

# 中华人民共和国农业农村部公告

第 1004 号

为规范牛、羊、驴、兔、家禽屠宰肉品品质检验,保障畜禽产品质量安全,根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国畜牧法》规定,我部组织制定了《牛屠宰肉品品质检验规程(试行)》、《羊屠宰肉品品质检验规程(试行)》、《驴屠宰肉品品质检验规程(试行)》、《兔屠宰肉品品质检验规程(试行)》、《家禽屠宰肉品品质检验规程(试行)》,现予公布,自公布之日起施行。

特此公告。

- 附件:1. 牛屠宰肉品品质检验规程(试行)
2. 羊屠宰肉品品质检验规程(试行)
3. 驴屠宰肉品品质检验规程(试行)
4. 兔屠宰肉品品质检验规程(试行)

## 5. 家禽屠宰肉品品质检验规程(试行)

农业农村部

2026年3月28日

## 附件 1

# 牛屠宰肉品品质检验规程

(试行)

## 1 适用范围

本规程规定了牛屠宰过程中肉品品质检验的内容、程序、方法及处理。

本规程适用于牛屠宰的肉品品质检验。

## 2 引用标准

GB 18394 畜禽肉水分限量

GB/T 19477 畜禽屠宰操作规程 牛

上述标准均应使用其最新版本。

## 3 术语和定义

### 3.1 批次

以来源于同一养殖场且同一时段屠宰的牛为一批次。

### 3.2 同步检验

与屠宰操作相对应,将牛的头、蹄、内脏与胴体生产线同步运行,由兽医卫生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 牛健康状况的检查及处理。

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 黑干肉等的检验及处理。

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实施屠宰检疫。

### **5.2 检验岗位**

#### **5.2.1 基本要求**

应在牛接收区、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**

设置在牛接收区和待宰区;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；负责检验头、蹄。

5.2.3.2 内脏检验岗：设置在屠体开胸剖腹之后；负责检验心脏、肺脏、肝脏、胃肠、脾脏、乳房、生殖器官、膀胱等。

5.2.3.3 胴体检验岗：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、骨与关节等。

5.2.3.4 复验岗：设置在胴体检验之后；负责全面复验。

### 5.2.4 实验室检验岗

负责“瘦肉精”（ $\beta$ -肾上腺素受体激动剂等化合物）等有毒有害非食品原料以及理化等指标的检验。

## 5.3 疫情报告

宰前、宰后检验中发现牛染疫或疑似染疫的，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，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。

## 6 宰前检验及处理

### 6.1 接收检验

6.1.1 依法查验检疫证明、运输车辆备案证明、畜禽标识，记录每批次进厂牛的来源、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，未见异常的，方可卸载。

6.1.2 卸载时，应对牛进行动态检查，逐头观察牛的健康状况。健康牛送入待宰圈；严重伤残、濒死且无碍食品安全的牛送急宰间急宰；疑似病牛送入隔离圈，进行隔离观察；死牛应做无害化

处理。

6.1.3 应在接收检验或宰后检验环节开展“瘦肉精”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,确证结果为不合格的牛进行无害化处理。同时对同批次牛逐头进行该阳性项目检测,合格的牛方可屠宰,牛产品方可放行,不合格的进行无害化处理。

## 6.2 待宰检验

6.2.1 牛在待宰期间,应检查牛健康状况,观察静态、动态、饮水以及排便、排尿情况。

6.2.2 检查停食静养是否按 GB/T 19477 执行。

6.2.3 发现疑似病牛送入隔离圈,进行隔离观察。发现濒死且无碍食品安全的牛送急宰间急宰。发现的死牛应做无害化处理。

## 6.3 送宰检验

6.3.1 牛送宰前应按 6.2.1 的规定进行全面检查。

6.3.2 检查牛体表清洁是否按 GB/T 19477 执行。

6.3.3 确认合格的牛方可屠宰,宰前登记检验结果和准宰头数。

6.3.4 检查后超过 4h 未屠宰的,在送宰前应进行再次全面检查。

## 6.4 急宰检验

急宰时应进行急宰检验,急宰检验按本规程第 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,对每头牛进行头蹄检验、内脏检验、胴体检验和复验。

7.1.2 宰后检验发现病变淋巴结和病变组织,确认为非疫病引起的,方可摘除或修割。

### 7.2 头蹄检验

7.2.1 检查头蹄有无异常变化。

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

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 乳房、生殖器官和膀胱检验

检查乳房、生殖器官和膀胱有无出血等异常变化。发现有化脓性乳房炎时,对照检查胴体、内脏有无化脓性病变;发现生殖器官肿瘤时,对照检查胴体、内脏有无广泛性肿瘤病变。

#### 7.3.2 心脏检验

检查心包和心脏有无淤血、粘连、坏死、肿瘤等异常变化。对发现的局部异常变化部位进行修割。

#### 7.3.3 肺脏检验

检查肺脏有无淤血、水肿、气肿、纤维化、肿瘤等异常变化。对发现的局部异常变化部位进行修割。

#### 7.3.4 肝脏检验

检查肝脏有无淤血、变性、坏死、脓肿、纤维化、肿瘤等异常变化。对发现的局部异常变化部位进行修割。

#### 7.3.5 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。对发现的局部异常变化部位进行修割。

#### 7.3.6 脾脏检验

检查脾脏有无出血、淤血、肿胀、坏死等异常变化。

#### 7.3.7 有害腺体摘除

甲状腺、肾上腺应摘除干净。

### 7.4 胴体检验

#### 7.4.1 整体检验

7.4.1.1 检查体表有无出血、淤血、化脓和寄生虫损害等异常变化。发现的异常变化部分,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。发现的异常变化部分,应做局部修割。

#### 7.4.2 肌肉和脂肪检验

7.4.2.1 全面检验:检查肌肉组织和皮下脂肪有无淤血、出血、水肿、脓肿、变性、寄生虫损害等异常变化。发现的异常变化部分,应做局部修割。

**7.4.2.2 黑干肉检验:**检查股部、臀部等部位肌肉,发现肌肉干燥、质地粗硬、色泽深暗等异常变化的,应做局部修割。

**7.4.2.3 黄疸检验:**检查发现肌肉、关节液、黏膜等处出现全身黄染,胴体放置 24h 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。对发现的局部异常变化部位进行修割。

#### **7.4.5 胴体卫生检查**

检查胴体体表、体腔壁有无污染,如有血污、毛等污物应冲洗干净,如有脓污、粪污、胆汁污染应修割被污染的胴体表层。

#### **7.4.6 注水肉检验**

检查牛肉是否颜色较浅,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 GB 18394 规定的方法执行。

### **7.5 复验**

应进行全面复验,检查有无漏检,肾上腺等是否摘除干净,有无未修割干净的污染部分,肌肉组织有无水肿等异常变化。确认合格的,对胴体、内脏、头、蹄等牛产品出具肉品品质检验合格证。确认不合格的,按 7.6 的规定处理。

## 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) 异常变化的乳房、生殖器官、膀胱和脾脏；
- c) 整体出现异常变化的内脏以及内脏局部修割的异常变化部分；
- d) 胴体局部修割的病变部分、严重污染及异常变化部分；
- e) 检出黄疸的牛胴体及其他产品；
- f) 多器官或全身有化脓性病变的牛胴体及其他产品；
- g) 多器官或全身有肿瘤病变的牛胴体及其他产品；
- h) 胴体上检出的病变淋巴结；
- i) 注水、注入违禁物质的牛胴体及其他产品；
- j) 患有脓毒症、尿毒症、急性及慢性中毒、全身性水肿的牛胴体及其他产品；
- k) 其他需要做无害化处理的牛屠体、牛胴体及其他产品。

### 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) 修割的黑干肉。

## 8 证章标志

肉品品质检验证章、标志的式样和使用等按照国务院农业农村主管部门的规定执行。

## 9 检验结果记录

应及时记录检验结果和不合格牛产品处理情况。检验记录保存期限不得少于2年。

## 附件 2

# 羊屠宰肉品品质检验规程

(试行)

## 1 适用范围

本规程规定了羊屠宰过程中肉品品质检验的内容、程序、方法及处理。

本规程适用于羊屠宰的肉品品质检验。

## 2 引用标准

GB 18394 畜禽肉水分限量

GB/T 43562 畜禽屠宰操作规程 羊

上述标准均应使用其最新版本。

## 3 术语和定义

### 3.1 批次

以来源于同一养殖场且同一时段屠宰的羊为一批次。

### 3.2 同步检验

与屠宰操作相对应,将羊的头、蹄、内脏与胴体生产线同步运行,由兽医卫生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 羊健康状况的检查及处理。

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 黄脂、种公羊等的检验及处理。

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实施屠宰检疫。

### **5.2 检验岗位**

#### **5.2.1 基本要求**

应在羊接收区、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**

设置在羊接收区和待宰区;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,负责检验头、蹄。

5.2.3.2 内脏检验岗:设置在屠体开胸剖腹之后;负责检验心脏、肺脏、肝脏、胃肠、脾脏、膀胱、乳房、生殖器官等。

5.2.3.3 胴体检验岗:设置在摘除内脏之后;负责检验体表、胴体肌肉、脂肪、体腔、肾脏、骨与关节等。

5.2.3.4 复验岗:设置在胴体检验之后;负责全面复验。

### 5.2.4 实验室检验岗

负责“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以及理化等指标的检验。

## 5.3 疫情报告

宰前、宰后检验中发现羊染疫或疑似染疫的,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,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。

## 6 宰前检验及处理

### 6.1 接收检验

6.1.1 依法查验检疫证明、运输车辆备案证明、畜禽标识,记录每批次进厂羊的来源、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,方可卸载。

6.1.2 卸载时,应逐只观察羊的健康状况,对羊进行动态检查。健康羊送入待宰圈;严重伤残、濒死且无碍食品安全的羊送急宰间急宰;疑似病羊送入隔离圈,进行隔离观察;死羊应做无害化

处理。

6.1.3 应在接收检验或宰后检验环节开展“瘦肉精”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,确证结果为不合格的羊按规定进行无害化处理。同时对同批次羊逐只进行该阳性项目检测,合格的羊方可屠宰,羊产品方可放行,不合格的进行无害化处理。

## 6.2 待宰检验

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

6.2.2 检查羊停食静养是否按 GB/T 43562 执行。

6.2.3 发现疑似病羊,送入隔离圈,进行隔离观察。发现濒死且无碍食品安全的羊送急宰间急宰。发现的死羊应做无害化处理。

## 6.3 送宰检验

6.3.1 羊送宰前应按 6.2.1 的规定进行全面检查。

6.3.2 确认合格的羊方可屠宰,宰前登记检验结果和准宰数量。

6.3.3 检查后超过 4h 未屠宰的,在送宰前应进行再次全面检查。

## 6.4 急宰检验

急宰时应进行急宰检验,急宰检验按本规程第 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,应对每只羊进行头蹄检验、内脏检验、胴体检验和复验。

7.1.2 在宰后检验发现病变淋巴结和病变组织,确认为非疫病引起的,方可摘除或修割。

### **7.2 头蹄检验**

7.2.1 检查头蹄有无异常变化。

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

7.2.3 发现蹄部有脓肿、腐烂、溃疡、脱壳等异常变化的,应进行修割。

### **7.3 内脏检验**

#### **7.3.1 乳房、生殖器官和膀胱检验**

7.3.1.1 检查乳房、生殖器官和膀胱有无出血、肿大、增生及肿瘤等异常变化。

7.3.1.2 检查是否为种公羊。未经阉割,阴囊内带有睾丸,已作种用的公羊,视为种公羊。

#### **7.3.2 心脏检验**

检查心包有无粘连、积液,心脏有无创伤性心包炎、心肌炎、出血、淤血、粘连、坏死等异常变化。对发现的局部异常变化部位进

行修割。

### **7.3.3 肺脏检验**

检查肺脏色泽、大小,检查有无呛血、淤血、出血、水肿、气肿、纤维化、坏疽等异常变化。对发现的局部异常变化部位进行修割。

### **7.3.4 肝脏检验**

检查肝脏色泽、大小,检查有无淤血、变性、坏死、脓肿、纤维化、肿瘤等异常变化。对发现的局部异常变化部位进行修割。

### **7.3.5 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。对发现的局部异常变化部位进行修割。

### **7.3.6 脾脏检验**

检查脾脏色泽、大小,检查有无出血、淤血、肿胀、坏死等异常变化。

### **7.3.7 有害腺体摘除**

甲状腺、肾上腺应摘除干净。

## **7.4 胴体检验**

### **7.4.1 整体检验**

7.4.1.1 检查放血程度及色泽是否正常,检查体表有无充血、出血、淤血、局部化脓、皮肤炎症和寄生虫损害等异常变化。发现的异常变化部分,应做局部修割。

7.4.1.2 检查体腔浆膜有无淤血、坏死、粘连等异常变化。发现的异常变化部分,应做局部修割。

## 7.4.2 肌肉和脂肪检验

7.4.2.1 全面检验:检查肌肉组织和皮下脂肪有无淤血、出血、水肿、脓肿、变性等异常变化。发现的异常变化部分,应做局部修割。

7.4.2.2 黄疸和黄脂检验:检查发现胴体仅皮下和体腔脂肪呈黄色,胴体放置 24h 后黄色消退的为黄脂。轻微的、无不良气味的黄脂不受限制出厂,但不得采取调色、调味等方式处理。检查发现脂肪、皮肤、关节液等处出现全身黄染,胴体放置 24h 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

剥离两侧肾被膜,检查色泽、大小并触检其弹性、硬度是否正常,有无出血、淤血、肿大、坏死等异常变化。对发现的局部异常变化部分进行修割。

## 7.4.5 胴体卫生检查

检查胴体体表、体腔壁有无污染,如有血污、毛等污物应冲洗干净,如有粪污、脓污、胆汁污染应修割被污染的胴体表层。

## 7.4.6 注水肉检验

检查羊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。疑似注水羊肉的,送实验室检测确定。水分含量的检测按 GB 18394 规定的方法

执行。

## 7.5 复验

应进行全面复验,检查有无漏检,肾上腺等是否摘除干净,有无未修割干净的污染部分,肌肉组织有无水肿等异常变化。确认合格的,对胴体、内脏、头、蹄等羊产品出具肉品品质检验合格证。确认不合格的,按7.6的规定处理。

## 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) 异常变化的乳房、生殖器官、膀胱和脾脏;
- c) 整体出现异常变化的内脏以及内脏局部修割的异常变化部分;
- d) 胴体局部修割的病变部分、严重污染及异常变化部分;
- e) 检出黄疸的羊胴体及其他产品;
- f) 胴体上检出的病变淋巴结;
- g) 注水、注入违禁物质的羊胴体及其他产品;
- h) 急性及慢性中毒、过度消瘦及肌肉变质的羊胴体及其他产品;
- i) 其他需要做无害化处理的羊屠体、羊胴体及其他产品。

### 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) 严重的并带有不良气味的黄脂。

## 8 证章标志

肉品品质检验证章、标志的式样和使用等按照国务院农业农村主管部门的规定执行。检验结果为“种公羊”的,出厂前应标明“种公羊”。

## 9 检验结果记录

应及时记录检验结果和不合格羊产品处理情况。检验记录保存期限不得少于2年。

# 驴屠宰肉品品质检验规程

(试行)

## 1 适用范围

本规程规定了驴屠宰过程中肉品品质检验的内容、程序、方法及处理。

本规程适用于驴屠宰的肉品品质检验。

## 2 引用标准

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

NY/T 3743 畜禽屠宰操作规程 驴

上述标准均应使用其最新版本。

## 3 术语和定义

### 3.1 批次

以来源于同一养殖场且同一时段屠宰的驴为一批次。

### 3.2 同步检验

与屠宰操作相对应,将驴的头、蹄、内脏与胴体生产线同步运行,由兽医卫生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 驴健康状况的检查及处理。

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 肉品卫生状况的检查及处理。

4.7 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**

应在驴接收区、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**

设置在驴接收区和待宰区;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 头蹄及皮张检验岗:设置在放血之后;负责检验头、

蹄、皮张。

5.2.3.2 内脏检验岗：设置在屠体开胸剖腹之后；负责检验心脏、肺脏、肝脏、胃肠、脾脏、乳房、生殖器官、膀胱等。

5.2.3.3 胴体检验岗：设置在胴体劈半之前或之后；负责检验胴体体表、肌肉、脂肪、体腔、肾脏等。

5.2.3.4 复验岗：设置在胴体检验之后；负责全面复验。

#### 5.2.4 实验室检验岗

负责有毒有害非食品原料以及理化等指标的检验。

### 5.3 疫情报告

宰前、宰后检验中发现驴染疫或疑似染疫的，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。

## 6 宰前检验及处理

### 6.1 接收检验

6.1.1 依法查验检疫证明、运输车辆备案证明，记录每批次进厂驴的来源、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，方可卸载。

6.1.2 卸载时，应逐头观察驴的健康状况，对驴进行动态检查。健康驴送入待宰圈；严重伤残、濒死且无碍食品安全的驴送急宰间急宰；疑似病驴送入隔离圈，进行隔离观察；死驴应做无害化处理。

6.1.3 应在接收检验或宰后检验环节开展有毒有害非食品原料的筛查。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,确证结果为不合格的驴按规定进行无害化处理。同时对同批次驴逐头进行该阳性项目检测,合格的驴方可屠宰,驴产品方可放行,不合格的进行无害化处理。

## 6.2 待宰检验

6.2.1 驴在待宰期间,应检查驴健康状况,观察静态、动态、饮水以及排便、排尿情况。

6.2.2 检查驴在待宰期间的停食静养是否按 NY/T 3743 执行。

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

6.2.4 死驴应做无害化处理。

## 6.3 送宰检验

6.3.1 驴送宰前应按照 6.2.1 的规定进行全面检查。

6.3.2 检查驴体表清洁是否按 NY/T 3743 执行。

6.3.3 确认合格的驴方可屠宰,宰前登记检验结果和准宰头数。

6.3.4 检查后超过 4h 未屠宰的驴,在送宰前应进行再次全面检查。

## 6.4 急宰检验

急宰时应进行急宰检验,急宰检验应按本规程第 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,应对每头驴进行头蹄检验、皮张

检验、内脏检验、胴体检验和复验。

7.1.2 宰后检验发现病变淋巴结和病变组织时,确认为非疫病引起的,方可摘除或修割。

## 7.2 头蹄检验

7.2.1 检查头蹄有无异常变化。

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

7.2.3 发现蹄部有腐蹄病、蹄裂病引起的腐烂、溃疡、脓肿等异常变化的,应进行修割。

## 7.3 皮张检验

检查皮张有无淤血、充血、出血、皮癣、寄生虫损害等。发现皮张有充血、出血及皮肤病变的,应做局部修割。

## 7.4 内脏检验

7.4.1 乳房、生殖器官和膀胱检验

检查乳房、生殖器官和膀胱有无出血、肿大、增生及肿瘤等异常变化。

7.4.2 心脏检验

检查心包和心脏有无淤血、粘连、坏死。对发现的局部异常变化部位进行修割。

7.4.3 肺脏检验

检查有无肺呛血、肺水肿、肺气肿、肺纤维化等异常变化。对发现的局部异常变化部位进行修割。

#### 7.4.4 肝脏检验

检查肝脏有无坏死灶、肝萎缩、脂肪肝、肿瘤等异常变化。对发现的局部异常变化部位进行修割。

#### 7.4.5 胃肠检验

检查胃肠浆膜有无水肿、粘连、坏死等异常变化。对发现的局部异常变化部位进行修割。

#### 7.4.6 脾脏检验

检查脾脏色泽、大小,检查有无出血、淤血、肿胀、坏死等异常变化。

#### 7.4.7 有害腺体摘除

甲状腺、肾上腺应摘除干净。

### 7.5 胴体检验

#### 7.5.1 整体检验

7.5.1.1 检查体表有无淤血、出血、局部化脓和寄生虫损害等异常变化。发现的异常变化部分,应做局部修割。

7.5.1.2 检查体腔浆膜有无淤血、坏死、粘连、脂肪坏死等异常变化。发现的异常变化部分,应做局部修割。

#### 7.5.2 肌肉和脂肪检验

检查肌肉组织和皮下脂肪有无淤血、出血、水肿、脓肿、变性等异常变化。发现的异常变化部分,应做局部修割。

#### 7.5.3 淋巴结检验

应对检出的病变淋巴结进行割除。

#### 7.5.4 肾脏检验

观察肾脏的色泽、大小,并触检其弹性是否正常。检查肾脏有无出血、淤血、囊肿、粘连等异常变化。对发现的局部异常变化部位进行修割。

#### 7.5.5 胴体卫生检查

检查胴体体表、体腔壁有无污染,如有血污、毛等污物应冲洗胴体表层,如有粪污、脓污应修割被污染的胴体表层。

#### 7.5.6 注水肉检验

检查驴肉是否颜色较浅,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 GB 5009.3 规定的方法执行。

### 7.6 复验

应进行全面复验,检查有无漏检,肾上腺等是否摘除干净,有无未修割干净的污染部分,肌肉组织有无水肿等异常变化。确认合格的,对胴体、内脏、头、蹄、皮等驴产品出具肉品品质检验合格证。确认不合格的,按 7.7 的规定处理。

### 7.7 宰后检验结果的处理

#### 7.7.1 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) 异常变化的乳房、生殖器官、膀胱和脾脏;
- c) 整体出现异常变化的内脏以及内脏局部修割的异常变化部分;

- d) 胴体局部修割的病变部分、严重污染及异常变化部分；
- e) 胴体上检出的病变淋巴结；
- f) 注水、注入违禁物质的驴胴体及其他产品；
- g) 其他需要做无害化处理的驴屠体、驴胴体及其他产品。

7.7.2 甲状腺、肾上腺应做非食用处理或者无害化处理。

## 8 证章标志

肉品品质检验证章、标志的式样和使用等按照国务院农业农村部主管部门的规定执行。

## 9 检验结果记录

应及时记录检验结果和不合格驴产品处理情况。检验记录保存期限不得少于2年。

# 兔屠宰肉品品质检验规程

(试行)

## 1 适用范围

本规程规定了兔屠宰过程中肉品品质检验的内容、程序、方法及处理。

本规程适用于兔屠宰的肉品品质检验。

## 2 引用标准

NY/T 3470 畜禽屠宰操作规程 兔

上述标准应使用其最新版本。

## 3 术语和定义

### 3.1 批次

以来源于同一养殖场且同一时段屠宰的兔为一批次。

### 3.2 同步检验

与屠宰操作相对应,将兔的头、爪、内脏与胴体生产线同步运行,由兽医卫生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 兔健康状况的检查及处理。

4.2 动物疫病以外的疾病的检验及处理。

4.3 病变组织的摘除、修割及处理。

4.4 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。

4.5 肉品卫生状况的检查及处理。

4.6 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

应在兔接收区、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

设置在兔接收区和待宰区;负责接收检验、待宰检验和信息登记等。

#### 5.2.3 宰后检验岗

设置在剥皮之后,预冷之前;负责头部检验、内脏检验、胴体检验和复验。

#### 5.2.4 实验室检验岗

负责有毒有害非食品原料以及理化等指标的检验。

### 5.3 疫情报告

宰前、宰后检验中发现兔染疫或疑似染疫的,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。

## 6 宰前检验及处理

### 6.1 接收及待宰检验

6.1.1 依法查验检疫证明、运输车辆备案证明,记录每批次进厂兔的来源、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,方可卸载。

6.1.2 卸载时,进行群体检查。发现精神萎靡、被毛粗乱、伏卧不动、呼吸困难等异常现象的,应进行隔离观察。

6.1.3 应在接收检验或宰后检验环节开展有毒有害非食品原料的筛查。

6.1.4 检查停食静养是否按 NY/T 3470 执行。

### 6.2 宰前检验结果处理

6.2.1 确认合格的,方可屠宰。

6.2.2 死亡的、含有违禁物质的、有全身性疾病等不合格的,应进行无害化处理。

## 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,应对兔进行头爪检验、内脏检验、胴体检验和复验。

7.1.2 在宰后检验发现病变组织时,确认为非疫病引起的,应摘除或修割。

### 7.2 头爪检验

剥皮后检查头、爪有无异常变化。

### 7.3 内脏检验

7.3.1 检查心脏和肺脏有无淤血、水肿、出血等异常变化。

7.3.2 检查肝脏的硬度、大小和色泽,有无肿大、脓肿、坏死等异常变化。

7.3.3 检查肾脏和脾脏有无肿大、淤血、出血、结节、花斑肾等异常变化。

7.3.4 检查胃肠有无淤血、出血、肿胀等异常变化。

### 7.4 胴体检验

#### 7.4.1 整体检验

7.4.1.1 检查肌肉和脂肪有无淤血、出血、坏死等异常变化。发现异常的应做局部修割。

7.4.1.2 检查胴体有无发育不良、过度消瘦、放血不全、严重损伤等异常变化。

#### 7.4.2 体腔检验

检查胸腹腔有无积液,胸腹内壁有无淤血、出血等异常变化。发现异常的应做局部修割。

#### 7.4.3 胴体卫生检查

检查胴体体表、体腔有无污染,应修割被粪污、脓污等污染的胴体表层,血污、兔毛等应冲洗干净。

### 7.5 复验

7.5.1 应进行全面复验,检查病变组织、污物等是否漏检或漏割。

7.5.2 确认合格的,对胴体、内脏、头等兔产品出具肉品品质检验合格证。

7.5.3 确认不合格的,按7.6的规定处理。

### 7.6 宰后检验结果处理

7.6.1 应做无害化处理的包括:

- a) 病变和异常变化的兔头和兔爪;
- b) 异常变化的内脏;
- c) 多个内脏同时出现病变等异常变化的胴体;
- d) 胴体局部修割的病变、异常变化及污染部分;
- e) 含有违禁物质的胴体及其他产品;
- f) 其他需要做无害化处理的兔屠体、兔胴体和其他产品。

7.6.2 发育不良、过度消瘦、放血不全的兔屠体、兔胴体应做非食用处理或无害化处理。

## **8 证章标志**

肉品品质检验证章、标志的式样和使用等按照国务院农业农村主管部门的规定执行。

## **9 检验结果记录**

应及时记录检验结果和不合格产品处理情况。检验记录保存期限不得少于2年。

# 家禽屠宰肉品品质检验规程

(试行)

## 1 适用范围

本规程规定了鸡、鸭、鹅等家禽屠宰过程中肉品品质检验的内容、程序、方法及处理。

本规程适用于鸡、鸭、鹅等家禽屠宰的肉品品质检验。

## 2 引用标准

GB 18394 畜禽肉水分限量

GB/T 19478 畜禽屠宰操作规程 鸡

NY/T 3741 畜禽屠宰操作规程 鸭

NY/T 3742 畜禽屠宰操作规程 鹅

上述标准均应使用其最新版本。

## 3 术语和定义

### 3.1 批次

以来源于同一养殖场且同一时段屠宰的家禽为一批次。

### 3.2 同步检验

与屠宰操作相对应,将家禽的内脏与胴体生产线同步运行,由兽医卫生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 家禽健康状况的检查及处理。

4.2 动物疫病以外的疾病的检验及处理。

4.3 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 肉品卫生状况的检查及处理。

4.7 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实施屠宰检疫。

### 5.2 检验岗位

#### 5.2.1 基本要求

应在活禽接收区、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

设置在活禽接收区和待宰区;负责接收检验、待宰检验和信息登记等。

### 5.2.3 宰后检验岗

设置在脱羽之后；负责胴体检验、内脏检验和复验。

### 5.2.4 实验室检验岗

负责有毒有害非食品原料以及理化等指标的检验。

## 5.3 疫情报告

在宰前、宰后检验中发现家禽染疫或疑似染疫的，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。

## 6 宰前检验及处理

### 6.1 接收及待宰检验

6.1.1 依法查验检疫证明、运输车辆备案证明，记录每批次家禽的来源、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，方可卸载。

6.1.2 卸载时，应对家禽进行群体检查，发现精神萎靡、伏卧不动、呼吸异常以及体型弱小等异常现象的，应进行个体检查。

6.1.3 应在接收检验或宰后检验环节开展有毒有害非食品原料的筛查。

6.1.4 检查停饲静养是否按 GB/T 19478、NY/T 3741 或 NY/T 3742 等执行。

### 6.2 宰前检验结果处理

6.2.1 确认合格的，方可屠宰。

6.2.2 死亡、含有违禁物质、有全身性疾病等不合格的,应进行无害化处理。

## 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,应对家禽进行胴体检验、内脏检验和复验。

7.1.2 宰后检验发现病变组织时,确诊为非疫病引起的,应摘除或修割。

### 7.2 胴体检验

7.2.1 检查有无发育不良、过度消瘦、放血不全等状况。

7.2.2 观察脱羽后的胴体有无烫伤和机械损伤等质量状况。

7.2.3 检查胴体表面有无出血、淤血、化脓、溃疡、肿物、坏死灶等异常变化。发现异常的,应做局部修割。

7.2.4 检查胴体体表、体腔清洁程度,发现粪便、胆汁、脓汁等污染严重的,应立即从屠宰线上摘下,对污染部分进行修割。如有血污、羽毛等应冲洗干净。

7.2.5 检查胴体皮下、肌肉有无水肿、淤血、出血等异常变化。

7.2.6 检查头部的喙、冠和髯、眼睑、鼻腔、口腔有无肿胀、出血、淤血、溃疡、结痂等异常变化。

7.2.7 检查胫、趾、爪、蹼有无出血、淤血、增生、肿大、结痂、溃疡等异常变化。

7.2.8 注水肉检验:检查禽肉是否颜色变浅,表面是否湿润、

光亮,肌肉切面是否纹理松散、渗水。疑似注水肉的,送实验室检测确定。鸡肉水分含量的检测按 GB 18394 规定的方法执行。

### **7.3 内脏检验**

检查内脏(心脏、肺脏、肝脏、脾脏、肾脏、腺胃和肌胃、肠道、法氏囊)有无肿大、淤血、出血、坏死灶、溃疡等异常变化。

### **7.4 复验**

7.4.1 应进行全面复验,检查病变组织、污物等是否漏检或漏割。

7.4.2 将检出的品质异常的胴体及其他产品单独挑出,放入带有相应处理标识的容器内。

7.4.3 确认合格的,对胴体、内脏、头、爪、掌等家禽产品出具肉品品质检验合格证。

7.4.4 确认不合格的,按 7.5 的规定处理。

### **7.5 宰后检验结果处理**

7.5.1 全身性异常变化的胴体、注水的胴体、含有违禁物质的胴体、病变及异常变化的内脏以及胴体局部修割的异常变化部分和污染部分等,应做无害化处理。

7.5.2 发育不良、过度消瘦、放血不全的屠体、胴体应做非食用处理或无害化处理。

## **8 证章标志**

肉品品质检验证章、标志的式样和使用等按照国务院农业农村主管部门的规定执行。

## 9 检验结果记录

应及时记录检验结果和不合格家禽产品处理情况。检验记录保存期限不得少于2年。