

生猪屠宰肉品品质检验规程

(试行)

1 适用范围

本规程规定了生猪屠宰过程中肉品品质检验的内容、程序、方法及处理。

本规程适用于生猪屠宰的肉品品质检验。

2 引用标准

GB/T 17236 畜禽屠宰操作规程 生猪

GB 18394 畜禽肉水分限量

当上述标准被修订时，应使用其最新版本。

3 术语和定义

3.1 生猪产品

生猪屠宰后未经加工的胴体、肉、脂、内脏、血液、骨、头、蹄、皮等。

3.2 批次

以来源于同一养殖场且同一时段屠宰的生猪为一批次。

3.3 同步检验

与屠宰操作相对应，将猪的头、蹄、内脏与胴体生产线同步运行，由检验人员对照检验和综合判断的一种检验方法。

4 肉品品质检验内容

4.1 生猪健康状况的检查。

4.2 动物疫病以外的疾病的检验及处理。

4.3 甲状腺、肾上腺和病变淋巴结、病变组织的摘除、修割及处理。

4.4 注水或注入其他物质的检验及处理。

4.5 食品动物中禁止使用的药品及其他化合物等有毒有害非食品原料的检验及处理。

4.6 白肌肉、黑干肉、黄脂、种猪及晚阉猪等的检验及处理。

4.7 肉品卫生状况的检查及处理。

4.8 国家规定的其他检验内容。

5 检验岗位设置及职责

5.1 人员要求

5.1.1 应配备与屠宰规模相适应的兽医卫生检验人员，兽医卫生检验人员应经考核合格。

5.1.2 未取得健康证明的，不得从事肉品品质检验工作。

5.1.3 兽医卫生检验人员应协助官方兽医开展屠宰检疫工作。

5.2 检验岗位

5.2.1 基本要求

应在生猪接收区、待宰区、屠宰车间和实验室的显著位置标识岗位名称和责任人员。

5.2.2 宰前检验岗

设置在生猪接收区和待宰区；负责接收检验、待宰检验、送宰检验和信息登记等。

5.2.3 宰后检验岗

5.2.3.1 头蹄检验岗：设置在放血之后、烫毛之前；负责屠体的头、蹄检验。

5.2.3.2 内脏检验岗：设置在屠体挑胸剖腹之后；负责检验心脏、肺脏、肝脏、胃肠、脾脏、膀胱、生殖器等。

5.2.3.3 脱体检验岗：设置在胴体劈半之前或之后；负责检验体表、胴体肌肉、脂肪、体腔、肾脏、骨与关节。

5.2.3.4 复验岗：设置在胴体检验之后；负责对胴体品质进行全面复查和加施标识。

5.2.4 实验室检验岗

负责理化、有毒有害非食品原料等的检验，以及国家规定需要开展的动物疫病的检测。

5.3 疫情报告及检测

在检验中发现生猪染疫或疑似染疫的，应立即停止屠宰，向驻场官方兽医报告，并迅速采取隔离等控制措施。同时，应立即向所在地农业农村主管部门或者动物疫病预防控制机构报告。发生动物疫情时，应按照国家规定开展动物疫病检测。

6 宰前检验及处理

6.1 接收检验

6.1.1 查验检疫证明、运输车辆备案证明、耳标，记录每批进厂生猪的来源、数量、检疫证明号和供货者名称、地址、联系方式等内容，并经临车观察，未见异常，方可准予卸载。

6.1.2 卸载时，应逐头观察生猪的健康状况，对生猪进行动态检查。健康猪送入待宰圈；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。

6.1.3 应在接收检验或宰后检验环节开展“瘦肉精”（ β -肾上腺素受体激动剂等化合物）等有毒有害非食品原料的筛查。对盐酸克伦特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺按每批次不低于3%的比例进行抽检。对于筛查疑似阳性样品，应及时按国家标准检测方法进行确证，确证检测结果不合格的生猪按规定进行无害化处理。同时对同批生猪逐头进行该阳性项目检测，合格的生猪准予屠宰，生猪产品准予放行，不合格的进行无害化处理。

6.2 待宰检验

6.2.1 生猪在待宰期间，应检查生猪健康状况，观察静态、动态、饮水以及排便、排尿情况。

6.2.2 检查生猪在待宰期间的停食静养是否按GB/T 17236执行。

6.2.3 发现疑似病猪送入隔离圈，进行隔离观察。发现濒死且无碍食品安全的生猪送急宰间急宰。

6.2.4 死猪应做无害化处理。

6.3 送宰检验

6.3.1 生猪送宰前应按照6.2.1的规定进行全面检查。

6.3.2 检查生猪体表清洁是否按GB/T 17236执行。

6.3.3 检查后超过4 h未屠宰的生猪，在送宰前应进行再次检查。

6.3.4 确认合格的生猪准予屠宰，宰前登记检验结果和准宰头数。

6.4 急宰检验

急宰时应进行急宰检验，发现染疫病猪时，进行无害化处理。急宰检验应按第7章的规定执行。

7 宰后检验及处理

7.1 基本要求

7.1.1 宰后应实施同步检验，应对每头猪进行头蹄检验、内脏检验、胴体检验、复验与加施标识。

7.1.2 在宰后检验发现病变淋巴结和病变组织时，确诊为非疫病引起的，应摘除或修割。

7.2 头蹄检验

7.2.1 检查头蹄有无病变。

7.2.2 发现头部有脓肿等异常变化的，应进行修割。应对检出的病变淋巴结进行割除。

7.2.3 发现蹄部有肿胀、腐烂、脱壳、脓肿等异常变化的，应进行修割。

7.3 内脏检验

7.3.1 心脏检验

检查心包有无粘连、积液，心脏有无出血、淤血、坏死等异常变化。

7.3.2 肺脏检验

检查肺脏有无呛血、呛水、水肿、气肿、纤维化、坏疽等异常变化。

7.3.3 肝脏检验

检查肝脏有无淤血、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。

7.3.4 胃肠检验

检查胃肠浆膜有无出血、淤血、水肿、粘连、坏死等异常变化。

7.3.5 脾脏检验

检查脾脏有无出血、淤血、肿胀、坏死等异常变化。

7.3.6 膀胱和生殖器官检验

7.3.6.1 检查膀胱和生殖器官有无出血、肿瘤等异常变化。

7.3.6.2 检查是否为种公猪、种母猪、晚阉猪。未经阉割，阴囊内带有睾丸的生猪视为种公猪；乳腺发达，乳头长大，已种用（子宫粗大、颜色较深）的生猪视为种母猪；在阴囊或左髂部有阉割痕迹的，视为晚阉猪。种公猪肉、种母猪肉和晚阉猪肉出厂前，不得采取调色、调味等方式处理。

7.3.7 有害腺体摘除

甲状腺、肾上腺应摘除干净。

7.4 脏体检验

7.4.1 整体检验

7.4.1.1 检查体表有无出血、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 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 全面检验及要求：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。白肌肉、黑干肉、黄脂出厂前，不得采取调色、调味等方式处理。

7.4.2.2 白肌肉检验：检查腰大肌、背最长肌、半腱肌和半膜肌，发现肌肉苍白、质地松软、切面突出、纹理粗糙、水分渗出等现象，视为白肌肉。对严重的白肌肉应做修割处理。

7.4.2.3 黑干肉检验：检查股内侧肌或股直肌，发现肌肉干燥、质地粗硬、色泽深暗等现象，视为黑干肉。对严重的黑干肉应做修割处理。

7.4.2.4 黄疸和黄脂检验：检查发现仅皮下和体腔脂肪呈黄色，胴体放置24 h后黄色消退的为黄脂。轻微的、无不良气味的黄脂肉不受限制出厂。检查发现脂肪、皮肤、关节液等处出现全身黄染，胴体放置24 h后黄色不消退的为黄疸。

7.4.3 淋巴结检验

应对检出的病变淋巴结进行割除。

7.4.4 肾脏检验

检查肾脏有无出血、淤血、囊肿、粘连等异常变化。

7.4.5 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。

7.4.6 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。

7.5 复验与加施标识

7.5.1 应进行全面复验，确认合格的胴体，加盖肉品品

质检验合格验讫印章，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 确认不合格的，加施无害化等处理标识。

7.6 宰后检验结果的处理

7.6.1 应做无害化处理的包括：

- a) 头部、蹄部修割部分，检出的头部病变淋巴结；
- b) 病变及异常变化的内脏；
- c) 脍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；
- d) 检出黄疸的猪胴体及其他产品；
- e) 脍体上检出的病变淋巴结；
- f) 注水、注入违禁物质的猪胴体及其他产品；
- g) 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；
- h) 其他需要做无害处理的猪屠体、猪胴体及其他产品。

7.6.2 应做非食用处理或者无害化处理的包括：

- a) 甲状腺、肾上腺；
- b) 修割的严重白肌肉和严重黑干肉；
- c) 严重的并带有不良气味的黄脂。

8 证章标志

肉品品质检验合格证、验讫印章、标识的式样和使用要求等按照国务院农业农村主管部门的规定执行。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”。

9 检验结果记录

应及时记录检验结果和不合格生猪产品处理情况。检验记录保存期限不得少于2年。