SN

中华人民共和国进出口商品检验行业标准

SN/T 0410.2—95

出口冻猪肉及冻猪副产品检验规程

Rule for inspection of frozen pork and pork offals for export

1995-09-20发布　　1996-01-01实施

中华人民共和国国家进出口商品检验局　发布

中华人民共和国进出口商品检验行业标准

SN/T 0410.2—95

代替 ZB X04 005—86

出口冻猪肉及冻猪副产品检验规程

Rule for inspection of frozen pork and pork offals for export

1 主题内容与适用范围

本标准规定了出口冻猪肉(片肉)、冻猪分割肉和冻猪副产品的卫生质量检验方法及判定规则。

本标准适用于健康猪只经屠宰、加工的出口冻猪肉(片肉)、冻猪分割肉及冻猪副产品的检验。

2 引用标准

GB 2722 鲜猪肉卫生标准

SN 0126 出口肉及肉制品中六六六、滴滴涕残留量检验方法

SN 0170 出口食品中沙门氏菌属(包括亚利桑那菌)检验方法

SN/T 0410.1 出口冻猪肉及冻猪副产品

3 术语

3.1 同步检验

每头猪的头、蹄、皮、胴体及内脏同一个运行轨道装置上检验。

3.2 连体检验

每头猪的头、蹄、皮、胴体及内脏相关连的同一编号检验。

3.3 就地放血

一息尚存,濒死猪只未按规定宰杀放血。

3.4 冷宰

已死亡的猪只进行宰杀放血。

4 检验

4.1 宰前兽医卫生检验

4.1.1 猪只必须来自安全非疫区、健康无病并取得非疫区证明和产地检疫证明。

4.1.2 运猪车辆进厂(场)应经过车辆消毒池,卸猪完毕车辆必须进行彻底清洗或消毒。

4.1.3 猪只进厂(场),兽医应进行逐头检查,根据检查结果分别存放于待宰圈、观察圈和病畜隔离圈。

4.1.4 猪只在宰前应进行临床观察,抽测体温,必要时应进行实验室诊断。

4.1.5 凡确定急宰的病猪应及时送急宰间处理。不得就地放血或冷宰。

4.1.6 传染病猪肉,应分别送无害处理间或化制间处理,不得污染场地。

4.1.7 猪只在宰前应进行 12～24 h 断食休息并充分给水至临宰前 3 h 为止。

4.1.8 兽医应做好宰前检验记录,送宰时得出具健康准宰证明。

4.2 宰后兽医卫生检验

4.2.1 胴体、内脏、头蹄应进行同步检验或连体检验。剥皮猪每只猪的胴体、内脏、头蹄和皮张编同一号

中华人民共和国国家进出口商品检验局1995-09-20批准　　1996-01-01实施

码检验。

4.2.2 头部检验应剖检颌下淋巴结和咬肌，必要时检查口腔、舌及咽喉粘膜。

4.2.3 体表检验应检查有无出血、疹块、炎症、结节和坏死等病变。

4.2.4 剥皮猪皮张检验，应用皮检灯进行透视检验，发现传染病时应立即按编号，查出同一屠体的头蹄、胴体、内脏作统一处理。

4.2.5 胴体检验，剖检腹股沟浅淋巴结和腹股沟深淋巴结，必要时剖检腘淋巴结及深颈淋巴结，同时检查脂肪、肌肉、胸、腹膜有无异常现象。

4.2.6 内脏检验

4.2.6.1 肺部检验：观察外表色泽。触检其弹性并切开支气管淋巴结及纵膈淋巴结。

4.2.6.2 心脏检验：检查心包膜及心肌，并沿动脉管剖检心室及心内膜。同时注意血液的凝固状态，应特别注意二尖瓣。

4.2.6.3 肝脏检验：检查有无肿胀、坏死和寄生虫，触检其弹性并剖检肝门淋巴结，必要时剖检胆囊。

4.2.6.4 脾脏检验：检查有无肿胀、出血点，触检其弹性，必要时剖检脾实质。

4.2.6.5 胃肠检验：剖检胃淋巴结及肠系膜淋巴结并观察胃肠浆膜之色泽，有无出血、水肿、化脓和结节，必要时剖开胃、肠观察粘膜。

4.2.6.6 肾脏检验：切开肾包膜，检查其形态有无异常，有无出血点、坏死、肿胀，必要时纵剖检查。

4.2.7 寄生虫检验

4.2.7.1 旋毛虫检验：采取猪的横膈膜肌脚小样一块与胴体编记同一号码。用消化法检验，或撕去肉样肌膜进行肉眼观察。然后在肉样上剪 24 个小片进行镜检，发现旋毛虫时应根据号码查对胴体、头蹄及内脏。在检验旋毛虫时同时检验住肉孢子虫。

4.2.7.2 囊尾蚴检验：主要检验咬肌、深腰肌和膈肌。必要时剖检肩胛外侧肌和股内侧肌。

4.2.8 凡患有下列疫病或受其污染的猪只不得加工出口：炭疽、恶性水肿、猪瘟、猪丹毒、全身性结核、猪巴氏杆菌病(猪肺疫)、布氏杆菌病、口蹄疫、传染性水泡病、囊虫病、旋毛虫病及其他传染性疾病。

4.2.9 兽医应根据宰后检验结果，作出详细记录。

4.3 品质规格检验

4.3.1 猪肉及副产品根据 SN/T 0410.1 进行感官检验。必要时送化验室进行检验。

4.3.2 猪肉及副产品必须肉质鲜，放血良好，色泽正常，无毛，无血污，无异味，无杂质。

4.4 化验室检验

4.4.1 新鲜度按 GB 2722 检验。

4.4.2 沙门氏菌按 SN 0170 检验。

4.4.3 抗生素、激素、重金属和农药残留量按照国家商检局指定的有关标准及规定检验。

4.4.4 其他检验项目按国家有关标准和规定检验，对外贸易合同中有具体规定的按照合同规定检验。

4.5 成品检验

4.5.1 成品储藏库的库温、肉温和卫生消毒工作，必须有专人负责，定期检查并作好原始记录。

4.5.2 包装箱、袋应整洁牢固、干燥、无毒、无异味、唛头清晰、准确美观。

4.5.3 成品出厂前必须按批次开箱(片肉须脱袋)抽验。对包装块形、肉的中心温度、色泽、卫生、规格和重量均应检查并作详细记录，必要时解冻检验。

4.5.4 经检验合格的成品，由卫生检验机构签发厂检合格单。

4.6 冷冻检查

4.6.1 预冷、急冻、冷藏库温是否符合标准要求，库内有无异味、发霉。

4.6.2 产品由预冷转急冻和由急冻转冷藏以及出库发运时，应检测肉中心温度，达到标准要求时，方准转库或发运。

4.6.3 肉色是否正常，有无冰霜、风干和腐败。

5 判定规则

5.1 出厂检验按班次抽样检验，经检验合格的出具厂检合格单，并在箱内放检验合格标记一张。检验不合格的不得出厂。

5.2 根据本标准或合同要求判定合格与否。

5.3 检验不合格的产品，凡属有碍安全卫生、酸败变质的不予复验，不得出口。

5.4 其他原因检验不合格的产品，报验人要求复验时必须进行返工整理并有返工整理记录，复验只限一次。

6 运输

按 SN/T 0410.1 运输要求进行检验。

附加说明：

本标准由中华人民共和国国家进出口商品检验局提出。

本标准由中华人民共和国江苏进出口商品检验局、中华人民共和国国家进出口商品检验局负责起草。

本标准主要起草人蒋辉斌、黄信忠、史书声。