



ROUPIN WEISHENG
JIANYAN SHOUCE

肉品卫生检验手册

甘肃人民出版社

肉品卫生检验手册

甘肃农业大学兽医系 刘占杰 龚大勋 编

甘肃人民出版社

1980·兰州

肉品卫生检验手册

甘肃农业大学兽医系 刘占杰 编
 龚大勋

甘肃人民出版社出版

(兰州庆阳路230号)

甘肃省新华书店发行 新华印刷厂印刷

开本787×1092毫米 1/32 印张16.25 插页4 字数341,000

1980年10月第1版 1980年10月第1次印刷

印数: 1--20,000

书号: 14096·58 定价: 1.80元

目 录

绪 言	(1)
第一章 屠畜的宰前检验与管理	(3)
宰前检验的步骤和程序	(4)
宰前临床检查的方法	(4)
各种屠畜宰前临床检查的要点	(15)
屠畜的宰前管理与送交屠宰	(18)
宰前检验后的处理	(19)
第二章 牲畜屠宰加工的卫生监督	(22)
主要加工环节的卫生监督	(22)
屠宰车间的卫生管理	(29)
急宰车间的卫生管理	(33)
生产人员的卫生要求和防护	(34)
第三章 淋巴系统在肉品检验上的重要性	(36)
宰后检验淋巴系统的意义	(36)
宰后被检淋巴结的选择	(42)
宰后牛羊被检淋巴结的选择	(42)
宰后猪被检淋巴结的选择	(52)
宰后马类牲畜被检淋巴结的选择	(61)
第四章 屠畜的宰后检验	(66)
宰后检验的意义	(66)
宰后必须检查的器官	(67)
宰后检验的方法和一般要求	(69)

宰后检验的程序和要点·····	(70)
检验结果的登记·····	(76)
宰后检验的处理和盖检印·····	(76)
第五章 屠畜传染病的鉴定与处理·····	(80)
炭疽·····	(80)
结核病·····	(92)
布氏杆菌病·····	(96)
口蹄疫·····	(99)
痘症·····	(102)
钩端螺旋体病·····	(104)
猪丹毒·····	(106)
野兔热·····	(109)
李氏杆菌病·····	(110)
鼻疽·····	(111)
巴氏杆菌病·····	(114)
放线菌病·····	(117)
猪瘟·····	(120)
牛瘟·····	(123)
牛恶性卡他热·····	(126)
牛传染性胸膜肺炎·····	(127)
山羊传染性胸膜肺炎·····	(130)
副结核·····	(131)
假结核·····	(132)
坏死杆菌病·····	(134)
羊坏死杆菌病·····	(134)
牛坏死杆菌病·····	(135)

猪坏死杆菌病	(135)
马坏死杆菌病	(135)
恶性水肿	(137)
气肿疽	(138)
破伤风	(140)
猪地方流行性肺炎	(141)
猪传染性水泡病	(143)
绵羊衣原体肺炎	(144)
梅迪病	(145)
绵羊肺腺瘤样病	(147)
马流行性淋巴管炎	(148)
马传染性贫血	(150)
霉菌病	(152)
毛霉菌病	(152)
曲霉菌病	(153)
穗状葡萄霉菌病	(154)
绵羊快疫	(154)
羊肠毒血症	(156)
第六章 屠畜寄生虫病的鉴定与处理	(158)
旋毛虫病	(158)
肌肉旋毛虫的检查	(168)
囊尾蚴病	(176)
牛肉囊尾蚴病	(177)
猪肉囊尾蚴病	(178)
绵羊囊尾蚴病	(180)
猪孟氏双槽蚴病	(183)

猪弓形体病	(184)
棘球蚴病	(186)
肝片吸虫病	(187)
复腔吸虫病	(188)
舌状虫病	(189)
肉孢子虫病	(190)
猪的肉孢子虫病	(191)
牛羊的肉孢子虫病	(192)
卫氏并殖吸虫 (肺吸虫) 病	(192)
猪华枝睾吸虫病	(193)
肺线虫病	(193)
细颈囊尾蚴病	(195)
结节虫病	(195)
牛皮蝇幼虫病	(195)
蟠尾线虫病	(196)
猪毛囊蠕形螨病	(197)
球孢子虫病	(197)
猪肾虫病	(198)
猪心丝虫病	(199)
第七章 病变组织与器官的卫生检验	(200)
局限性与全身性组织病理变化	(200)
出血	(200)
组织水肿	(202)
蜂窝织炎	(202)
脓肿	(203)
败血症	(204)

脂肪性肌肉萎缩	(205)
脂肪组织坏死	(205)
骨血色病(卟啉色素沉着)	(207)
骨折与组织创伤	(208)
肿瘤	(208)
皮肤及各种脏器的病理变化	(213)
皮肤的变化	(213)
肺脏的变化	(215)
心脏的变化	(216)
肝脏的变化	(217)
脾脏的变化	(221)
肾脏的变化	(222)
胃肠的变化	(222)
第八章 性状异常肉的卫生检验	(224)
气味和滋味异常的肉	(224)
色泽异常的肉	(226)
黄脂	(226)
黄疸	(227)
黑色素沉着	(228)
嗜酸性粒细胞肌炎	(229)
白肌病	(231)
白肌肉	(232)
异物沉着的肉	(232)
消瘦肉和羸瘦肉	(233)
第九章 肉品学	(235)
肉的一般概念	(235)

肉的形态学	(236)
肌肉和主要器官的化学	(241)
肉的食用意义	(250)
第十章 肉保藏时的变化及其新鲜度的检查	(253)
肉的成熟	(253)
肉的发红、发蓝、发光和生霉	(255)
肉的变黑(自溶)	(256)
肉的发酵(酸性酵解)	(257)
肉的腐败	(257)
肉新鲜度的检查	(265)
感官检查法	(265)
实验室检查法	(268)
肉新鲜度的辅助检查法	(276)
病畜肉的鉴定	(278)
第十一章 肉的冷藏卫生与检验	(286)
冷藏的肉品工业中的重要性	(286)
新鲜肉冷加工的卫生要求	(288)
肉的冷却(预冻)	(288)
肉的冷冻	(289)
冷藏肉品的卫生检验	(291)
冷藏库的卫生管理	(293)
第十二章 腌腊制品的加工卫生与检验	(299)
腌腊制品的加工卫生	(301)
腌腊制品的卫生检验	(301)
盐水的感官检查	(302)
盐水的实验室检查	(302)

腌腊制品的感官检查	(303)
腌腊制品的实验室检查	(306)
第十三章 灌肠类制品的加工卫生与检验	(314)
灌肠制品的生产卫生	(314)
灌肠制品的卫生检验	(317)
灌肠制品的感官检查	(318)
灌肠制品的实验室检查	(320)
灌肠的技术化学检查	(322)
第十四章 肉罐头的加工卫生与检验	(325)
肉罐头的生产卫生	(325)
肉罐头的卫生检验	(328)
第十五章 食肉传染与食肉中毒	(333)
屠宰牲畜的副伤寒病	(333)
原发性副伤寒	(333)
继发性副伤寒	(337)
食肉传染	(339)
人畜共患传染病	(340)
人畜共患寄生虫病	(343)
食肉中毒	(344)
细菌性中毒	(345)
非细菌性中毒	(353)
食肉传染与食肉中毒的流行病学	(355)
食肉传染与食肉中毒的预防措施	(358)
第十六章 食用脂肪的加工卫生与检验	(361)
脂肪的化学	(361)
脂肪原料的收集与保存	(362)

食用脂肪的加工卫生	(363)
脂肪的败坏	(364)
脂肪的抗氧化剂	(369)
脂肪的卫生检验	(370)
感官检查	(371)
实验室检查	(372)
第十七章 废品的利用与屠宰加工企业的消毒	(381)
废品的处理和利用	(381)
化制车间的一般卫生要求	(381)
废品和尸体的搬运	(382)
废品和尸体的处理方法	(383)
废品和尸体处理时的卫生监督	(384)
屠宰加工企业的消毒	(385)
消毒的范围	(385)
常用的消毒方法	(385)
消毒的操作顺序和方法	(389)
第十八章 家禽及禽蛋的加工卫生与检验	(391)
家禽的宰前管理	(391)
家禽的宰前检验	(392)
家禽屠宰加工的卫生监督	(392)
家禽的宰后检验	(394)
常见禽病的鉴定与处理	(396)
禽副伤寒	(396)
禽伤寒	(397)
禽结核	(398)
鸡白痢	(399)

鸡新城疫	(399)
禽霍乱	(400)
鸡痘	(402)
传染性喉气管炎	(403)
鸡慢性呼吸道病	(404)
曲霉菌病	(404)
黑头病	(405)
鸡球虫病	(406)
淋巴细胞性白血病	(406)
马雷克氏病	(407)
鸡肾胚胎瘤	(409)
肉毒中毒症	(410)
禽肉的卫生检验	(410)
蛋的卫生检验	(413)
蛋的构造及其组成	(414)
蛋的卫生检验	(418)
第十九章 家兔的加工卫生与检验	(426)
家兔的宰前管理与检验	(426)
家兔屠宰加工的卫生监督	(427)
家兔的宰后检验	(428)
兔病的鉴定与处理	(429)
巴氏杆菌病	(429)
结核病	(430)
假结核	(431)
坏死杆菌病	(431)
脓毒血症	(432)

化脓性胸膜炎	(433)
螺旋体病	(433)
李氏杆菌病	(433)
野兔热	(434)
粘液瘤病	(435)
球虫病	(436)
豆状囊尾蚴病	(436)
链多头蚴病	(437)
棘球蚴病	(437)
血吸虫病	(437)
肝片形吸虫病	(438)
肝毛细线虫病	(438)
黄疸	(439)
肾胚瘤	(439)
兔肝坏死病	(439)
第二十章 狗肉的加工卫生与检验	(441)
狗肉的形态学及食用意义	(441)
屠宰加工和检验的一般卫生要求	(441)
宰后检验的狗淋巴结	(442)
狗传染病的鉴定与处理	(443)
狂犬病	(443)
伪狂犬病	(444)
犬瘟热	(445)
传染性肝炎	(446)
结核病	(447)
布氏杆菌病	(448)

破伤风	(448)
钩端螺旋体病	(449)
狗寄生虫病的鉴定与处理	(451)
焦虫病	(451)
利什曼原虫病	(452)
旋毛虫病	(453)
肾膨结线虫病	(454)
呼吸道毛细线虫病	(455)
狗吸虫病	(455)
狗绦虫病	(456)
第二十一章 野生动物肉的卫生检验	(459)
野兽肉的卫生检验	(459)
对野兽肉原料的卫生要求	(460)
野兽肉形态学的一般鉴定	(460)
患传染病野兽肉的鉴定与处理	(462)
患寄生虫病野兽肉的鉴定与处理	(466)
野兽肉品质的鉴定	(467)
野禽肉的卫生检验	(468)
对野禽原料的卫生要求	(468)
患病野禽肉的鉴定与处理	(469)
野禽肉品质的鉴定	(471)
第二十二章 鱼与鱼制品的加工卫生与检验	(474)
在我国作为渔业对象的鱼类	(474)
有毒的鱼	(478)
渔业海兽	(480)
鱼的解剖学概述	(482)

鱼肉的形态学、化学及食用价值	(486)
鱼保存时的变化	(488)
鱼与鱼制品的卫生检验	(491)
新鲜鱼的卫生检验	(491)
冰冻鱼的卫生检验	(493)
盐腌鱼的卫生检验	(494)
腌干鱼和熏干鱼的卫生检验	(495)
鱼与鱼制品的实验室检查	(495)
鱼肉传染和中毒	(496)
鱼的疾病	(498)
细菌性鱼病	(498)
霉菌性鱼病	(499)
经肉传染于人的寄生虫性鱼病	(500)
经肉不感染人的寄生虫性鱼病	(501)
甲壳类和蛤贝类的卫生检验	(504)

绪 言

肉品卫生检验是综合兽医技术和卫生保健知识，研究和阐明各类肉品兽医卫生和公共卫生的一门应用科学，是食品卫生的重要组成部分。

开展这项工作的主要目的，在于安全利用各种肉品，做到既能保障人民健康，又能促进畜牧业的发展，加速社会主义建设。其重要意义有三：

一、控制和消灭人畜共患疫病 见于肉用畜禽的人畜共患疫病是很多的，在大多数情况下，是通过利用或接触畜禽产品（主要是肉品）传染给人的。加强对屠宰畜禽的检验和处理，就能有效地将各种病原体集中加以消灭，是扑灭人畜共患疫病的重要措施之一。

二、防止兽疫传播 患有传染病和寄生虫病的屠宰畜禽，其肉尸、内脏、血液、皮毛、骨骼以及污水、粪尿等，往往带有病菌、病毒、虫体、虫卵，如对此等产品和废物不进行严格的卫生检验和必要的无害化处理，无疑地，则病原体势必随着产品和废物的利用传播开来，不仅危害人民健康，还可引起兽疫流行，甚至造成牲畜大批死亡，给畜牧业生产带来巨大损失。

三、杜绝食物中毒 肉类虽然是营养丰富的动物性食品，但它们也是微生物生长繁殖的良好培养基。肉可能当畜禽还在活的时候，就被某些疾病病原体所污染；也可由于畜

禽生前患病、衰弱、过劳及其他原因，导致机体抵抗力降低，造成细菌入侵的有利条件，使正常存在于肠道内的某些条件性病原菌（如沙门氏菌、大肠杆菌、变形杆菌等）侵入机体中，屠宰后引起人的食肉传染与中毒。此外，肉虽然来自健康畜禽，但在不合理、不卫生的加工、运输、保藏过程中，往往招致外界细菌的污染，一旦条件适宜，便会大量繁殖，使肉变质腐败，同样会引起人的食肉中毒。

因此，为了防止食品污染，确保食肉卫生，维护人民身体健康，促进畜牧业的发展，积极开展商品畜禽各个经营环节上的卫生检验与监督，具有特别重要的意义。

建国以来，党和人民政府非常重视卫生保健工作，通过各种措施，保护和改善环境，消灭人畜共患疾病，改进和提高肉品卫生质量，取得了显著成绩。首先实行了畜禽集中屠宰，杜绝了私商，由中国食品公司统购统销屠宰畜禽。国务院和各部、委先后颁布、批转了《关于统一领导屠宰场及场内卫生和兽医工作的规定》，《食品卫生管理试行条例》，《肉品卫生检验试行规程》，《肉蛋及其制品卫生管理试行办法》，《关于防止食品污染问题的报告》，《全国肉类加工卫生要求暂行规定》，以及中国食品总公司颁发的《中国食品总公司对县及县以下单位兽医卫生工作基本要求》，并在各地肉品生产和经营部门普遍设立了卫生检验机构，配备专职卫检人员担任肉类蛋品卫生管理工作，执行商品畜禽检疫和肉、蛋检验任务。这些条例、规定、规程和办法的颁布实施，卫检机构的建立和健全，为加强肉品卫生检验，提高产品卫生质量，提供了组织上和法律上的保证，有力地推动了我国肉品工业生产和外贸事业的发展，繁荣了市场，提高了内外贸易的信誉。