

DB4403

深 圳 市 地 方 标 准

DB4403/T 370—2023

生猪屠宰环节品质检验技术规程

Code of practice for quality inspection of pig slaughtering

2023-09-19 发布

2023-10-01 实施

深圳市市场监督管理局 发 布

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 兽医卫生检验能力要求 2

5 屠宰环境要求 2

6 宰前检验 2

7 宰后检验 4

8 无害化处理 5

9 分割检验 6

10 记录和文件管理 7

参考文献 8

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。

本文件由深圳市市场监督管理局提出并归口。

本文件起草单位：深圳市市场监督管理局、深圳市标准技术研究院。

本文件主要起草人：李旭煌、珠娜、谭韵、陈文乐、苏晓润、刘永、向艳、赵云龙、谢妙琦、张迎春、史鑫、蒋青青、崔媛媛、聂兰军、朴美善、王晓娅、吴萍。

生猪屠宰环节品质检验技术规程

1 范围

本文件确立了生猪屠宰环节品质检验的兽医卫生检验能力、屠宰环境、宰前检验、宰后检验、无害化处理、分割检验、记录和文件管理等程序和要求。
本文件适用于深圳市内生猪屠宰环节的品质检验。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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/T 9959（所有部分） 鲜、冻猪肉及猪副产品
- GB 12694 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范
- GB/T 17236 畜禽屠宰操作规程 生猪
- GB/T 17996 生猪屠宰产品品质检验规程
- GB/T 18394 畜禽肉水分限量
- GB/T 19480 肉与肉制品术语
- GB 50317 猪屠宰与分割车间设计规范
- NY/T 1897 动物及动物产品兽药残留监控抽样规范
- NY/T 3350 生猪屠宰兽医卫生检验人员岗位技能要求
- NY/T 3381 生猪无害化处理操作规范

3 术语和定义

GB/T 17236、GB/T 19480界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

宰前检验 ante-mortem inspection

在生猪屠宰前，判定生猪是否健康和适合人类食用进行的检验。

[来源：GB/T 27301—2008，3.2，有修改]

3.2

宰后检验 post-mortem inspection

在生猪屠宰后，采取同步检验的方法，对每头猪进行头蹄、体表、内脏、胴体、复验等的检验。

[来源：GB/T 27301—2008，3.3，有修改]

3.3

种公猪 breeding boar

未经阉割，阴囊内带有睾丸的公猪。

[来源：GB/T 9959.1—2019，3.4，有修改]

3.4

种母猪 breeding sow

乳腺发达，乳头长大，已种用（子宫粗大、颜色较深）的母猪。

[来源：GB/T 9959.1—2019，3.5，有修改]

3.5

晚阉猪 late castrated pig

一般体型较大，在阴囊或左髂部有阉割痕迹的生猪。

[来源：GB/T 9959.1—2019，3.6，有修改]

3.6

冷分割 cold-deboning

将片猪肉在冷却后进行分割剔骨。

3.7

热分割 hot-deboning

片猪肉不经冷却过程而直接进行分割剔骨。

4 兽医卫生检验能力要求

4.1 生猪屠宰场（厂）应配备与屠宰规模相适应的实验室并具备一定的检测能力，配备与屠宰规模相适应的兽医卫生检验人员数量，并符合屠宰管理相关要求。

4.2 从事生猪屠宰肉品品质检验工作的兽医卫生检验人员应符合 NY/T 3350 的要求，具备中专以上或同等学历水平，经检验技术培训，考试合格，持有兽医卫生检验人员资格证书的，方可独立开展检验工作。直接从事实验室检测检验工作的兽医卫生检验人员还应具有相关专业大学专科以上或同等学历，经过岗前培训。

4.3 兽医卫生检验人员应每年至少进行一次健康检查，并取得健康证明。

5 屠宰环境要求

5.1 生猪屠宰场（厂）应设置与屠宰加工量相适应的车间或区域，包括验收间、待宰圈（区）、隔离间、急宰间、屠宰加工间、官方兽医室、可食用和非食用副产品加工处理间、化学品存放间、无害化处理间（或暂存间）、发货间和冷藏库。

5.2 生产分割肉产品的生猪屠宰场（厂）还应设置与屠宰加工量相适应的冷却间、分割肉加工间、包装间和冻结间。

5.3 冷鲜肉生产的分割车间的环境温度、设施与设备、卫生条件应符合 GB 12694、GB 50317 的规定。

5.4 生猪屠宰场（厂）应开展环境卫生监测。

6 宰前检验

6.1 生猪预检

6.1.1 生猪屠宰场（厂）设置生猪预检点，对市外供深的生猪开展非洲猪瘟预检，预检合格后运送至屠宰场（厂）开展检验检疫屠宰。

6.1.2 生猪预检点对运输的生猪采用 PCR 检测仪进行检测，发现可疑疫情时应及时报告。

6.1.3 根据实际情况，在确保全覆盖的前提下，以车为单位采集生猪血液样品，均匀混合后进行检测非洲猪瘟。检出非洲猪瘟病毒核酸阳性的，将检测结果报告驻场官方兽医。

6.2 接收检验

6.2.1 生猪屠宰场（厂）在接收生猪前，应查验资料包括但不限于：

- 生猪产地检疫合格证明、耳标；
- 生猪无违禁药物承诺书；
- 非洲猪瘟检测合格证明；
- 运输车辆备案证明；
- 来自外省的生猪查验指定通道印章。

6.2.2 查验资料齐全、无误后，登记屠宰生猪的来源、数量、检疫证明号和供货者名称、地址、联系方式等内容，并保存相关凭证。

6.2.3 卸载时，应逐头检查生猪健康状态，对生猪进行动态检查。健康猪送入待宰圈静养，在圈舍登记牌上注明生猪静养起止时间、头数、产地、货主姓名等内容。严重伤残、濒死且无碍食品安全的生猪送急宰间急宰。疑似病猪送入隔离圈，进行隔离观察。死猪应做无害化处理。

6.2.4 应按照 NY/T 1897 的规定开展盐酸克仑特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺抽检，同时做好瘦肉精检测台账。对于筛查疑似阳性样品，及时向官方兽医报告。

6.3 待宰检验

6.3.1 待宰生猪临宰前应停食静养不少于 12h，宰前 3h 停止喂水。待宰圈舍应无污染、粪便、积水，且空间与生猪的数量匹配。考虑到动物福利，圈舍环境还应杜绝或者减少让生猪产生应激反应的声音、光、气味等外部因素。

6.3.2 生猪在待宰期间，应检查生猪健康状况，进行静态、动态、饮水以及排便、排尿情况的观察，包括但不限于：

- 静态检查，有无咳嗽、气喘、呻吟、流涎、昏睡、嗜睡等；
- 动态观察，有无跛行、步态不稳、行走困难、屈背拱腰、离群掉队、瘫痪等；
- 饮食状态观察，有无少食、慢食、拒食、不饮、吞咽困难；
- 对异常猪只进行个体检验，或抽取 5%~20% 正常猪只逐个检查健康状态。

6.3.3 发现疑似病猪送入隔离圈，进行隔离观察，经过充分休息和饮水后恢复正常的，可赶入待宰圈。症状仍不缓解的，以及濒死且无碍食品安全的生猪送急宰间急宰。死猪及病猪应做无害化处理。

6.4 送宰检验

6.4.1 生猪送宰前 2h 内应按照 6.3.2 的规定进行全面检查。检查后超过 4h 未屠宰的生猪，在送宰前应进行再次检查。

6.4.2 生猪送宰前应对猪体表进行喷淋，洗净猪体表面的粪便、污物等。

6.4.3 生猪宰前检验合格后，可进行屠宰，宰前登记检验结果和准宰头数，并将宰前检查的信息及时反馈给宰后兽医卫生检验人员，做好宰前检查记录，发放准宰证明。

6.5 急宰猪处理

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

7 宰后检验

7.1 头蹄检验

- 7.1.1 检查头蹄有无病变。
- 7.1.2 发现头部有脓肿等异常变化的，应进行修割。剖检两侧颌下淋巴结，检查有无肿大、出血、化脓和其他异常变化，对检出的病变淋巴结进行割除。
- 7.1.3 发现蹄部有肿胀、腐烂、脱壳、脓肿等异常变化的，应进行修割。

7.2 体表检验

- 7.2.1 对体表和四肢进行全面观察，剥皮猪还应检查皮张，检查有无充血、出血和严重的皮肤病。发现皮肤肿瘤或皮肤坏死时，应在体表上做出标志，供胴体兽医卫生检验人员处理。
- 7.2.2 检查颈部耳后有无注射针孔或局部肿胀、化脓，对检出的异常变化应做局部修割。
- 7.2.3 检查体表脱毛是否干净，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。

7.3 内脏检验

- 7.3.1 内脏检验应满足表 1 的要求。

表 1 内脏检验要求

序号	检验部位	检验要求
1	心脏	心包无粘连、积液，心脏无出血、淤血、坏死等异常变化
2	肺脏	肺脏无呛血、呛水、水肿、气肿、纤维化、坏疽等异常变化
3	肝脏	肝脏无淤血、变性、坏死、脓肿、纤维化、脂肪变性、寄生虫结节、肿瘤等异常变化
4	胃肠	胃肠浆膜无出血、淤血、水肿、粘连、坏死等异常变化
5	脾脏	脾脏无出血、淤血、肿胀、坏死等异常变化
6	膀胱和生殖器官	膀胱和生殖器官无出血、肿瘤等异常变化，检验是否为种公猪、种母猪、晚阉猪

- 7.3.2 内脏检验有异常变化的应按照 GB/T 17996 的规定进行处理。经检验为种公猪、种母猪或晚阉猪的，应按照 GB/T 9959（所有部分）的规定处理。
- 7.3.3 甲状腺、肾上腺、病变淋巴结应摘除干净。

7.4 胴体初验

7.4.1 整体检验

- 7.4.1.1 检查体表和四肢有无出血、淤血、化脓、皮炎和寄生虫损害等异常变化，发现异常的，应做局部修割。
- 7.4.1.2 剖检两侧浅腹股沟淋巴结有无肿大、出血、淤血、化脓等变化，发现异常的，应做摘除。
- 7.4.1.3 检查体腔浆膜有无出血、淤血、粘连等异常变化，发现异常的，应做局部修割。

7.4.2 肌肉和脂肪检验

7.4.2.1 检查肌肉组织和皮下脂肪有无出血、淤血、水肿、变性等异常变化，发现异常的，应做局部修割。

7.4.2.2 白肌肉、黑干肉、黄脂和黄疸检验应符合表 2 的要求。

表 2 白肌肉、黑干肉、黄脂和黄疸检验要求

序号	检验部位	检验要求	检验结果
1	腰大肌、背最长肌、半腱肌和半膜肌	肌肉苍白、质地松软、切面突出、纹理粗糙、水分渗出等现象	白肌肉
2	股内侧肌或股直肌	肌肉干燥、质地粗硬、色泽深暗等现象	黑干肉
3	皮下和体腔脂肪	仅皮下和体腔脂肪呈黄色，胴体放置24 h后黄色消退	黄脂
4	脂肪、皮肤、关节液	脂肪、皮肤、关节液等处出现全身黄染，胴体放置24 h后黄色不消退	黄疸

7.4.2.3 经检验为白肌肉、黑干肉、黄脂或黄疸的，按照 GB/T 17996 和《生猪屠宰肉品品质检验规程（试行）》的规定进行处理。

7.4.3 肾脏检验

检查肾脏有无出血、淤血、囊肿、粘连等异常变化。

7.4.4 胴体卫生检验

检查胴体体表、体腔壁有无污染，如有血污、毛及其他污物应冲洗胴体表层，如有粪污、脓污、胆汁污染，应修割被污染的胴体表层。检查槽头污染部分是否修割干净。

7.4.5 注水肉检验

检查猪肉是否颜色较浅泛白，指压后是否容易复原，放置后有无浅红色血水流出，胃、肠等内脏器官有无肿胀。疑似注水肉的，送实验室检测确定。水分含量的检测按照 GB 18394 规定的方法执行。

7.4.6 淋巴结检验

应对检出的病变淋巴结进行割除。

7.5 复验与加施标识

7.5.1 复验人员应结合胴体初验结果进行全面复验，确认合格的胴体，加盖肉品品质检验合格验讫印章，签发肉品品质检验合格证书。确认合格的其他可食用生猪产品，在其包装上加施肉品品质检验合格标识。

7.5.2 检验结果为种公猪、种母猪、晚阉猪的，应在胴体和肉品品质检验合格证上注明“种猪”或“晚阉猪”。

7.5.3 确认不合格的，加施无害化处理标识。

8 无害化处理

8.1 对宰后检验不合格的应按照 GB/T 17996 的规定进行处理，包括：

- 头部、蹄部修割部分，检出的头部病变淋巴结；
- 病变及异常变化的内脏；
- 胴体局部修割的病变部分、脓包、严重淤血、严重污染及异常部分；
- 检出黄疸的猪胴体及其他产品；
- 胴体上检出的病变淋巴结；
- 注水、注入违禁物质的猪胴体及其他产品；
- 患有脓毒症、尿毒症、急性及慢性中毒、全身性肿瘤、肌肉变质、高度水肿的猪胴体及其他产品；
- 其他需要做无害化处理的猪屠体、猪胴体及其他产品。

8.2 对甲状腺、肾上腺、病变淋巴结进行无害化处理。修割的严重白肌肉、严重黑干肉、严重的并带有不良气味的黄脂应做非食用处理或者无害化处理。无害化处理应按照 NY/T 3381 的规定开展。

8.3 生猪屠宰场（厂）应配备病死猪和病害猪产品集中暂存点，并应具备以下条件：

- 有独立封闭的贮存区域，并且防渗、防漏、防鼠、防盗，易于清洗；
- 有冷藏冷冻、清洗消毒等设施设备；
- 设置显著警示标识；
- 有符合动物防疫需要的其他设施设备。

8.4 生猪屠宰场（厂）应配备病死猪和病害猪产品专用运输车辆，并向承运人所在辖区的农业农村主管部门备案。病死猪和病害猪产品专用运输车辆应具备以下条件：

- 不运输病死猪和病害猪产品以外的其他物品；
- 车厢密闭、防水、防渗、耐腐蚀，易于清洗和消毒；
- 配备能够接入国家监管监控平台的车辆定位跟踪系统、车载终端；
- 配备人员防护、清洗消毒等应急防疫用品；
- 有符合动物防疫需要的其他设施设备。

8.5 运输病死猪和病害猪产品的企业和个人，应遵守下列规定：

- 及时对车辆、相关工具及作业环境进行消毒；
- 作业过程中如发生渗漏，妥善处理后再继续运输；
- 做好人员防护和消毒。

9 分割检验

9.1 用于分割的猪胴体应经过宰前、宰后检验合格，胴体无残毛、无血污、无大面积伤痕、无脓疱、无骨梢、无异物、放血良好。

9.2 分割肉加工允许有两种分割工艺，即冷分割和热分割。冷分割应符合冷却要求，在 0℃~4℃环境下，24 h 内将后腿肉中心温度冷却至 7℃以下。

9.3 分割的温度和时间应符合表 3 的要求。

表 3 分割温度和时间要求

分割方式	分割车间温度	包装间温度	冷鲜品库存储温度	冻结间温度	生产加工过程周转时间
冷分割	≤12℃	≤12℃	0℃~4℃	≤-28℃	在生产线上积压时间不超过 30 分钟，在包装间停留时间不超过 30 分钟
热分割	≤15℃	≤12℃	0℃~4℃	≤-28℃	从放血到加工成分割成品肉进入冷却间不超过 90 分钟

- 9.4 鲜、冻猪肉及猪副产品标准应符合 GB/T 9959（所有部分）的规定。
- 9.5 分割肉应经过金属探测器检测通过。兽医卫生检验人员根据金属探测填写金属探测记录。

10 记录和文件管理

- 10.1 生猪屠宰场（厂）应建立记录和文件管理制度并有效实施，记录和文件应符合 GB 12694 的要求。
- 10.2 应及时记录检验结果和不合格生猪产品处理情况，制定产品流向台账和无害化处理台账。
- 10.3 检验记录保存期限不应少于 2 年。

参 考 文 献

- [1] GB/T 17237—2008 畜类屠宰加工通用技术条件
 - [2] GB/T 27301—2008 食品安全管理体系 肉及肉制品生产企业要求
 - [3] GB/T 40466—2021 畜禽肉分割技术规程 猪肉
 - [4] NY/T 3146—2017 动物尿液中22种 β -受体激动剂的测定 液相色谱-串联质谱法
 - [5] 中华人民共和国国务院. 生猪屠宰管理条例：中华人民共和国国务院令742号. 2021年
 - [6] 中华人民共和国农业农村部. 非洲猪瘟防控期间全面开展生猪屠宰及生猪产品流通等环节非洲猪瘟检测：中华人民共和国农业农村部公告第119号. 2019年
 - [7] 中华人民共和国农业农村部. 农业农村部关于加强屠宰环节非洲猪瘟检测工作的通知：农牧发[2019]7号. 2019年
 - [8] 中华人民共和国农业农村部. 病死畜禽和病害畜禽产品无害化处理管理办法：中华人民共和国农业农村部令2022年第3号. 2022年
 - [9] 中华人民共和国农业农村部. 生猪屠宰肉品品质检验规程（试行）：中华人民共和国农业农村部公告第637号. 2023年
 - [10] 广东省人民政府. 广东省生猪屠宰管理规定：广东省人民政府令第266号. 2019年
 - [11] 深圳市人民代表大会常务委员会. 深圳市畜禽屠宰与检疫检验管理条例：深圳市第六届人民代表大会常务委员会公告第200号. 2020年
-