SN

中华人民共和国进出口商品检验行业标准

SN 0398—95

出口冻马肉检验规程

Rule for inspection of frozen horse's meat for export

1995-12-25发布　　1996-05-01实施

中华人民共和国国家进出口商品检验局　发布

中华人民共和国国家进出口商品检验行业标准

出口冻马肉检验规程

SN 0398—95

代替 ZB X22 011—89

Rule for inspection of frozen horse's meat for export

1 主题内容与适用范围

本标准规定了出口冻马肉的技术要求、检验及判定规则。

本标准适用于出口冻马肉、鲜马肉及其副产品的检验。也适用于出口冻驴肉及其副产品的检验。

2 引用标准

GB 5033 出口产品包装用瓦楞纸箱

SN 0168 出口食品平板菌落计数

SN 0169 出口食品中大肠菌群、粪大肠菌群和大肠杆菌检验方法

SN 0170 出口食品中沙门氏菌属(包括亚利桑那菌)检验方法

3 技术要求

3.1 原料

3.1.1 用于加工出口冻马肉的马匹,必须来自安全非疫区,并取得非疫区证明书。在收购前须经当地县级农牧部门或其委托单位检疫马传染性贫血和马鼻疽,健康无病,取得检疫合格证明书。经工厂兽医查核后,方准进厂。

3.1.2 注射马传染性贫血疫苗的马匹,6 个月后方可屠宰。

3.2 加工

3.2.1 放血充分,去皮、头、蹄、尾及内脏,由脊椎中间分成二分之一体,再将二分之一体从第十二至十三肋间截开,分为前、后部,剔除骨及软骨。

3.2.2 修除皮下和腹腔外露脂肪、修除腹黄膜、横膈膜、项韧带、外露淋巴结、大血管和前后肢的筋腱。

3.2.3 按合同要求的规格加工。

3.2.4 预冷间、速冻库、冷藏库应配备温、湿度计及自动温度记录装置,库温应符合下列要求:

3.2.4.1 预冷间温度 0～4℃,经 8～12 h,肉的中心温度不高于 10℃。

3.2.4.2 速冻库温度－35℃,经 48 h 肉的中心温度在－15℃以下。

3.2.4.3 冷藏库温度稳定在－18℃以下。

3.2.5 库内清洁,定期消毒,有防霉、防鼠设施。

3.3 品质

肉质新鲜,色泽、气味正常,冷冻良好,无毛、无血污、无杂质。

3.4 包装

3.4.1 包装物料必须符合卫生标准,并且保持清洁卫生,不得含有有害、有毒物质。

3.4.2 包装纸箱应符合 GB 5033 的规定。

中华人民共和国国家进出口商品检验局 1995-12-25 批准　　1996-05-01 实施

4 检验

4.1 兽医卫生检验

4.1.1 宰前检验

4.1.1.1 观察马的精神状况、活动姿态、呼吸情况，口腔、鼻腔、舌及眼结膜有无异常。

4.1.1.2 观察或触摸马的体表、耳下、肛周有无溃疡、肿块。胸部、腹下有无异常。

4.1.1.3 应逐匹检测体温，对原因不明体温 39℃以上者，不准屠宰，应送可疑病畜圈观察，必要时进行实验室诊断，确诊后再作处理。

4.1.1.4 经检验确认健康的马匹，由兽医开具准宰证。

4.1.1.5 临宰前应断食休息 12～24 h，但须充分给水至屠宰前 3 h 为止。

4.1.1.6 宰前发现传染病或普通病时，按《家畜家禽防疫条例》和《肉品卫生检验试行规程》处理。确定急宰的病马，应立即送急宰间处理。

4.1.1.7 宰前检验结果及处理情况，应做好记录，以备查核。

4.1.2 宰后检验

宰后的胴体、内脏、头、蹄和皮应进行同步检验，或在每匹马分离时编记同一号码，以便查对。

4.1.2.1 头部检验

应剖检颌下淋巴结、咽背淋巴结、鼻中膈，同时检视口腔和咽喉粘膜有无异常。

4.1.2.2 胴体检验

a. 检查胴体表面、脂肪、肌肉、胸膜、腹膜等有无异常。

b. 剖检股前淋巴结、肩胛前淋巴结及腹股沟浅淋巴结，必要时剖检腘淋巴结和髂内淋巴结。

4.1.2.3 内脏检验

a. 肺脏：观察外表色泽、大小，触检有无异常，必要时切开检查，并剖检支气管淋巴结和纵膈淋巴结。

b. 心脏：检查心包膜和心外膜，沿动脉管剖检心室，观察心内膜和心肌有无异常。同时注意血液凝固状况。

c. 肝脏：观察外表色泽、大小，触检有无异常，必要时切开检查，并剖检肝门淋巴结。

d. 脾脏：观察外表色泽、大小，触检有无异常，必要时切开检查。

e. 胃、肠：剖检胃淋巴结和肠系膜淋巴结，观察胃、肠浆膜，必要时剪开胃、肠检查。

f. 肾脏：观察其色泽、大小，触检有无异常，必要时纵切检查。

g. 必要时检查乳房、子宫、睾丸和膀胱。

4.1.2.4 寄生虫检验

a. 住肉孢子虫：检视腰肌、腹斜肌及后肢肌肉。

b. 在胴体和内脏检验的同时，注意观察有无寄生虫。

4.1.2.5 发现下列疾病者，不得做出口原料：

炭疽、马鼻疽、马传染性贫血、流行性淋巴管炎、破伤风、恶性水肿、马鼻肺炎和黑色素瘤等。

4.1.2.6 宰后发现炭疽、马鼻疽等疾病，按《肉品卫生检验试行规程》及有关规定处理。

4.1.2.7 兽医应将宰后检验结果及处理情况详细记录，以备查核。

4.2 成品检验

4.2.1 抽样

厂检以生产日期作批、按规格随机抽样。出口检验以报验的同一规格作批，以 100 箱为基数取 3 箱，超过 100 箱的按 1%增抽，不足 100 箱按 100 箱计。

4.2.2 感官检验

4.2.2.1 外观和色泽：目测。

4.2.2.2 肉的状态：手触和目测。

4.2.2.3 气味：嗅觉。

4.2.2.4 在检验成品发现问题时，可在被检验的样品中取2～4块，解冻后检查。

4.2.3 肉温检验

在被检验的样品中任取1～2块，放在不高于20℃的场所，用钻头钻至成品的中心部位后取出钻头，立即插入温度计，待温度计指示不再下降时的读数。

4.2.4 微生物检验

按SN 0168、SN 0169和SN 0170或进口国家指定的检验方法检验。

5 判定规则

5.1 厂检是出口检验的基础，厂检合格的成品才能向商检机构申请报验。

5.2 出口检验凡属安全卫生项目，必须符合进口国或合同要求。进口国或合同无要求的，按我国标准判定。

5.3 检验不合格的成品，凡属有碍食品安全卫生、腐败变质的，不予复验，不得出口。

6 贮存运输

6.1 冷藏库管理要专人负责，定期检查，有原始记录。

6.2 按生产日期或规格分别码垛，批次清楚，数量准确。

6.3 冷藏运输，车厢内清洁卫生，无异味，保温性能良好。

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辽宁、黑龙江进出口商品检验局负责起草。

本标准主要起草人陈文玉、李长有。