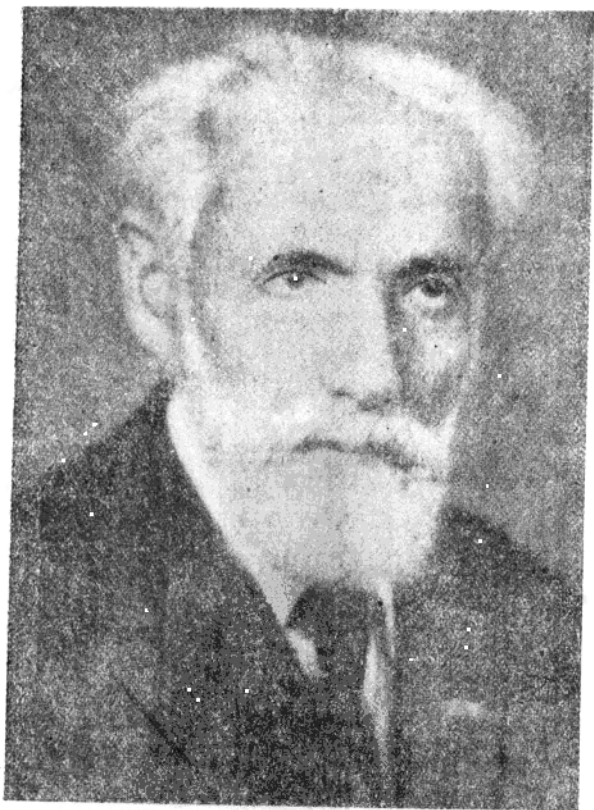


兽医卫生检验

В. Ю. 沃耳費爾茨著

殷震 薛紀元 胡文彬等譯

畜牧兽医图书出版社



兽医科学博士 华列里昂·尤耳维奇·

沃耳费尔茨教授 (1872—1946)

目 录

第五版(著者死后版)序	1
第四版序	1
緒言	2
苏联肉品工业的发展	3
兽医組織在苏联肉品工业中的作用	6

第一篇 牲畜屠宰产品的兽医卫生檢驗和技术操作基础

第一章 作为肉品工业原料的肉用牲畜	8
判定牲畜肥度的条例	13
第二章 牲畜的运输	16
运输中的兽医卫生监督	18
車輛和船只的消毒	22
第三章 牲畜加工(屠宰)企业及其結構的卫生原則	24
牲畜加工地的一般卫生要求	24
肉用牲畜加工企业的型式	26
苏联的肉品联合加工厂	26
冷藏屠宰場	29
醃肉工厂	31
地方屠宰場	31
改建的市营屠宰場	31
牲畜屠宰站	33
家禽屠宰場	35
家兔屠宰場	36
肉品联合加工厂和屠宰場主要部門的特征	36
牲畜驅趕站	37
屠宰前管理車間(站)	38

檢疫隔离所.....	39
屠宰——整修車間(室).....	40
第四章 肉用牲畜初步加工(屠宰和解体)的技术操作和卫生	44
动物的宰前准备.....	44
动物击昏法	45
动物放血法	47
动物屠尸的加工.....	50
牛屠尸的加工.....	50
馬和駱駝的屠尸加工.....	56
猪屠尸的加工.....	56
羊屠尸的加工.....	58
屠宰——整修車間的卫生	61
第五章 肉的学說.....	64
肉的一般概念	64
肉的形态学	65
肉的化学	71
肉的成熟	76
肉的变黑	79
热处理影响下的肉内变化.....	79
肉在保藏时的变化和肉的腐败	80
肉在腐败过程中的感官征象	83
肉新鲜度的实验室檢查法.....	86
肉新鲜度的綜合檢驗法.....	89
新鲜肉的商品鉴定和檢驗.....	94
肉的分类.....	94
肉尸的分等劈割.....	98
全苏标准.....	100
牛肉尸的解体(劈割).....	100
猪肉尸的全苏标准劈割.....	101
牛犊肉尸的全苏标准劈割.....	101
羊肉尸的全苏标准劈割.....	102
肉的記分評定法.....	103
第六章 肉和肉制品的保藏法及其檢驗	104

肉的冷加工	104
肉、乳及魚在加工和保藏时的冷冻法	104
冰窖	105
零度以下的人工冷冻	106
新鲜肉的冷加工	114
肉的冰冻和解冻	116
肉品联合加工厂冷藏車間及冷藏庫內的卫生和兽医卫生檢驗	119
肉品运输的卫生和技术操作	127
肉品在运输前的准备	127
运输工具	128
車廂內裝載肉品的方法和条件	129
肉品在运输途中的照应和兽医卫生监督	130
肉品鹽腌的技术操作、卫生和兽医卫生檢驗	131
肉品鹽腌的化学和物理学根据	131
肉的鹽腌法	134
鹽腌产品的鹹制	137
肉的风干和烘干	137
鹽腌时的肉重变化	137
肉的鹽腌卫生	138
腌肉的檢查	138
臘腸制品的兽医卫生檢驗及臘腸生产的技术程序和卫生	141
生产技术	141
燒煮类臘腸的制作	143
生熏类臘腸的制作	146
肉——臟器鉗臘腸和膠冻的制作	146
臘腸生产的卫生和兽医卫生檢驗	148
臘腸的卫生檢查	151
臘腸制品的實驗室檢查法	152
罐頭食品生产的技术操作、卫生和兽医卫生檢驗	158
生产技术	159
罐頭食品生产的卫生和兽医卫生檢驗	160
第七章 副产品、内分泌腺和血液的加工	167
副产品的加工技术、卫生和处理及其兽医卫生檢驗	167
副产品車間內的卫生和兽医卫生檢驗	169
收集和加工内分泌腺的卫生及其兽医卫生檢驗	170

动物血液的加工技术、卫生和兽医卫生检验	172
血液的成分和特性	172
血液的采集和加工方法	173
血液的兽医卫生检验	176
用于治疗目的的生血液的兽医卫生检验(CB. KO. 沃耳费尔茨)	177
第八章 食用油脂的加工技术和卫生及其兽医卫生检验	179
脂肪的化学	179
脂肪原料的商品鉴定	180
食用油脂的加工和熔炼技术	181
人造奶油的制造	186
骨的食物利用	187
食用油脂的生产卫生	188
食用油脂的卫生检查	189
油脂质量的测定法	191
油脂败坏的定量测定法	192
油脂的定性测定法	194
油脂的卫生评价	195
第九章 肠的加工技术、商品鉴定、卫生和兽医卫生检验	196
生产技术	197
肠原料的初步加工	197
肠管的加工设备	198
天然肠产品的代用品	201
肠生产中废弃品的化制法和除害法	201
肠原料和肠产品的兽医卫生检验及兽医卫生监督	202
肠管在由肉尸中取出时的兽医卫生检验	202
肠原料在加工过程中的兽医卫生检验	204
肠产品的兽医卫生监督	209
第十章 皮革及工业用屠宰产品的加工技术和卫生	210
皮革初步加工的技术操作和卫生	210
兽医勤务	213
第十一章 工业用动物原料的获得及其加工技术和卫生	215
第十二章 倒毙动物尸体和没收品的加工技术及卫生	219
化制车间和化制工厂	219
化制工厂的卫生要求	219

动物尸体和浸收品的化制方法.....	221
化制设备.....	221
化制工厂和肉品联合加工厂内化制车间的兽医勤务	226
生畜产品的兽医卫生检查	227
生产室的消毒	230
第十三章 肉用家畜在加工前的兽医检查.....	233
宰前兽医检查法	233
須將患畜送往卫生屠宰场的各种疾病以及肉品	
发出时的措施.....	236
鬻畜受伤、疫苗接种和中毒等牲畜的加工.....	237
宰前检查的登记.....	239
第十四章 肉品联合加工厂及屠宰场内动物器官和肉的宰后	
检查法.....	240
内检查的目的、意义及性质	240
淋巴系统在肉的兽医卫生检查上的意义	240
淋巴系统概略.....	243
肉的兽医卫生检查时检查的牛、羊淋巴结.....	243
肉的兽医卫生检查时检查的猪淋巴结.....	255
肉的兽医卫生检查时检查的马淋巴结.....	258
牲畜初步加工时肉的兽医卫生检查法	263
必须检查的器官.....	263
动物肉尸和器官的检查技术.....	266
一般要求.....	266
牛的肉尸和器官的检查.....	267
其他动物的肉尸和器官的检查.....	270
检查结果的登记.....	272
检查用工具和工作服.....	272
传送装置式肉品联合加工厂内牲畜初步加工车间内的肉检查	273
兽医卫生检查的证明印章.....	274
第十五章 动物传染病时的肉的兽医卫生检查	276
猪肉传染给人的动物传染病	276
炭 疽.....	276
鼻 疽.....	282
结核病.....	286

布氏杆菌病.....	294
痘.....	296
野兔热病.....	296
口蹄疫.....	297
猪丹毒.....	300
钩端螺旋体病(传染性黄疸).....	300
不經肉傳染給人的肉用动物的傳染病	301
放线菌病.....	302
葡萄状霉菌病.....	304
破伤风.....	305
创伤性气性水肿(恶性水肿).....	305
巴氏杆菌病(出血性败血症).....	306
假性结核病.....	306
猪 痘.....	307
牛接触傳染性胸膜肺炎.....	309
馬血斑病.....	310
坏死杆菌病.....	310
副结核病.....	311
气肿疽(鸭疽).....	311
傳染性腦脊髓炎.....	312
阿氏病.....	312
李氏杆菌病.....	313
第十六章 动物侵襲性疾病时的肉的兽医卫生檢驗	314
經肉傳染給人的侵襲性疾病.....	314
旋毛虫病.....	314
囊尾蚴病.....	325
牛肉的囊尾蚴病.....	325
猪肉的囊尾蚴病.....	328
囊尾蚴生活能力的測定.....	330
見于人但不經肉傳染給人的肉用动物的侵襲性疾病.....	332
棘球蚴病.....	332
肝片吸虫病.....	335
枪形吸虫病.....	336
舌状虫病.....	337
肉孢子虫病.....	337

肉检查时发现的仅动物所有的侵袭性疾病	338
绵羊的囊尾蚴病	338
鹿的囊尾蚴病	338
牛皮下蜂窝组织内牛皮蝇幼虫的寄居	338
食管的肉孢子虫病	339
后圆线虫病、猪肺虫病和草食兽肺虫病	339
腹膜上和颈囊尾蚴的寄居	340
第十七章 与新陈代謝障碍有关的疾病和組織病理变化时的	
肉的兽医卫生檢驗	341
与新陈代謝障碍有关的疾病	341
組織的病理变化	342
消瘦时的肉的废弃和于器官内发现病理过程时的个别器官的废弃	346
消瘦和羸瘦动物的肉	346
各种器官内的病理过程	347
第十八章 食物性中毒傳染的預防	350
各种副伤寒杆菌, 其卫生意义和鉴别	353
副伤寒杆菌对于人的致病性	358
非副伤寒源性的食物性中毒傳染	358
食物性中毒傳染的流行病学	359
肉的沙氏杆菌檢查	361
肉毒中毒	369
第十九章 有条件地可利用产品的高温除害	373
灭菌車間的設備	374
第二十章 在牲畜加工地以外的肉和肉制品的檢查	377
运来肉的檢查程序	378
患病动物和死亡动物的肉的判定	380
死亡动物肉的卫生评价	381
冰冻肉的檢查	381
鹽腌和熏制的火腿、胸肉和鹽腌猪肥膘的檢查	383
第二十一章 家禽肉的加工技术、卫生和兽医卫生檢驗以及	
蛋的兽医卫生檢驗	385
家禽屠宰場	385

家禽的初步加工.....	385
活禽和宰禽的检查.....	387
各种家禽传染病时的兽医卫生评价	390
傳染給人的家禽疾病.....	390
不傳染給人的家禽傳染病.....	391
家禽的蛋及其檢驗	393
第二十二章 家兔和野生禽兽的肉的兽医卫生檢驗	399
家兔的兽医检查、屠宰和整修.....	399
傳染病和侵襲病时的家兔肉的兽医卫生评价	400
野生禽兽肉的兽医卫生檢驗	402

第二篇 乳和乳制品的兽医卫生檢驗

第二十三章 乳和乳制品的加工技术及卫生	404
乳的一般知識.....	404
作为食品的乳.....	404
牛 乳.....	405
乳生产的卫生和技术操作	407
乳的兽医卫生檢驗	409
患病乳畜的乳.....	409
健康牛乳的菌类.....	412
典型的乳酸发酵菌.....	413
非典型的乳酸发酵菌.....	413
乳的检查法.....	414
乳的感官特性的测定.....	416
乳的細菌学檢查.....	416
乳的理化学檢查法.....	419
乳的生化学檢查.....	422
乳品的商品鉴定和兽医卫生檢驗.....	424
乳脂生产的技术操作、商品鑑定和檢查.....	424
奶油的技术操作和檢查法.....	425
酸乳油的商品鉴定和檢查.....	429
酸牛乳和嗜酸菌乳的商品鑑定及檢查.....	430
酸凝乳(由牛乳制成)的商品鉴定和檢查.....	431
牛乳酒的商品鉴定和檢查.....	432

馬乳酒的商品鉴定和檢查.....	433
干酪的製造.....	435
酪蛋白的製造.....	436
煉乳的製造.....	436

第三篇 魚和魚制品的兽医卫生檢驗

第二十四章 魚和魚制品的加工技术及卫生	437
魚和海兽的一般知識	437
成为渔业对象的苏联魚品种(海魚和淡水魚)	437
魚的解剖学	441
渔业海兽和狩兽业	443
魚和海兽的肉形态学及化学	444
毒 魚	447
魚和魚产品的加工技术及卫生	449
新鮮魚的宰杀和保藏.....	449
魚的加工.....	450
魚子的生产技术.....	453
渔业和狩兽业的生产廢品的利用	454
新鮮和保存的魚、魚子及其罐头的兽医卫生檢驗.....	455
新鮮魚的兽医卫生檢查.....	455
冰冻魚的兽医卫生檢查.....	458
醃醃魚的兽医卫生檢查.....	453
醃晒魚和熏魚的兽医卫生檢查.....	463
魚子的兽医卫生檢查.....	461
魚和魚产品的实验室檢查	461
魚中毒和魚毒	463
魚的侵襲病	464
魚的傳染病	463
海生哺乳动物肉的兽医卫生檢驗	471
甲壳类和軟體动物肉的兽医卫生檢驗	471

第五版(著者死后版)序

在修訂B. IO. 沃耳費爾茨教授的著作供第五次出版时,根据現行的全苏标准、技术条件、屠宰动物兽医卫生檢查及屠宰产品的兽医卫生檢驗的条例和規則(1940)而將他的原著作了修訂和补充。

B. П. 柯略日諾夫教授重新編写了緒言、“蛋的兽医卫生檢驗”篇,并修訂了第5、8(部分)、16、20、21、25等章。

A. H. 米罗諾夫副教授重新編写了“腸的技术操作、商品鉴定、卫生和兽医卫生檢驗”章,并修訂了第1、2、3、4、6、7、8(部分)、10、11、12、17、等章。

Я. П. 什里帕柯夫副教授修訂了第13、14、15、18、24等章。

B. П. 柯略日諾夫教授

Я. П. 什里帕柯夫副教授

1950年9月12日,莫斯科 A. H. 米罗諾夫副教授

第四版序

本書第四版根据近3—4年內新的科学材料以及1940年8月29日苏联保健人民委員总部批准的新的教学大綱作了部分的修訂。因此,例如重新編写了食物性中毒傳染一章。其次,根据大学內兽医卫生檢驗学的教学經驗和生产要求,將本書的某些部分作了扩充。最后,按照教学順序又將本書的材料排列作了某些更动。

在修改本書时,我参考了1940年底以前出版的專門文献。

在其他方面,本書保留了其早先的內容及方向。

沃耳費爾茨教授

1941年1月31日,莫斯科

結 言

“兽医卫生檢驗”教程闡明肉、肉制品、乳和魚的公共衛生和动物衛生問題及其生产上的基本技术，因为只在这样的課目配合下，學員才能对被研究的課目获得明确的概念。

教程的目的是培养兽医檢驗师，使他們能很好地掌握生产技术和貨品鉴定，俾在預防人类罹患人畜共同病、防止动物中傳染病和侵襲性疾病散播的基本工作时，可以成为完成社会主义企业生产计划的积极参加者。

本教程以學員們早先掌握的高等兽医学校的課目为基础，其中最重要的是解剖学及組織学、生理学、化学、家畜流行病学、寄生虫学、微生物学、消毒法。因此，“兽医卫生檢驗”列入于培养兽医师的五年級的教學計劃中。

兽医卫生檢驗人員几乎每天都需进行肉用牲畜、家禽和其屠宰产品的兽医檢查，根据这点就可了解培养兽医卫生檢驗学方面專門人才的意义。兽医在肉品兽医卫生檢驗方面的工作，不仅限于肉品联合加工厂或屠宰場，他还必須檢查集体农庄內、国营农場內、运输途中、冷藏室內、倉庫內、市場上、地方性質的各屠宰場、屠宰站等等的肉用牲畜、家禽和肉品。

新陈代謝是人类机体生命活动的基本因素。在劳动和机体本身的发育过程中，不断地消耗着有机物質和矿物質，如蛋白質、脂肪、碳水化合物、鹽类和維生素。这些損耗必須以营养品的不断引入来补充，有机体的組織就是由营养物的各組成部分構成的。故很明显，食物必須含有生命活动过程中所消耗的同样的和同量的物質。除少数例外以外，这些产物是水、有机化合物和无机化合物的复杂混合物，在这些混合物的成分中包括蛋白質、脂肪、碳水化合物、矿物質、維生素。

蛋白質是食物的最重要組成部分，系各種氨基酸的化合物，可根據其內容物而區分為全價蛋白質和不全價蛋白質。成年人所需的全價蛋白質的平均一晝夜標準為每公斤體重1.5克。人類所需的全價蛋白質主要含於動物性產品內（溫血動物和魚的肉、乳和蛋）。肉的蛋白質在與其他產品的蛋白質，尤其是植物性蛋白質相比較時，具有較高的吸收率。

在肉類中，橫紋肌的蛋白質具有良好的營養質，而結締組織和平滑肌纖維的蛋白質則是不全價的，因在這些蛋白質內缺少某些有機體必需的氨基酸（色氨酸、賴氨酸、酪氨酸及其他）。因此，在所有動物性產品內含蛋白質量最高（20%）的肉，就是人類最重要和最需要的營養資料（用素食配合全價蛋白質的日糧是非常困難而又不是到處可能的事）。

恩格斯用下列幾行字說明肉品營養在人類發展歷史中的作用：“但是打獵和捕魚的前提是從只吃植物轉變到同時也吃肉，而這又是進化到人的重要的一步。肉類食物在差不多現成的狀態下包含着為身體新陳代謝所必需的最重要的材料；它縮短了消化過程以及身體內其他植物性過程（即與植物生活現象相應的過程）所必需的時間，因此省下了更多的時間、更多的材料和更多的精力來過真正動物的生活。這種在形成中的人離植物界愈遠，他超出于動物界也就愈高。正如除了吃肉類還吃植物的習慣使野貓和野狗變成了人的奴仆一樣，除了吃植物還吃肉類的習慣大大幫助了增強正在形成中的人的體力和獨立性。然而最主要的還是肉類食物對於腦髓的影響；由於肉類食物，腦髓得到了比過去多得多的營養和發展所必需的材料，因此它就能夠一代一代更迅速更完善地形成起來”（“自然辯證法”中譯文142頁1955年版，人民出版社）。

蘇聯肉品工業的發展

在偉大十月社會主義革命以前，俄國是沒有肉品工業的。肉品及其他供進一步加工的屠宰產品，分散於手工業形式的許多企業內，所以靠近每個屠宰場的附近，設立了各種小型的作坊：腸作坊、油脂作坊、肉和皮作坊。

在苏維埃政权的最初几年内，設立了进行各种牲畜屠宰产品（毛皮、腸、血、脂肪）加工的專門国家机构。重建了若干冷藏屠宰場和腌肉工厂，修复了过去的大量市营屠宰場，腸、腌肉、罐头以及猪鬃、耳毛、内分泌腺等产品也开始出口。

1929年12月20日联共（布）党中央委员会通过了一项彻底改进劳动人民肉品供应事业和建立苏联社会主义肉品工业的決議。組織的基本原则有下列几項：1）加工牲畜的主要集中于政府組織的手中；2）最大限度地利用加工牲畜的活重；3）肉品工业的工业化；4）出产高級和卫生的肉制品和半肉制品；5）充分滿足劳动人民的肉类营养。

采用了大型肉品联合加工厂的型式作为將牲畜加工为最后产品的生产企业的范例；苏联設計的新设备亦被引用。因此，在掌握肉品工业先进技术的基础上，建立起来了苏联型的肉品联合企业——大型的社会主义食品工业机构。

在头两个五年计划期間，建立了30个以上的肉品联合加工厂，其中包括最大的莫斯科肉品联合加工厂、列宁格勒肉品联合加工厂、塞米巴拉丁斯克加工厂及其他，28个由联合加工厂附設的冷藏所和45个配售冷藏所。

在1931年9月25日联共（布）党中央委员会全体大会的決議以后，苏联的罐头工业获得特別广泛的发展。

1933年12月22日的联共（布）党中央委员会的指示起了巨大作用，在此会议上强調要求食品工业各企业部門建立严格的卫生制度。执行上述指示的结果，肉和肉产品的产量增高了，生产中的卫生制度有了改善。

党和政府特別注意为滿足广大需要的食品（肉类罐頭、营养食品、臘腸制品等）产量的提高。

現今，苏联頒布了牲畜、肉品、半制品和制成品（食品的和工业用的）、设备、生产过程、原料和半制品以及最后产品的檢查方法（感官的、化学的和細菌学的）的标准。此种执行于全苏联的标准，是提高肉产品质量的最重要措施之一。

党和政府在1948年通过的发展集体农庄和国营农場公有畜牧业以

及畜牧业产品供应的三年计划的历史决议，对于乳肉工业起了特殊意义。

1951年同1948年相比，供全国人民需要的肉品、油脂、乳、奶油、蛋和其他畜产品，以及供应轻工业的皮张、羊毛、肠和其他原料的生产，应增加到一倍半至二倍以上。

于1951年内应生产：肉(活重)2,700,000吨，羊毛188,000吨，皮革原料73,200,000张，羔羊皮3,150,000张，肠原料33,800,000件，猪鬃350吨，马毛1,800吨，乳(包括折合成乳的奶油)10,000,000吨。

为了提高供给国家和集体农庄的乳的质量，最好组织牧场乳厂，进行乳的初步加工和保藏；而在拥有大型乳商品牧场的集体农庄中，则可建立自己的奶油制造厂和干酪工厂。

在1949年—1951年，冷藏所的容量将增加680,000吨。

根据对历史文件的研究证明*，俄国肉品兽医卫生检查方面的最初措施开始施于彼得一世的统治时代。

1863年曾公布命令，命令中指示拆毁莫斯科城内设立在石桥旁和通車望楼内买卖鱼、鱼子、干鱼和肉类的长凳，并禁止以后在这些地方搭棚，只许在缴纳租税的店铺和长凳处经营指定的产品。

于1713年，彼得一世以帝俄元老院的决议禁止出售“劣质”肉品。这些措施在实质上就是于肉品出售地区审查肉品的质量和实施动物宰前检查的开始。

1719年发出关于“屠宰牲畜应在指定地点”的命令。此项措施具有特别重要的兽医卫生意义。彼得一世尚指令肉贩须将屠宰动物的内脏器官置于肉铺以外的地区，并保持铺面和砧凳的清洁。对不执行此项指令的犯罪者，课以罚款，犯第一条罪者课以10卢布，犯第二条者为20卢布，犯第三条者鞭笞无赦，并流放苦役。法律所以这样严格，是因肉贩商为贪图厚利，不执行适当的兽医卫生条例，因而促进了家畜流行病的传播。

为预防牲畜中的传染病起见，沙皇政府于1745年下令禁止由荷兰和其他地区将肉品和熏肉输入俄国。

应当指出，此时西欧屠宰场的兽医卫生状况极为悲惨：血液和肠与肠内容物遍布于屠宰场的院墙之外——街道上，洗水顺街道露天排水沟流出。群狗拾食病

* 根据 С. И. 日沃杰罗夫的未公布材料(1946年)

变器官，并在居民和家畜中散布傳染。

因此，整顿屠宰业的措施最初开始于俄国，仅于后来傳到西欧。

俄国由1866年起即准許屠宰馬匹作肉用。与此相适应，內务部于1867年頒发了关于馬匹在屠宰前后进行檢查的指令。

1882年在彼得堡城的屠宰場內設立了俄国第一个屠宰猪肉尸囊尾蚴病和旋毛虫病的显微鏡檢查站。

为了整顿屠宰場內肉产品的廢品，內务部于1904年开始执行全国统一規定的相应条例。

兽医組織在苏联肉品工业中的作用

在沙皇俄国，仅大的省城中心具有市营的屠宰場，在大部分小城市和小鎮集內往往在属于小商贩的簡陋板棚內进行牲畜屠宰。

屠宰場的兽医师通常都是兼职的，对于生产和公共卫生事业均不发生兴趣；他們只做檢查牲畜和肉品的工作。

现今，兽医师和公共卫生医师都热衷于直接参与生产；行政领导机关、兽医师、人医以及企业工作人員的目的都是一致的，就是最大限度地利用牲畜的活重，以及发出在質和卫生方面均无可指摘的产品。

苏联的兽医师在生产卫生以及預防动物及人的流行病和中毒傳染的領域內受到了良好的培养，在道德上和法律上負責保障企业区域、其生产房舍、生产技术过程的良好兽医卫生，并保証发出的食品和工业用产品的兽医卫生質量以及售予集体农庄市場的肉类产品的美好品質。

在苏联的各偏僻地点，兽医师在这方面的工作特別重要；因他在此往往是精通肉及乳产品卫生和技术問題、肉品联合加工厂和牲畜屠宰場建筑的公共卫生原則、其牲畜的飼养方式、原料加工厂及倉庫的組織、其中兽医卫生預防的实施、市場上肉品檢查以及其他等的唯一人員。

从1937年起，在苏联的各大小肉品联合加工厂內，組織了由兽医师为骨干的生产——兽医檢查的專門部門。此部門的職責不仅包括兽医卫生檢驗，并也檢查整个生产、技术过程以及肉品联合加工厂发出的全