化；有无疹块、痘疮、黄染等。注意耳、蹄部是否发生水泡、烂斑等。

4.3.3 内脏检验

4.3.3.1 肺、心、肝的检验

a. 肺脏的检验

先观察其色泽、大小、形状是否正常，触摸两侧肺叶有无结节、硬块等，检查咽喉下方气管外壁附着的甲状腺是否摘除，必要时剖开支气管，最后剖检左、右支气管淋巴结，了解肺被感染情况。

b. 心脏的检验

检查心脏的色泽、大小，有无出血变性及其囊尾蚴寄生等。在与纵沟平行的心脏后缘纵向剖开心脏，观察心肌、心内膜、房室瓣及血液凝固状态，应特别注意二尖瓣上是否有菜花样赘生物和心肌上是否有囊尾蚴寄生。

c. 肝脏的检验

视检和触检，重点检查肝脏的色泽（有无黄疸、脂肪肝、豆蔻肝、肝淤血等）、大小形状（有否肿大、萎缩）、硬度（肝硬变、脂肪肝等）以及寄生虫包囊和结节等。最后翻转肝脏，检查其内侧面，切开肝门周围脂肪组织剖检肝门淋巴结，必要时切开肝脏实质、胆囊及胆管，检查有无异常。

4.3.3.2 胃、肠、脾脏的检验

先视检胃肠浆膜变化及肠系膜上是否有细颈囊尾蚴的寄生等，然后在肠系膜淋巴结处作与肠腔平行的切口，观察有无肠

型炭疽及其他传染病病变。对脾脏应注意观察被膜的性状、形状、大小、颜色、硬度以及有无楔形梗死等。必要时剖检脾脏和胃肠。

4.3.4 胴体检验

首先视检肌肉组织色泽，肋骨两侧小血管中有无血液滞留及肌肉断面湿润状态等，以判定放血程度；然后视检皮肤、脂肪、肌肉、胸膜、腹膜、关节及脊椎断面等有无异常；再依次剖检腹股沟浅淋巴结、腹股沟深淋巴结，必要时剖检颈浅背侧淋巴结、膈淋巴结；为了发现囊尾蚴，剖检腰肌、股内侧肌，必要时剖检肩胛外侧肌；还要检查肾脏。胴体各部剖检顺序及要点：

a. 腹股沟浅淋巴结：用检验钩勾住最后乳头皮肤并向外侧拉开脂肪组织，从脂肪层正中纵切，即可剖检该淋巴结。

b. 股内侧肌：在臀部顺肌纤维切开长约 10cm-12cm，深约 4cm-6cm 的切口。

c. 腹股沟深淋巴结：首先沿腰椎设一垂线 AB，再自第五、第六腰椎的结合处，斜向上方引一条直线 CD，使之与 AB 线呈 30° -- 40° 角相交，沿 CD 线切开脂肪可见髂外动脉，沿此动脉可找到腹股沟深淋巴结和髂内淋巴结，有时这两个淋巴结连在一起。

d. 腰肌：用检验钩固定胴体，在腰肌部位纵向切开 3-4 条平行切口。

e. 肾脏：先用刀沿肾脏纵轴轻轻划破肾包膜（有的用手工剥离肾包膜），将刀尖从划破口插入，以其钝面向右上方挑起包膜，与此同时用检验钩勾住肾盂部分，向左下方拉，并向外转动钩柄，肾脏即暴露于外，迅速视检色泽、大小、形状是否正常，若发现病理变化时，应纵切肾脏检查其实质。

f. 摘除肾上腺：位于肾内侧缘的前方，长而窄，似柳叶状，要求摘除完整。

g. 颈浅背侧淋巴结 检验方法有两种：外侧检验法和内侧检验法：

外侧检验法：在肩胛前缘处虚设一横线 AB，再取 AB 线中点，向头部方向虚设一条垂直的 CD 线，把横线等分，在两线交点向脊背方向 2cm-4cm 处下刀，垂直刺入颈部肌肉组织，并向下垂直地切开肌肉，即可找到该淋巴结。

内侧检验法：用肉钩勾住肉半颈椎，用刀将颈椎与颈部中层肌肉组织之间的结缔组织分开，直达肩关节前缘，在斜方肌之下，见一脂肪球，将其切开即见该淋巴结。

b. 胭淋巴结：将胴体后肢跟结节正对着检验者，在跟结节下方凹陷处，用刀垂直刺皮肤，作一条长约 3cm 切口，即可暴露该淋巴结。

4.3.5 旋毛虫检验

每侧膈肌脚各采 15g-25g 肉样，撕去肌膜，将肌肉纵向拉平仔细观察，每侧采样顺肌纤维，用剪刀在肉样的不同部位剪取 12 个麦粒大小的肉粒，均匀放在普通玻片上，排成两排，每排 6 粒，另取一普通玻片盖在肉粒上，用力适度压迫载片，肉粒压成厚度均匀的薄片，显微镜下观察。在检旋毛虫的同时，注意有无囊尾蚴、住肉孢子虫寄生。

4.3.6 实验室检验

对可疑病变，必要时采集病料送实验室检验。

4.4 宰后检验的处理

4.4.1 适于食用

经检验确认为来自健康猪，且肉质良好，沿胴体表面纵向中轴线平行加盖农业部监制的统用验讫印章，出具《动物产品检疫合格证明》，不受限制出场。

4.4.2 有条件食用

凡患有一般传染病以及一般病理性损伤，其肉质尚好，内脏病理性损伤轻微，经修割，采用一定的方法处理（如高温、

冷冻、盐腌、产酸等), 使其传染性、毒性消失方可食用。

4.4.3 化制

患有危害较严重的传染病、囊尾蚴、旋毛虫及患一般疾病死亡的胴体和内脏, 应炼制工业油或肉骨粉。

4.4.4 销毁

凡患有口蹄疫、猪传染性水泡病、猪瘟、炭疽、狂犬病、李氏杆菌病、急性猪丹毒等危害严重的传染病, 以及患病猪各部分割除下来的病变部分和内脏, 必须炼制工业油或焚毁。

《猪屠宰检疫技术规范》编制说明

标准起草人：石建军 顾春艳 王自俭

张锦程 周春吉 苑云凤

刘 丽 贺临芳 禹德有

自1985年国务院《家畜家禽防疫条例》实施以来，猪的屠宰检疫纳入了依法管理的轨道，检疫是一项以技术为依托的政府行为，尤其是1996年9月以后猪实行定点屠宰、集中检疫以来，对猪屠宰检疫规范提出了更高的要求，1998年《动物防疫法》的颁布实施，把检疫行为上升到了法律的高度，急需出台相应的技术规范，海港区兽医卫生监督检验所结合当地实际情况，提出制定适应本地区的《猪屠宰检疫技术规范》地方标准，能够更迅速、准确地检出疫病，规范对染疫猪的处理，让人们食用上安全无疫病的“放心肉”，保障养殖业的健康发展。

《猪屠宰检疫技术规范》地方标准的起草工作，是在猪屠宰检疫实践中不断探索，在监督检查中查找存在问题，参照了GB 16548-1996《畜禽病害肉尸及其产品无害化处理规程》，GB 16549-1996《畜禽产地检疫规范》，GB 16551-1996《猪瘟检疫技术规范》等国家标准；农业部、卫生部、对外贸易部《肉品卫生检验试行规程》以及大量的专业书籍。经过近一年的酝酿，于2000年11月完成了标准的初稿，而后又不断征求专家、检疫人员意见，在试运行中不断修改和完善，形成了今天的标准草案。

本标准草案共分三个部分：第一部分：检疫主要疫病；第二部分：宰前检疫，详细地规定了宰前检疫的组织管理、宰前检疫

的程序、宰前检疫的方法及检疫后的处理；第三部分：宰后检验，规定了宰后检验点的设置、宰后检验的基本要求、宰后检验的程序和要点及检疫后的处理。

本标准的制定与实施，必将使我区的猪屠宰检疫进一步科学化、规范化、制度化，提高猪肉品质。本标准发布后，建议各级政府及业务部门做好宣传和实施工作，各屠宰经营户主动配合。

在本标准的编制过程中，得到了市、区领导及专家的支持与帮助，在此表示感谢。

2000年11月

审定意见

2000年12月12日，质量技术监督局组织有关专家和技术人员召开了海港区兽医卫生监督所提出的《猪屠宰检疫技术规范》地方标准审定会。会上听取了标准起草人员的汇报，审阅了有关技术资料。与会人员经过充分讨论提出一致意见如下：

一、本标准选题符合秦皇岛市动物检疫需要，立题准确。

二、本标准符合标准起草规范。

三、本标准提出的技术规程具有先进性和广泛的实用性。

四、本标准在秦皇岛市具有较大的推广应用前景。

专家审定组一致意见同意该项标准发布实施。

主任：杨永刚

副主任：李院真

2000.12.12

**《猪屠宰检疫技术规范》地方标准
审 定 人 员 名 单**

姓名	职务、职称	单位	本人签字
欧阳利	标准科科长 工程师	秦皇岛市技术监督局	欧阳利
邱田根	工程师	秦皇岛市技术监督局	邱田根
卢存礼	动检站站长 高级兽医师	秦皇岛市畜牧局	卢存礼
张志金	动检站副站长 高级兽医师	秦皇岛市畜牧局	张志金
郭凤田	兽医站站长 高级兽医师	秦皇岛市畜牧局	郭凤田
张学军	动检站副站长 兽医师	秦皇岛市畜牧局	张学军
杨水敏	兽医站站长 高级兽医师	秦皇岛市海港区农业局	杨水敏
张晓明	工程师	秦皇岛市海港区技术监督局	张晓明
魏雪梅	工程师	秦皇岛市海港区技术监督局	魏雪梅