

# 《生猪屠宰肉品品质检验规程(试行)》

## 实施指南

### 一、适用范围

《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,不涉及传染病和寄生虫病等动物疫病的检疫及处理。生猪屠宰检疫按照《生猪屠宰检疫规程》的规定执行。

### 二、术语和定义

**(一)关于生猪产品。**生猪产品是指生猪屠宰后未经加工的胴体、肉、脂、内脏、血液、骨、头、蹄、皮等。本定义来源于《条例》第四十三条对生猪产品的规定。

**(二)关于批次。**按照来源于同一养殖场且在同一个时段屠宰的生猪为一批次,即在某一时段内屠宰的生猪应来自同一养殖场,否则视为不同批次。

**(三)关于同步检验。**生猪肉品品质检验应与屠宰操作同步进行,确保同一头猪的头、蹄、内脏与胴体能进行对照检验,如出现全身性病变等问题时,应将整头猪及生猪产品做无害化处理。生猪屠宰厂(场)可以配置屠宰检验同步装置实现同步检验。

### 三、肉品品质检验内容

生猪屠宰肉品品质检验内容主要依据农业农村部公告第 10

号的规定,包括八个方面。

**(一)生猪健康状况的检查。**通过检查生猪动态、静态、饮水情况等,确定生猪健康状况是否良好。

**(二)动物疫病以外的疾病的检验及处理。**按照《动物防疫法》第三条的规定,动物疫病是指动物传染病,包括动物寄生虫病。动物疫病以外的疾病在《规程》中是指黄疸、脓毒症、尿毒症、急性及慢性中毒、全身性肿瘤等。

**(三)甲状腺、肾上腺和病变淋巴结、病变组织的摘除、修割及处理。**甲状腺、肾上腺和病变淋巴结即通常所说的“三腺”。甲状腺、肾上腺是内分泌腺,病变淋巴结含有病原微生物,食用后均会影响人体健康,病变组织也属于不可食用部分。为此,应摘除“三腺”和修割病变组织,并进行相应处理。

**(四)注水或注入其他物质的检验及处理。**包括对疑似注水或注胶等其他物质的检验及处理。

**(五)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。**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,是指农业农村部公告第250号列出的21类食品动物中禁止使用的药品及其他化合物等。

**(六)白肌肉、黑干肉、黄脂、种猪及晚阉猪等的检验及处理。**白肌肉、黑干肉、黄脂、种猪肉及晚阉猪肉需要在相应岗位进行专门检验及处理。

**(七)肉品卫生状况的检查及处理。**主要包括对胴体体表、体腔壁等卫生状况的检查及处理。

**(八)国家规定的其他检验内容。**如发生非洲猪瘟等动物疫情时,按照国家规定开展相应的检测。

#### **四、检验岗位设置及职责**

《规程》规定了生猪屠宰厂(场)应配备的兽医卫生检验人员基本要求、各检验岗位要求和岗位职责,以及疫情报告及检测职责。

**(一)关于兽医卫生检验人员基本要求。**生猪屠宰厂(场)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,且应取得健康证明。依据《动物防疫法》第四十九条第三款“动物养殖场、屠宰企业的执业兽医或者动物防疫技术人员,应当协助官方兽医实施检疫”的规定,《规程》明确规定兽医卫生检验人员应协助官方兽医开展屠宰检疫工作。

**(二)关于各检验岗位要求和岗位职责。**生猪屠宰厂(场)应设置宰前检验岗、宰后检验岗和实验室检验岗等三类检验岗。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。宰后检验应按照顺序设置头蹄检验岗、内脏检验岗、胴体检验岗和复验岗。

**1.头蹄检验岗。**应设置在放血之后、烫毛之前,负责屠体的头、蹄检验。杜绝将头蹄检验岗设置在烫毛之后,以避免发生炭疽



时,病原扩散造成更大范围的污染,威胁人员健康和公共卫生安全。

2. **内脏检验岗。**应设置在屠体挑胸剖腹之后,负责检验心脏、肺脏、肝脏、胃肠、脾脏等脏器,也同时检验膀胱和生殖器。

3. **胴体检验岗。**应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、骨与关节等。按照生猪屠宰操作工艺流程,开膛、净腔时,取出除肾脏之外的其他脏器,肾脏则留在胴体上,因此肾脏的检验在胴体检验环节完成。

4. **复验岗。**应设置在胴体检验之后,负责对胴体品质进行全面复查,并加施检验标识。

**(三)疫情报告及检测职责。**根据《动物防疫法》第三十一条有关规定,《规程》明确了疫情报告职责。在生猪宰前和宰后检验过程中,发现染疫的或者疑似染疫的,应立即停止屠宰,兽医卫生检验人员向驻场官方兽医报告,生猪屠宰厂(场)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,并迅速采取隔离等控制措施。

《条例》第十四条规定,“发生动物疫情时,应按照国家农业农村主管部门的规定,开展动物疫病检测,做好动物疫情排查和报告”。为此,生猪屠宰厂(场)应按照国家规定开展相应的疫病检测。

## 五、宰前检验及处理

宰前检验包括接收检验、待宰检验和送宰检验等三个环节,对于符合急宰条件的应实施急宰检验。

**(一)接收检验。**接收检验主要包括查证验物、临车观察、卸载检查、有毒有害非食品原料的筛查等。

1. **查证验物。**兽医卫生检验人员应查验检疫证明、运输车辆备案证明、耳标,记录每批进厂(场)生猪的来源等信息,确保证物相符。

2. **临车观察。**在查证验物的同时,应对生猪进行群体静态检查,未发现异常时,方可卸载。

3. **卸载检查。**卸车时,兽医卫生检验人员要对生猪进行群体和个体动态检查,主要检查生猪的精神状况、外貌、呼吸和运动状态等。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。

4. **有毒有害非食品原料的筛查。**生猪屠宰厂(场)应建立有毒有害非食品原料风险评估等相关制度,根据国家和地方风险监测结果,结合本屠宰厂(场)生猪来源情况,选择相应的“瘦肉精”等有毒有害非食品原料项目进行筛查,确保生产的生猪产品不得检出违禁物质。对于其中的盐酸克仑特罗、沙丁胺醇、莱克多巴胺等3种物质应按每批次不低于3%的比例进行抽检。筛查工作可

在接收检验或宰后检验环节进行,生猪或生猪产品检出违禁物质时,应当立即向驻场官方兽医报告。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。

**(二)待宰检验。**生猪待宰期间,应做好健康状况检查和停食静养检查。

**1. 健康状况检查。**生猪在待宰期间,应观察静态、动态、饮水以及排便、排尿情况。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,死猪应做无害化处理。

**2. 停食静养检查。**检查生猪在待宰前的停食静养是否按 GB/T 17236《畜禽屠宰操作规程 生猪》执行,即应满足“停食静养不少于 12 h,宰前 3 h 停止喂水”的要求。

**(三)送宰检验。**生猪送宰前应全面检查健康状况,包括静态、动态、饮水以及排便、排尿情况。检查生猪体表清洁是否按 GB/T 17236 执行,即应对生猪体表进行喷淋,洗净猪体表面的粪便、污物等。检查后超过 4 h 未屠宰的生猪,在送宰前应进行再次检查。确认合格的生猪准予屠宰,宰前登记检验结果和准宰头数。

**(四)急宰检验。**在接收、待宰和送宰环节发现濒死且无碍食



品安全的生猪送急宰间急宰。急宰检验发现染疫病猪时,应进行无害化处理。急宰检验应按《规程》第7章“宰后检验及处理”的规定执行。

## 六、宰后检验及处理

(一)基本要求。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。在宰后检验发现病变淋巴结和病变组织时,只有确诊为非疫病引起的,才能进行摘除或修割,以防造成疫病的传播。

(二)头蹄检验。检查头蹄有无病变。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。发现蹄部有肿胀、腐烂、脱壳、脓肿等异常变化的,应进行修割。修割下来的部分均应做无害化处理。甲状腺建议在头蹄检验环节摘除,如因屠宰操作造成摘除不完全,可在内脏检验环节检查并摘除,保证在胴体检验前完成摘除。

(三)内脏检验。内脏检验包括心脏、肺脏、肝脏、胃肠、脾脏和有害腺体的检验与处理。为便于检验,膀胱和生殖器官检验也在内脏检验环节开展。对于发现有出血、淤血、坏死、脓肿等异常变化的内脏,应进行无害化处理,不能做修割处理。

在膀胱和生殖器官检验时,除了检查其有无出血、肿瘤等异常变化外,还应重点检查其是否为种公猪、种母猪、晚阉猪。考虑到商品猪中有“隐睾”的生猪,且占有一定比例,该类猪睾丸长在腹

腔内,无性气味,在屠宰检验过程中发现这类生猪可以不判定为种公猪。但未经阉割、阴囊内带有睾丸的生猪视为种公猪。对于乳腺发达,乳头长大,已种用的生猪视为种母猪,种母猪的子宫粗大、颜色较深,有的子宫内可见胎儿。检查发现在阴囊或左髂部有阉割痕迹的,视为晚阉猪。一些种公猪肉、种母猪肉、晚阉猪肉带有明显的性气味,种公猪肉和种母猪肉普遍颜色较深、纤维粗,口感较差。因此,此类猪肉出厂前,不得采取调色、调味等方式处理,避免掩盖其颜色、气味。

甲状腺、肾上腺的摘除可以由兽医卫生检验人员完成,也可以由屠宰工人操作完成,但是兽医卫生检验人员必须对此进行检查,确保其摘除干净,并进行无害化或者非食用处理。摘除肾上腺的位置应设在胃肠和心肝肺取出之后。

**(四)胴体检验。**应先对胴体进行整体检验,再进行肌肉和脂肪、肾脏、胴体卫生、注水肉等检验。

**1. 整体检验。**主要检查体表有无出血、淤血、化脓、皮炎和寄生虫损害等异常变化,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,修割下来的部分做无害化处理。

**2. 肌肉和脂肪检验。**应全面检查肌肉组织和皮下脂肪,对于发现出血、淤血、水肿、变性等异常变化的,应做局部修割,修割下来的部分做无害化处理。在全面检验基础之上,重点检验白肌肉、



黑干肉、黄脂和黄疸。

白肌肉也称 PSE 肉,是指色泽苍白(pale)、质地松软(soft)、表面有渗出汁液(exudative)的肉。黑干肉也称 DFD 肉,是指颜色暗黑(dark)、质地坚硬(firm)和表面干燥(dry)的肉。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。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。对严重的白肌肉和黑干肉应做修割处理,修割下来的部分应做非食用或无害化处理。轻微的、无不良气味的黄脂不受限制出厂。白肌肉、黑干肉、黄脂出厂前,不得采取调色、调味等方式处理。严重的并带有不良气味的黄脂应做非食用或无害化处理。

**3. 淋巴结检验。**淋巴结检验是肉品品质检验的重要环节,应对头部、胴体、内脏检出的病变淋巴结进行割除并做无害化处理。

**4. 肾脏检验。**主要检查肾脏有无出血、淤血、囊肿、粘连等异常变化,对发现异常的应做无害化处理。

**5. 胴体卫生检验。**在开展胴体检验时,还应检查胴体卫生状况。发现胴体体表、体腔壁有血污、毛等污物时,应冲洗胴体表层。发现有粪污、脓污、胆汁污染时,应修割被污染的胴体表层。同时,槽头污染部分应修割干净。这些修割的部分均应做无害化处理。

**6. 注水肉检验。**注水肉不仅质量较差,还存在注入违禁物质等食品安全风险。判断注水肉时,应首先进行感官检查,观察猪肉

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。对于疑似注水肉的,送实验室检测确定。水分含量按照 GB 18394《畜禽肉水分限量》规定的直接干燥法测定。

**(五)复验与加施标识。**应对胴体、头蹄、内脏等进行全面复验,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。确认为种公猪、种母猪、晚阉猪的,在胴体上加施相应标识。确认不合格的,加施无害化等处理标识。

**(六)宰后检验结果的处理。**应分类对宰后检验不可食用的猪屠体、猪胴体及其他产品等进行处理。

**1. 无害化处理。**应做无害化处理的包括 8 类,分别是头部、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;以及其他需要做无害化处理的猪屠体、猪胴体及其他产品。这些产品含有病原体、其他有毒有害物质等风险,容易造成食品安全问题,因此必须做无害化处理。检验出注水、注入违禁物质的猪胴体及其他产品的,在做无害化处理前,应向驻场官方兽医报告。

2. 非食用处理或者无害化处理。应做非食用处理或者无害化处理的包括3类,分别是甲状腺、肾上腺,修割的严重白肌肉和严重黑干肉,严重的并带有不良气味的黄脂。这些产品不能食用,但考虑到甲状腺、肾上腺可以用作生化制药的原料,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可以做工业用油等,因此规定这些产品可以做非食用处理。但对于没有综合利用能力的生猪屠宰厂(场),上述产品应全部做无害化处理。

## 七、证章标志

《条例》第四十四条规定,“生猪定点屠宰证书、生猪定点屠宰标志牌以及肉品品质检验合格验讫印章和肉品品质检验合格证的式样,由国务院农业农村主管部门统一规定”。为此,《规程》规定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。而对于检验结果为种公猪、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”。这个规定也与农业农村部公告第10号的规定保持一致。

## 八、检验结果记录

《条例》第十五条规定,“肉品品质检验应当遵守生猪屠宰肉品品质检验规程,与生猪屠宰同步进行,并如实记录检验结果。检验结果记录保存期限不得少于2年”“经检验不合格的生猪产品,应当在兽医卫生检验人员的监督下,按照国家有关规定处理,并如



实记录处理情况；处理情况记录保存期限不得少于2年”。依据这些要求,《规程》规定生猪屠宰厂(场)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。