

生猪 检疫和

肉品卫生检验

潘锦平 主编

上海科学技术出版社

生猪检疫和肉品卫生检验

潘锦平 主编

上海科学技术出版社

图书在版编目(CIP)数据

生猪检疫和肉品卫生检验/潘锦平主编. —上海:
上海科学技术出版社, 2001.5

ISBN 7-5323-5961-1

I.生... II.潘... III.①猪肉-卫生检疫②猪肉
-肉制品-卫生检验 IV.TS251.5

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2001)第 022195 号

上海科学技术出版社出版发行

(上海瑞金二路 450 号 邮政编码 200020)

商务印书馆 上海印刷股份有限公司印刷

新华书店 上海发行所经销

2001 年 5 月第 1 版 2001 年 5 月第 1 次印刷

开本 787×1092 1/32 印张 7 字数 143 000

印数 1—5 100 定价: 11.00 元

本书如有缺页、错装或坏损等严重质量问题,
请向本社出版科联系调换

内 容 提 要

本书分十一章,包括生猪疫病的防治,生猪检疫,生猪产品检疫,染疫生猪的屠宰检疫和处理,肉及肉品在保藏时的变化及其新鲜度的检查,猪分割包装肉和副产品包装的卫生质量与检验,猪副产品及肉制品的卫生检验,食物中毒及预防,肉品残毒及预防,肉品加工和流通过程的卫生监督管理,消毒方法及常用消毒药品简介,书末附录有关法律法规。

本书内容实用,操作性强,适合广大基层动物检疫人员阅读参考。

主 编 潘锦平

编著者 祝涵申 张曹民 王伟禄

侯卫清 马孟祖 李建人

序 言

改革开放以来,我国畜牧业生产持续发展,城乡农贸市场日益繁荣。肉类食品数量充沛,品种繁多。在畜牧业中,养猪业的发展始终处于领先地位,肉类食品的供应中猪肉也就占据优势。在生猪、生猪产品大市场、大流通的格局下,生猪疫病的防治与肉品安全卫生问题,受到广泛的关注。在新形势下,必须进一步做好生猪及其产品检疫检验工作,以促进养猪业的健康发展,保证肉品卫生质量,从而保障人民群众身体健康。编写《生猪检疫和肉品卫生检验》一书,目的在于普及生猪及其产品的检疫检验知识,提高基层畜牧兽医站和生猪屠宰场从事生猪检疫检验工作的动物检疫员的业务技术水平。本书可作基层动物检疫员的必备读物,也可供生猪饲养者、生猪产品生产、经营者和市场管理者学习和参考。本书介绍的有关肉品卫生方面的知识,对广大肉食品消费者也是大有裨益的。

本书共有十一章,内容涉及生猪防疫和生猪及其产品的检疫,肉品卫生检验,兽医卫生监督管理和消

毒等,书末附有有关动物防疫的法律、法规。我们从基层动物检疫员的工作实际出发,力求科学性与实用性相结合,理论与实际相结合,内容简明扼要,重点突出科普性和实用性。本书在编写过程中,承蒙上海市畜牧兽医界杨庆祥等专家审稿和提出宝贵意见,在此谨致谢忱。

由于我们业务水平有限,书中一定有不妥之处,恳请广大读者批评指正。

编 著 者

2001 年 1 月

目 录

第一章 生猪疫病的防治	(1)
一、生猪主要传染病	(1)
(一)猪呼吸道传染病	(1)
(二)猪腹泻性传染病	(3)
(三)猪繁殖障碍性传染病	(5)
(四)猪临宰前必须临诊检查的传染病	(7)
二、生猪传染病的基础知识	(10)
(一)微生物的基本特征	(10)
(二)猪传染病的传染过程	(13)
(三)猪传染病的流行过程	(14)
三、生猪传染病的防疫措施	(17)
(一)防疫工作的基本原则和内容	(18)
(二)集约化养猪业的综合防制措施	(19)
第二章 生猪检疫	(20)
一、生猪检疫的概念、性质和特征	(20)
(一)生猪检疫的性质	(20)
(二)生猪检疫的特征	(20)
二、检疫的范围和对象	(21)
(一)检疫的范围	(22)
(二)检疫的对象	(22)

三、检疫性质的类别	(24)
(一)生产性检疫	(24)
(二)贸易性检疫	(24)
(三)非贸易性检疫	(24)
(四)观赏性检疫	(24)
(五)过境性检疫	(24)
四、检疫的种类与要求	(24)
(一)口岸检疫	(24)
(二)国内检疫	(25)
五、检疫的方法	(29)
(一)常用的兽医检疫方法	(29)
(二)临床检疫与确定检疫	(30)
(三)各种兽医检疫的调查内容	(30)
(四)兽医检疫对检疫方法的要求	(31)
六、检疫后的处理	(32)
(一)传染源的处理	(32)
(二)对传播途径的处理	(34)
(三)对易感生猪的处理	(34)
七、生猪、生猪产品检疫等书面证明的填写和使用 ...	(35)
(一)填写和使用的基本要求	(35)
(二)《动物产地检疫合格证明》	(35)
(三)《出县境动物检疫合格证明》	(36)
(四)《动物产品检疫合格证明》	(37)
(五)《出县境动物产品检疫合格证明》	(37)
(六)《动物及动物产品运载工具消毒证明》	(38)
(七)《动物免疫证》	(38)
八、检疫监督和违法行为的法律责任	(39)
(一)法定检疫和几种检疫形式	(39)
(二)检疫监督	(39)

(三)几种违法检疫行为	(40)
第三章 生猪产品检疫	(43)
一、生猪产品检疫概述	(43)
(一)胴体、肉类检疫	(43)
(二)其他生猪产品的检疫	(43)
二、生猪屠宰检疫和检验	(44)
(一)宰前检疫	(44)
(二)宰后检验	(46)
(三)其他生猪产品的检疫和处理	(50)
三、淋巴结、胴体、内脏主要病变和检验处理	(51)
(一)淋巴结检查	(51)
(二)常见病理变化和检验处理	(52)
(三)内脏器官病理变化和检验处理	(54)
四、病、死猪肉的鉴别	(58)
(一)病猪肉	(59)
(二)死猪肉	(59)
五、公、母猪肉的鉴别	(60)
(一)公猪肉	(60)
(二)母猪肉	(60)
六、注水肉的鉴别	(61)
(一)注水肉的特征	(61)
(二)注水肉的危害和卫生处理	(62)
第四章 染疫生猪的屠宰检疫和处理	(63)
一、人畜共患传染病	(63)
(一)猪丹毒	(63)
(二)炭疽	(64)

(三)结核病	(65)
(四)口蹄疫	(66)
(五)布鲁氏菌病	(67)
(六)李氏杆菌病	(67)
(七)钩端螺旋体病	(68)
(八)破伤风	(68)
(九)沙门氏菌病	(69)
(十)狂犬病	(70)
(十一)猪链球菌病	(70)
二、人畜共患寄生虫病	(71)
(一)旋毛虫病	(71)
(二)囊尾蚴病	(73)
(三)住肉孢子虫病	(74)
(四)猪弓形体病	(74)
(五)棘球蚴病	(75)
(六)猪曼氏裂头蚴病	(75)
三、猪传染病	(76)
(一)猪瘟	(76)
(二)猪肺疫	(77)
(三)猪气喘病	(78)
(四)猪密螺旋体痢疾	(79)
(五)猪传染性萎缩性鼻炎	(79)
四、猪寄生虫病	(80)
(一)细颈囊尾蚴病	(80)
(二)肺丝虫病	(80)
(三)猪浆膜丝虫病	(81)
(四)猪肾虫病	(81)
(五)猪蛔虫病	(81)
(六)猪鞭虫病	(82)

第五章 肉及肉品在保藏时的变化及其新鲜度的检查	
.....	(83)
一、肉的形态结构.....	(83)
(一)肌肉组织	(83)
(二)脂肪组织	(84)
(三)结缔组织	(84)
(四)骨组织	(85)
二、肉的化学组成.....	(85)
(一)水分	(85)
(二)蛋白质	(86)
(三)脂肪	(86)
(四)碳水化合物	(87)
(五)矿物质	(87)
(六)含氮浸出物和无氮浸出物	(87)
三、肉的食用意义.....	(88)
四、肉在保藏时的变化.....	(89)
(一)肉的成熟	(89)
(二)肉的自溶	(91)
(三)肉的腐败	(91)
五、肉的新鲜度检查.....	(93)
(一)感官检验	(93)
(二)实验室检查	(94)

第六章 猪分割包装肉和副产品包装的卫生质量与检验	
.....	(95)

一、猪分割包装肉的卫生质量与检验.....	(95)
(一)分割肉品的卫生质量要求	(95)

(二)加工过程的卫生要求	(95)
(三)成品包装肉的卫生检验	(96)
二、猪副产品包装的卫生质量与检验	(97)
(一)猪副产品的卫生质量要求	(97)
(二)市销、出口冻猪副产品的卫生检验	(97)
三、猪肉制品包装的卫生要求	(98)
(一)包装的意义	(98)
(二)市场销售肉品的包装	(98)

第七章 猪副产品及肉制品的卫生要求与检验 (99)

一、猪油脂的卫生要求与检验	(99)
(一)脂肪的理化特性	(99)
(二)食用油脂的卫生要求与检验处理	(99)
二、猪食用血的卫生要求与检验	(99)
(一)血液采集的卫生要求	(100)
(二)食用血的品质保证	(100)
(三)食用血的检验	(100)
(四)食用血的贮存与保管	(101)
(五)食用血市场销售时间	(101)
三、肠衣的卫生要求与检验	(101)
(一)半成品肠衣的感官检验与卫生处理	(101)
(二)成品肠衣的感官检验与卫生处理	(101)
四、熟肉制品的卫生要求与检验	(103)
(一)原料肉的卫生要求与检验	(103)
(二)成品出厂前的卫生检验	(103)
五、腌腊肉制品的卫生要求与检验	(105)
(一)腌腊制品原料的卫生要求	(105)
(二)腌腊制品的卫生检验	(105)

第八章 食物中毒及预防····· (107)

- 一、病原微生物污染所致的食物中毒····· (107)
 - (一)致病性大肠杆菌和变形杆菌性食物中毒····· (107)
 - (二)沙门氏菌性食物中毒····· (108)
 - (三)副溶血性弧菌食物中毒····· (108)
 - (四)肉毒中毒····· (108)
 - (五)葡萄球菌性食物中毒····· (109)
 - (六)链球菌性食物中毒····· (109)
 - (七)魏氏梭菌性食物中毒····· (110)
 - (八)蜡样芽孢杆菌性食物中毒····· (110)
- 二、化学物质和毒物所致的食物中毒····· (110)
 - (一)污染化学物质中毒····· (110)
 - (二)黄曲霉毒素中毒····· (110)
 - (三)甲状腺和肾上腺中毒····· (111)
 - (四)二恶英残毒····· (111)
- 三、食物中毒的流行病学····· (112)
- 四、食物中毒的预防····· (113)

第九章 肉品残毒及预防····· (115)

- 一、残毒概述····· (115)
- 二、农药残毒····· (116)
 - (一)有机氯制剂····· (116)
 - (二)有机磷制剂····· (116)
- 三、药物残毒····· (116)
 - (一)抗生素····· (116)
 - (二)磺胺····· (117)
 - (三)生长促进剂····· (117)

(四)“瘦肉精”添加剂	(117)
四、残毒的控制和监测	(118)

第十章 肉品加工和流通过程的兽医卫生监督管理

.....	(120)
一、肉类屠宰加工厂的兽医卫生管理	(120)
(一)屠宰加工厂的选址和设计	(120)
(二)生猪收购和运输的兽医卫生管理	(121)
(三)屠宰加工厂的一般兽医卫生管理	(122)
(四)屠宰加工厂的屠宰检疫管理	(123)
(五)屠宰加工厂发生疫情时的处理	(125)
(六)屠宰加工厂肉品交易场所的管理	(125)
二、肉品冷藏的兽医卫生管理	(126)
(一)冷藏库的基本要求	(126)
(二)冷藏肉品的监督	(128)
(三)冷库的日常卫生管理	(130)
三、肉类批发市场的兽医卫生管理	(131)
(一)肉类批发市场的管理目的	(131)
(二)肉类批发市场的有关卫生防疫要求	(131)
(三)肉类批发市场管理者应具备的条件	(133)
(四)兽医卫检人员的工作要求	(133)
(五)肉类经营者必须具备的标准	(134)
四、农贸市场肉品的兽医卫生管理	(134)
(一)农贸市场肉品的管理	(134)
(二)市销肉品兽医卫生检查的程序和方法	(135)
(三)不洁肉品的卫生处理	(137)
(四)肉类经营场所的消毒	(139)
(五)《兽医卫生合格证》的申请和发放	(140)

第十一章 消毒方法及常用消毒药品简介	(141)
一、消毒的概念	(141)
二、消毒的种类和方法	(142)
(一)消毒的种类	(142)
(二)消毒的方法	(142)
三、常用消毒药品的使用方法	(144)
(一)常用传统消毒剂介绍	(144)
(二)新型消毒剂介绍	(145)
四、几种消毒对象的消毒方法和要求	(146)
(一)生猪、生猪产品集市的消毒	(146)
(二)运载工具的消毒	(146)
(三)毛类、皮张、杂骨的消毒	(146)
(四)粪便的消毒	(147)
(五)病死猪的处理方法	(147)
主要参考文献	(149)
附录	(150)
一、《中华人民共和国动物防疫法》	(150)
二、《中华人民共和国食品卫生法》	(161)
三、中华人民共和国国家标准	(174)
(一)《畜禽病害肉尸及其产品无害化处理规程》	(174)
(二)《畜禽产品消毒规范》	(178)
(三)《肉类加工厂卫生规范》	(180)
(四)《猪肉卫生标准》	(194)
(五)《无皮鲜、冻片猪肉》	(195)

第一章 生猪疫病的防治

一、生猪主要传染病

生猪传染病可分为两大类,第一类为古典传染病,其传染源来自病畜,也称外源性传染病,如猪瘟、口蹄疫、狂犬病等;第二类为应激性传染病,也称为条件性或内源性传染病,如猪黄痢、猪白痢、猪水肿病、猪链球菌病等,其病原分布广泛,多见于幼龄猪,多发生在密集饲养的猪群。

(一)猪呼吸道传染病

1. 猪传染性胸膜肺炎 病原为嗜血杆菌。病猪呈现肺炎、胸膜炎、关节炎的特征性症状和病变。表现为体温升高至40~41℃,食欲不振或拒食,轻微呕吐及腹泻,呼吸困难,咳嗽,口鼻流出带血的泡沫状渗出液,全身皮肤出现红斑,急性者大都死亡。冬季和早春是本病的高发季节。传播途径为呼吸道,通过咳嗽和喷嚏的分泌物及鼻涕,或与病猪直接接触传染。本病一般为散发性,很少呈暴发流行。耐过猪可长期带菌,因此,本病常反复发生,不易根除。

防治:排除或减少发病诱因。加强抗体监测,及时淘汰阳性猪。治疗应尽早实施,可选用青霉素、泰乐菌素、利高霉素、氯霉素等抗生素。

2. 猪气喘病 又称猪流行性肺炎。是由肺炎霉形体(支原