

动物性食品卫生学

(卫生、兽医、卫检专业用)

白云鹏 编著

辽宁商业专科学校

前 言

《动物性食品卫生学》是供高等院校卫检专业、兽医专业用教材，亦可供中专卫检专业及食品、外贸、卫生防疫、市场检疫人员和畜牧兽医工作者参考。

本书共分三篇十七章，重点阐述动物性食品的细菌污染；残毒；食品添加剂；肉、禽、乳、蛋、鱼、兔肉类食品、食用油脂及其卫生；副产品的加工与检验；屠宰加工企业的消毒；中毒的概念和分类；细菌性食物中毒；有毒动植物食物中毒；化学性食物中毒及食物中毒的调查处理。在编写过程中尽量吸收了国内外新的技术和理论，以适应教学 and 实际工作的需要。

本书初稿完成后，经沈阳农学院何英副教授、刘玫珊副教授审定，同时征得商业部教育司教材处同意后付印。在编写过程中辽宁商业专科学校领导和同志给予大力支持，~~在此~~并致谢。

限于编者的业务水平和编写经验，~~肯定~~~~有~~~~不少~~~~缺点~~或错误，渴望读者提出批评意见，以供将来进一步修订。

编 著 者

一九八五年九月

目 录

绪论	1
一、动物性食品卫生学的概念	1
二、动物性食品卫生学的任务	1
三、动物性食品卫生学与其它学科的关系	2
四、我国动物性食品卫生的概况及其前景	3
第一篇 动物性食品卫生学总论	6
第一章 动物性食品的细菌污染与腐败变质	6
第一节 动物性食品的细菌污染	6
一、常见的食品细菌	6
二、食品细菌菌相、数量及其食品卫生意义	9
三、大肠菌群及其食品卫生意义	11
第二节 动物性食品的腐败变质	12
一、腐败变质的原因和条件	12
二、腐败变质的化学过程与鉴定指标	14
三、腐败变质肉食品的卫生学意义与处理原则	17
第三节 动物性食品的保藏与检验	17
一、低温保藏	18
(一) 冷冻加工	18
(二) 动物性食品冷藏期间的检验	21
(三) 冷库的卫生管理	23
二、高温灭菌保藏	25
(一) 熟食制品的加工与检验	26
(二) 罐头的加工卫生与检验	29
三、提高渗透压保藏法	35
(一) 腌腊制品的加工卫生	36
(二) 腌腊制品的卫生检验	39
四、电离辐射保藏	50
第二章 动物性食品的残毒	53
第一节 残毒概述	53
第二节 农药残毒	55
一、农药污染肉品的途径	55
二、几种常用农药对肉食品的污染和毒性	56
(一) 有机氯农药类	56

(二) 有机磷农药类	72
第三节 药物残留	73
第四节 环境污染	74
第三章 食品添加剂	77
第一节 发色剂	77
一、硝酸盐和亚硝酸盐的测定	77
二、亚硝酸盐的荧光测定法	82
第二节 甜味剂	84
糖精与糖精钠的测定	85
(一) 纳氏比色法	85
(二) 薄层层析法	87
第三节 油脂抗氧化剂	88
一、我国允许使用的油脂抗氧化剂	89
二、其它较安全的抗氧化剂	89
三、天然抗氧化物质	90
第二篇 各类动物性食品及其卫生	91
第一章 肉类食品及其卫生	91
第一节 肉品学	91
一、肉的形态学	91
二、肉的化学组成	94
三、肉的食用意义	100
第二节 肉在保藏时的变化及其新鲜度的检查	101
一、肉的成熟	101
二、肉的自溶	103
三、肉的腐败	103
四、肉新鲜度的检查	105
(一) 感官检查	105
(二) 实验室检查	107
总挥发性盐基氮的测定	108
氯离子浓度 (PH值) 的测定	110
氨的检验	112
硫化氢试验	113
蛋白沉淀反应	114
鲜肉的细菌检验	114
第三节 屠宰加工企业的建立及其卫生要求	121
一、屠宰加工厂 (场) 厂址的选择	121
二、屠宰加工企业总平面布局的卫生要求	122

三、屠宰加工企业主要部门和系统的卫生要求·····	123
第四节 屠畜收购、运输的卫生监督·····	134
一、屠畜的收购检疫·····	134
二、屠畜的运输检疫·····	134
第五节 屠畜的宰前检验与管理·····	135
一、宰前检验的目的和意义·····	135
二、宰前检验的组织和方法·····	136
三、宰前发现病畜时的处理·····	139
四、屠畜的宰前管理与送宰·····	140
第六节 屠宰加工的卫生监督·····	141
一、屠宰加工过程的卫生监督·····	141
二、屠宰车间的卫生管理·····	145
三、急宰车间的卫生管理·····	146
四、生产人员的卫生要求和个人防护·····	146
第七节 屠畜的宰后检验·····	146
一、宰后检验的目的和意义·····	146
二、淋巴系统在肉品检验中的重要意义·····	147
三、淋巴系统概述·····	148
四、宰后被检淋巴结的选择·····	149
第八节 宰后检验的组织和方法·····	163
一、被检器官和肉尸的准备·····	163
二、宰后卫生检验点的设置·····	164
三、宰后检验方法和一般要求·····	165
四、宰后检验的程序及要点·····	166
五、宰后检验结果的登记·····	166
六、检验后的处理和盖印·····	167
第九节 有条件利用肉的无害化处理·····	168
一、冷冻处理·····	168
二、产酸处理·····	169
三、高温处理·····	169
四、盐腌处理·····	169
五、炼制食用油·····	170
第十节 经肉传染给人的屠畜传染病的鉴定与处理·····	170
一、炭疽·····	170
二、结核病·····	173
三、鼻疽·····	175
四、布氏杆菌病·····	176

五、口蹄疫·····	178
六、痘·····	179
七、野兔热·····	180
八、猪丹毒·····	180
九、钩端螺旋体病·····	182
十、李氏杆菌病·····	184
十一、沙门氏杆菌病·····	184
第十一节 非经肉感染人或不感染人的屠畜传染病的鉴定与处理·····	185
一、巴氏杆菌病·····	186
二、猪瘟·····	187
三、牛瘟·····	188
四、放线菌病·····	189
五、恶性卡他热·····	189
六、山羊传染性胸膜肺炎·····	190
七、副结核病·····	191
八、假结核病·····	191
九、坏死杆菌病·····	191
十、恶性水肿·····	192
十一、气肿疽·····	193
十二、破伤风·····	193
十三、猪传染性水泡病·····	194
十四、马流行性淋巴管炎·····	194
十五、马传染性贫血·····	195
十六、羊快疫·····	195
十七、羊肠毒血症·····	196
十八、狂犬病·····	196
十九、伪狂犬病·····	197
二十、猪密螺旋体病·····	197
第十二节 经肉感染人的屠畜寄生虫病的鉴定与处理·····	198
一、囊尾蚴病·····	198
二、旋毛虫病·····	200
三、猪孟氏双槽蚴病·····	203
四、弓形体病·····	203
第十三节 非经肉感染人或不感染人的屠畜寄生虫病的鉴定与处理·····	204
一、棘球蚴病·····	204
二、肝片吸虫病·····	205
三、腹腔吸虫病·····	206

四、舌状虫体·····	206
五、肉孢子虫病·····	207
六、卫氏并殖吸虫病·····	207
七、华枝睾吸虫病·····	208
八、球孢子虫病·····	208
九、蟠尾线虫病·····	209
十、肺线虫病·····	209
十一、细颈囊尾蚴病·····	209
十二、肾虫病·····	210
十三、前后盘吸虫病·····	210
十四、腭口线虫病·····	211
十五、浆膜线虫病·····	211
十六、蠕形螨病·····	211
十七、牛皮蝇幼虫病·····	212
第十四节 病变组织和器官的卫生检验·····	212
一、局限性和全身性组织病理变化·····	212
(一) 肌肉和器官的出血·····	212
(二) 组织水肿·····	213
(三) 蜂窝织炎·····	213
(四) 脓肿·····	213
(五) 败血症·····	214
(六) 脂肪组织坏死·····	214
(七) 骨血色病·····	215
(八) 肺骨化·····	216
(九) 全动脉炎·····	217
(十) 骨折与组织创伤·····	217
二、各种脏器的病理变化·····	217
(一) 皮肤的变化·····	217
(二) 肺脏的变化·····	218
(三) 心脏的变化·····	219
(四) 肝脏的变化·····	219
(五) 脾脏的变化·····	221
(六) 肾脏的变化·····	221
(七) 胃肠的变化·····	221
三、肿瘤·····	227
(一) 肿瘤的命名·····	229
(二) 畜禽常见肿瘤的鉴定·····	229

(三) 肿瘤病畜禽的卫生评价.....	230
第十五节 中毒性牲畜肉和性状异常肉的卫生检验.....	230
一、中毒性牲畜肉的卫生检验.....	230
二、性状异常肉的卫生检验.....	233
(一) 气味和滋味异常的肉.....	233
(二) 色泽异常的肉.....	234
(三) 消瘦和羸瘦的肉.....	238
第二章 食用油脂及其卫生.....	238
第一节 生脂肪的理化学特性.....	238
第二节 脂肪原料的收集、保存和食用价值.....	239
第三节 食用脂肪的加工卫生.....	240
第四节 食用脂肪的变质及其预防措施.....	240
一、脂化.....	240
二、水解.....	241
三、酸败.....	241
(一) 醛化酸败.....	241
(二) 酮化酸败.....	242
四、防止油脂酸败的措施.....	243
第五节 食用油脂的卫生检验.....	243
一、感官检查.....	243
二、实验室检查.....	244
(一) 酸价的测定.....	244
(二) 水分的测定.....	245
(三) 过氧化物反映.....	245
(四) 醛反应.....	245
(五) 过氧化物值的测定.....	247
(六) 硫代巴比妥酸试验.....	250
三、食用油脂的卫生评定.....	251
第三章 副产品的加工卫生与检验.....	252
第一节 食用副产品的加工卫生与检验.....	252
一、食用副产品的加工卫生.....	252
二、食用副产品的卫生检验.....	253
第二节 采取脏器生化制剂原料的卫生要求.....	253
第三节 血液的利用.....	255
第四节 肠制品的加工卫生与检验.....	256
一、肠原料的收集与初步加工卫生.....	256
二、肠制品的卫生检验.....	257

第四章 工业用畜产原料的加工卫生与检验	258
第一节 皮张的初步加工卫生与检验	259
第二节 其它畜产原料的加工卫生	260
一、猪鬃	260
二、毛	261
三、羽毛	261
四、骨	261
第三节 皮毛的炭疽检验与消毒	261
一、皮毛的炭疽检验	261
二、皮毛的消毒	262
第五章 废弃品的利用与屠宰加工企业的消毒	262
第一节 废弃品和尸体的处理与卫生监督	262
一、化制车间的一般卫生要求	263
二、废弃品和尸体的搬运与处理	263
三、废弃品和尸体处理时的卫生监督	264
第二节 屠宰加工企业的消毒	265
一、消毒的意义和范围	265
二、常用的消毒方法	265
三、消毒的操作顺序和方法	270
四、影响消毒效果的因素和消毒效果的检查	270
第六章 禽、蛋类食品及其卫生	271
第一节 家禽的宰前管理与检验	271
一、家禽的宰前管理	271
二、家禽的宰前检验	271
第二节 家禽屠宰加工的卫生监督	272
一、宰杀放血的卫生要求	272
二、烫毛、净膛的卫生要求	273
第三节 家禽的宰后检验	274
一、肉尸检查	274
二、内脏检查	274
第四节 家禽重要疾病的鉴定与处理	274
一、禽副伤寒	274
二、禽伤寒	275
三、禽结核	275
四、鸡白痢	276
五、鸡新城疫	276
六、鸡传染性鼻炎	277

七、鸡痘	277
八、鸡慢性呼吸道病	278
九、鸭瘟	278
十、禽霍乱	279
十一、曲霉菌病	279
十二、传染性盲肠肝炎	280
十三、球虫病	280
十四、淋巴细胞性白血病	280
十五、马立克氏病	281
十六、卵黄性腹膜炎	282
十七、鸡肾胚瘤	282
十八、肉毒中毒症	282
第五节 禽肉的卫生检验	283
一、禽肉的形态特征和营养价值	283
二、宰后禽肉的变化	284
三、光禽新鲜度的检验	284
(一) 感官检查	284
(二) 实验室检查	285
第六节 光禽的冷冻加工及卫生要求	286
第七节 蛋和蛋制品的加工卫生与检验	287
一、禽蛋的构造	287
二、蛋的化学组成及营养价值	288
三、蛋的保藏及其卫生要求	290
四、蛋的污染与变质	291
五、蛋的检验与商品评价	292
六、蛋制品加工的卫生监督	294
七、蛋制品的检验	295
第七章 家兔的加工卫生与检验	305
第一节 家兔的宰前管理与检验	305
一、家兔的宰前管理	305
二、家兔的宰前检验	306
第二节 家兔屠宰加工的卫生监督	306
第三节 家兔的宰后检验	307
一、腹腔脏器检查	307
二、胸腔脏器检查	308
第四节 重要兔病的鉴定与处理	308
一、巴氏杆菌病	308

二、结核病	309
三、伪结核病	309
四、坏死杆菌病	310
五、野兔热	310
六、李氏杆菌病	311
七、沙门氏杆菌病	312
八、葡萄球菌病	312
九、支气管败血波氏杆菌病	312
十、螺旋体病	313
十一、泰泽氏病	313
十二、粘液瘤病	313
十三、弓形体病	314
十四、皮肤霉菌病	314
十五、黄癣	315
十六、球虫病	315
十七、豆状囊尾蚴病	316
十八、链形多头蚴病	316
十九、棘球蚴病	316
二十、血吸虫病	317
二十一、肝片吸虫病	317
二十二、肝毛细线虫病	317
二十三、螨病	317
二十四、肿瘤	317
二十五、黄疸	318
第八章 乳类食品及其卫生	318
第一节 乳的一般概念	318
第二节 乳的化学组成及理化性质	319
一、乳的化学组成	319
二、乳的物理性状	321
第三节 乳的营养价值	322
第四节 影响乳品质的因素	323
一、影响乳化学组成和性状的主要因素	323
二、微生物污染对乳的影响	324
第五节 鲜乳的生产及加工的卫生监督	325
一、鲜乳的生产卫生	325
二、盛乳用具的管理与消毒	326
三、鲜乳加工的卫生监督	326

第六节 乳和乳制品的卫生检验与卫生评定	328
一、鲜乳	328
(一) 鲜乳的卫生检验	328
(二) 鲜乳的卫生评定	336
二、奶粉	337
三、炼乳	338
四、奶油	347
第九章 鱼类食品及其卫生	349
第一节 我国的渔业资源	349
一、鱼类	349
二、渔业海兽	352
第二节 鱼的解剖学概述	353
第三节 鱼肉的形态、成分及食用意义	356
一、鱼肉的形态结构	356
二、鱼肉的成分及食用意义	356
第四节 鱼及鱼制品的加工卫生	359
第五节 鱼在保藏时的变化	359
一、鲜鱼的变化	359
二、冰冻鱼的变化	360
三、咸鱼的变化	361
四、干鱼的变化	362
第六节 鱼及鱼制品的检验	362
一、感官检查	363
(一) 鲜鱼的检查	363
(二) 冰冻鱼的检查	363
(三) 盐腌鱼的检查	364
二、理化检查	364
(一) 水分的测定	364
(二) 脂肪的测定	364
(三) 蛋白质的测定	364
(四) 砂分的测定	364
(五) 盐分的测定	365
(六) 挥发性盐基氮的测定	365
(七) 氨含量的测定	365
(八) 三甲胺—氮的测定	365
(九) 组胺的测定	367
(十) 河豚鱼毒素的测定	370

(十一) 放射性物质污染—减钾总 β 的测定	371
三、细菌学检查	377
第七节 常见鱼病的鉴定与处理	377
一、细菌性鱼病	378
二、霉菌性鱼病	378
三、寄生虫性鱼病	378
第八节 贝甲类的卫生检验	380
一、虾的检验	380
二、蟹的检验	381
三、贝蛤类的检验	381
第三篇 食物中毒及其预防	383
第一章 概述	383
一、食物中毒的概念	383
二、食物中毒的分类	384
第二章 细菌性食物中毒	384
第一节 沙门氏菌属食物中毒	385
第二节 变形杆菌食物中毒	389
第三节 副溶血性弧菌食物中毒	391
第四节 致病性大肠杆菌食物中毒	393
第五节 葡萄球菌肠毒素中毒	395
第六节 蜡样芽胞杆菌食物中毒	397
第七节 肉毒中毒	399
第八节 韦氏杆菌食物中毒	401
第九节 链球菌食物中毒	403
第十节 志贺氏菌属食物中毒	404
第十一节 结肠炎杆菌食物中毒	405
第三章 有毒动植物食物中毒	405
第一节 毒鱼中毒	406
一、河豚鱼中毒	406
二、鱼类引起的组胺中毒	409
第二节 贝类中毒	411
第四章 化学性食物中毒	413
第一节 砷中毒	413
第二节 汞中毒	415
第三节 镉中毒	420
第四节 铬中毒	423
第五节 铅中毒	426

第六节	3,4-苯联芑中毒	428
第七节	亚硝胺类化合物中毒	432
第八节	多氯联苯中毒	438
第五章	食物中毒的调查处理	440
第一节	食物中毒的一般急救处理	441
第二节	现场调查	442
第三节	采样检验	443
第四节	中毒原因的流行病学调查	444
第五节	资料的整理和总结	445

绪 论

一、动物性食品卫生学的概念

动物性食品卫生学是一门综合性应用科学。是以医学和兽医学的理论为基础，从预防医学的角度出发，其研究的对象主要是畜禽及其它动物性食品，目的在于为人类的营养和保健服务。同时防止人畜共患病和其它畜禽疫病的传播，促进畜牧业和水产业的发展。

动物性食品卫生学既包括医学的部分内容，又包括兽医学的部分内容，它给预防医学带来新的概念和新的研究方法，是既区别于医学又区别于兽医学的一门新兴科学。

动物性食品是人类食品的重要组成部分。这类食品都富含优质的蛋白质，可为人体提供丰富的营养。但是它们又都具有易腐败的特性，不健康的畜禽及其产品还常带有致病微生物和寄生虫，因此，人们吃了不卫生或卫生处理不当的动物性食品，常会使人感染某种传染病或寄生虫病，甚至发生食物中毒，从而损害人体健康。

尽管如此，动物性食品仍然是人类最重要和最必须的营养食品，它在人类食品构成中的比重日益增大。近几十年，随着科学饲养，机械化、工业化养畜（禽）业的蓬勃发展，为肉食资源开辟了新的来源。人类动物性食品的大量增加，也相应地加大了对食品卫生检验的要求，尤其随着工农业和科学技术的发展，人们对动物性食品卫生的认识和要求也有了提高。由于肉品工业机械化、自动化程度的提高，动物性食品的卫生检验与肉类生产的矛盾也越来越突出起来。在动物性食品整个生产加工过程中，污染的涵义也具有新的内容，除了指过去所熟悉的致病微生物和寄生虫污染外，还包括农药、重金属、霉菌毒素、放射性物质和其它化学物质的污染。既是通过食用动物性食品而使人们发病、中毒、致癌、致畸型以及影响遗传变异的新因素正在受到日益广泛的重视，而这些新因素的影响，不仅涉及食用者本身的健康，而且要影响到子孙后代。这就足以说明研究动物性食品卫生的重要性。

二、动物性食品卫生学的任务

动物性食品卫生学的任务是：通过对动物性食品卫生学的研究，在实践过程中保证，动物性食品的卫生质量，保障消费者的食用安全，防止畜禽疫病的传播，促进畜禽生产的发展，以及维护我国出口动物性食品的国际信誉。

1、防止人畜共患疫病的传播，在动物的传染病和寄生虫病中约有二百多种可以传染给人，其中通过肉用畜禽及其产品传染给人的有三十多种。比较重要的有：炭疽、鼻疽、口蹄疫、猪丹毒、布氏杆菌病、结核、副结核、囊虫病、旋毛虫病、弓形体病、钩端螺旋体病等，国外有些文献中，认为猪水泡病也具有公共卫生意义。研究动物性食品

卫生学就是要用快速有效的方法，把患有人畜共患疫病的病畜禽检查出来，认真处理，以防止人畜共患疫病的传播。

2、防止食物中毒，动物性食品的营养丰富，是微生物的良好培养基，极适于微生物的生长、繁殖。被微生物污染了的食物，食用以后，往往发生人的食物中毒。最常引起食物中毒的微生物有沙门氏菌、肉毒梭菌，金黄色葡萄球菌，副溶血性弧菌等。这些细菌有的在肉用畜禽活体内就存在，有的则是在加工、运输、销售过程中被污染的。因此，既要注意肉用畜禽活体是否带有上述细菌，又要加强卫生管理，防止细菌污染各种动物性食品，才能有效地防止食物中毒。

3、防止畜禽疫病传播病畜禽的产品，副产品和加工废弃物，常带有病原微生物。有些畜禽传染病的暴发和流行，往往可以追溯到病畜禽及其产品的流通上来。因此，屠宰场的肉品检验，实际是对社会上畜禽疫病起了监督哨的作用。一旦在屠宰场内发现病畜禽，不仅可以及时处理，减少疫病传播，还可以追溯来源，尽早地扑灭疫病，有利于畜牧业的发展。

4、防止农药，霉菌毒素及其它化学物质的污染，为了保护农作物的生长、防止植物病虫害，喷洒农药是一种最常用的有效措施。但是，有些农药对人体健康是有害的，如有机汞、有机氯、有机磷等，可在人体内长期积聚，时间一久，引起人体的慢性损害。人体内积聚的农药，很大一部分是通过食物链来的，即畜禽吃了被农药污染的饲料，饲草后，农药就残留在畜体内，人再食用有农药残留的肉和乳，农药便进入人体造成危害。有些致癌物质，如亚硝胺、黄曲霉素、3，4-苯并芘等也常随着不卫生的动物性食品进入人体，长期摄取这种食品，就有可能使人发生癌症。有些化学物质，如雌性激素和有机汞等可引起胎儿畸形。人们长期食用被放射性物质，如镭226、锶90等污染的食品，可引起组织破坏和致癌。这一类因素有些已经被我们认识，需要加强检验，有些至今尚未被认识，有待进一步研究。

5、维护动物性食品出口的信誉 动物性食品富含动物蛋白，是一种世界性短缺商品。许多国家在发展畜牧业、养殖业的同时，仍需积极组织进口动物性食品。我国每年也出口一定数量的动物性食品，由于重视出口产品的卫生质量，在国际上已经树立了良好的信誉。因此，必须坚持不懈地作好卫生检验工作，保证出口产品的质量。

三、动物性食品卫生学与其它学科的关系

随着生产和经济的不断发展，人们对动物性食品的卫生质量的要求越来越高，而科学和技术的进步又给我们提出许多新的课题。为了适应这种情况，本课程为了加强检验理论和检验技术的学习，在内容上不局限于一般的感官检查，尽量借助于寄生虫病学微生物学、血清学、理化学、生物化学、病理学诸方面理论和技术进行阐述，同时结合现代的检验要求，以期达到同步检验，准确地进行综合判检的目的。

除上述内容外，还增加了卫生管理：动物性食品的营养、化学组成；肉品残毒及检测；食物中毒及预防等内容，把检验和卫生管理结合起来，形成一个较完整的学科。现

在国外有些通用的《肉品检验》教科书，在近年再版时已经改名为《肉品卫生》教科书，正是反映了这种新的趋势。

此外，在内容上注意了实验室检查内容和方法的更新，力求采用国内外较先进的仪器、检验手段进行检验，选编具有一定设计性、综合性的实验内容，以适应当前和未来发展的需要。

本课程是以医学和兽医学的理论和技术为基础的。因此，在学习本课程之前必须先学好细胞生物学、解剖学、组织学、生理学、诊断学、病理学、生物化学、物理学、化学微生物学、免疫学、家畜流行病学、寄生虫病学、畜牧学、消毒学、公共卫生学以及畜产品加工学等。当然，由于动物性食品卫生工作者和兽医工作者的任务不同，在上述课程中的重点也有所不同。例如，动物性食品卫生工作者要熟练地掌握器官病理学、病原微生物和食品微生物的检验、寄生虫检验、理化学检验、消毒技术以及营养分析、毒物分析、色谱学检验等；同时也要熟练地掌握公共卫生原则，对材料、场地、加工、贮运、人员及污水废物进行卫生管理。

滋事动物性食品卫生工作的人，肩负着保障人畜健康的重责，必须有高度的责任感和为人民服务的坚强决心，在理论和技术上打下坚实的基础，才能做好这项工作。

四、我国动物性食品卫生的概况及其前景

动物性食品卫生学是一个新兴的学科。它的建立和发展是有一个历史过程的，是建立在一定的经济文化基础之上的。只有经济文化发达的国家，才有建立和发展的条件。因此，动物性食品卫生工作的状况，能反映出一个国家经济文化发展的水平。历史事实也完全证明了这一点。

野生动物被驯养以后，畜牧业开始形成。人们在长期的食肉实践中，已经懂得死畜、病畜肉不可供食用。《食疗学》就是周秦以前群众经验的总结。东汉时期，张仲景著《金匱要略》，其中就记载：“六当自死，皆疫死，则有毒不可食”；“肉中有如未点者，不可食之”；“秽饭馁肉臭鱼，食之皆伤人”。这些论点都和现代的动物性食品卫生学的要求相吻合。

在我国，封建社会是一段很长的历史时期，经济和科学文化落后，畜牧业和养殖业很不发达，因此，几千年来一直没有建立动物性食品卫生检验的基础，解放前仅在上海、天津、青岛、哈尔滨等几个大城市有屠宰场，进行有限的动物性食品卫生检验。中华人民共和国成立以后，党和政府十分重视人民身体健康和畜牧业的发展。早在1950年就开始建立了多级卫生防疫站，设立食品卫生科、专门管理食品卫生。各地农业部门建立了畜牧兽医站，广泛开展兽疫防治工作，大大地减少了畜禽疫病对食品的污染。商业、外贸、水产部门大力兴建、扩建了肉类、蛋品、水产品加工厂。现在全国附有冷库设备的肉类加工厂比解放前增加了50倍左右，基本形成了全国范围的冷藏网、冷藏运输有了一定的基础，冷藏销售点正在迅速增加，加速了食品冷冻加工事业的发展。这一切都为开展动物性食品卫生工作奠定了物质基础。