

肉·蛋·鱼食品选购

一点通

姚树堂 著



肉·蛋·鱼食品选购一点通

姚树堂

兵器工业出版社

(京)新登字 049 号

内 容 简 介

本书针对目前市场上出售动物性食品中出现的卫生不佳、以次充好、掺假掺杂等现象,列选了二百余种伪劣食品的识别检验方法。作者以自己多年的教学经验,并参照大量有关资料,从保护消费者的利益出发,用感官的基本方法对病、劣、异常的肉、禽、蛋、乳、鱼等动物性食品予以剖析。文字简练、条理清楚、易于掌握、实用性强,是广大消费者选购动物性食品时的指导性参考书,又可供农贸市场管理人员及兽医卫检工作者参考。

肉·蛋·鱼食品选购一点通

姚树堂

*

兵器工业出版社出版发行

(北京市海淀区车道沟 10 号)

各地新华书店经销

河北地质美术胶印厂印装

*

开本:787×1092 1/32 印张:4 字数:84 千字

1993 年 9 月第 1 版第 1 次印刷

ISBN 7-80038-610-4/Q·3 印数:1~11000 册 定价:2.80 元

序 言

动物性食品的卫生状态如何,直接关系到消费者的身体健康。目前动物性食品市场的卫生现状不佳,集中表现在下述几方面:

1. 出售病死畜肉。从事动物性食品交易的不法商贩,为获取利润,不顾消费者安全,销售病畜肉、死畜肉,而这类肉中常含有大量的致病体,时常导致消费者食后中毒甚至死亡。

2. 出售未经检验的肉品。目前,相当一部分肉品,未经宰前检疫及宰后检验,动物生前状态不明,宰后卫生状况不详,致使消费者吃不到放心肉。

3. 以次充好。一些肉贩为谋取不义之财,将质差的肉品充当良品出售,如低价买进淘汰公、母猪,宰杀后经切割伪装,充当良质瘦肉销售,危害消费者利益。

4. 掺假掺杂现象普遍。如向宰后肉体内灌注大量水分、向牛乳中掺水、米汤、碱、尿素等一些外来物质,以增加重量或掩饰变质现象,此举破坏了食品的卫生质量,人为地加入了危及食用者健康的有害物质。

内蒙古农牧学院动物医学系兽医卫生检验教研室讲师、新西兰 Massey 大学兽医公共卫生学硕士学位获得者姚树堂同志,以自己的实际检验经验,并参照大量的有关资料,编写了《肉·蛋·鱼食品选购一点通》一书,从保护消费者利益的角度出发,以感官检查的方法,对病劣、异常的肉、禽、蛋、乳、鱼等动物性食品,进行了分项检验识别,共列出 200 余条伪劣食品的检验识别,条理清楚、易于掌握、实用性强,可供农贸市场兽医卫检工作者和兽医卫检专业的师生及兽医卫生管理人员参考,也可作为广大消费者选购动物性食品的指南。它不仅有助于保护消费者免遭上当受骗,增强自我保护能力,又可给一些不法经销病劣、异常动物性食品商贩以打击,相信一定会受到普遍欢迎。

中国人民解放军农牧大学教授 李普霖
兽医学院公共卫生专业

一九九三年三月二十八日于长春

作者简介

姚树堂同志,1951年12月1日生。

1977年毕业于中国人民解放军长春兽医大学。

1984年由国家教委选派,赴新西兰 Massey 大学兽医学院兽医公共卫生系攻读硕士学位,于1986年完成学业回国。现就职于内蒙古农牧学院动物医学系兽医卫生检验教研室。

作者回国后,先后发表专业论文、译文20余篇,分别刊载于《中国兽医杂志》、《肉品卫生》、《肉类工业》、《肉禽蛋》、《草食家畜》、《甘肃畜牧兽医》、《内蒙古畜牧业》等国家及省、部级杂志。

目 录

一、消费者须知	(1)
1. 哪些食品属于动物性食品	(1)
2. 病劣动物性食品对人体的危害因素	(1)
3. 肉类食品卫生现状不容乐观	(2)
4. 肉食消费者如何保护自己	(3)
5. 市场肉品的来源复杂	(3)
6. 市场常见病劣肉品的种类	(4)
7. 肉食消费者患病人数增多	(5)
8. 肉制品存在的问题严重	(6)
9. 病死畜肉都哪里去了	(7)
10. 肉检失控对人畜的危害	(8)
11. 怎样辨认肉体上的检印	(8)
12. 肉的高温处理方法	(9)
二、生肉类的识别	(10)
1. 种公猪肉识别	(10)
2. 鉴别种母猪肉	(10)
3. 病畜肉的特点	(11)
4. 如何识别死畜肉	(11)
5. 怎样鉴别山羊肉与绵羊肉	(12)
6. 囊虫猪肉的识别	(12)
7. 囊虫牛肉的识别	(13)
8. 如何防止食入活囊虫	(13)
9. 灌生鲜肉的识别	(14)
10. 灌水冻肉的识别	(14)
11. 猪丹毒肉的识别	(14)
12. 如何区别牛肉与马肉	(15)
13. 识别骆驼肉	(15)

14. 猪瘟肉的识别·····	(16)
15. 水洗肉的识别·····	(16)
16. 怎样识别白肌肉·····	(16)
17. 什么是黄膘肉·····	(17)
18. 变质猪肉有何特征·····	(17)
19. 勿购氧化肉·····	(18)
20. 放血不良肉的识别·····	(18)
21. 败血症肉的识别·····	(18)
22. 猪红膘肉的识别·····	(19)
23. 发红发蓝发光肉·····	(19)
24. 发霉肉的识别·····	(19)
25. 肉孢子虫猪肉的识别·····	(20)
26. 猪肺疫肉的识别·····	(20)
27. 打气猪肉的识别·····	(20)
28. 病猪心的识别·····	(21)
29. 肺子的挑选·····	(21)
30. 识别病变肝脏·····	(22)
31. 病肾的识别·····	(22)
32. 注意肥肠中的寄生虫·····	(22)
33. 灰皮猪肉的识别·····	(23)
34. 线猪肉的识别·····	(23)
35. 灌水肺脏的识别·····	(24)
36. 切肉时应注意什么·····	(24)
37. 伪劣板油的识别·····	(25)
38. 识别病劣瘦猪肉·····	(25)
39. 鉴别有药味的肉·····	(26)
40. 病理气味肉的识别·····	(26)
41. 刚宰肉味道欠佳·····	(26)

42. 带有性腺味的肉·····	(27)
43. 劣质冻肉的识别·····	(27)
44. 肉及脏器中的肿瘤·····	(28)
45. 如何决定囊虫猪肉能否食用·····	(28)
46. 肝癌猪肝的识别·····	(29)
47. 什么是棘球蚴肝·····	(29)
48. 警惕肺中的寄生虫·····	(30)
49. 怎样识别旋毛虫肉·····	(30)
50. 小心羊头里的脑包虫·····	(31)
51. 猪肉中的裂头蚴虫·····	(31)
52. 劣质牛肉有何特点·····	(32)
53. 怎样识别劣质化冻猪肉·····	(32)
54. 如何选购集贸市场羊肉·····	(33)
55. 小心囊虫羊肉·····	(33)
56. 牛羊肝脏中的片吸虫·····	(34)
57. 识别牛马肉的最简单方法·····	(34)
58. 什么是钩体病猪肉·····	(35)
59. 买猪骨时应注意什么·····	(35)
60. 猪痘和绵羊痘的识别·····	(36)
61. 识别水牛肉中的住肉孢子虫·····	(36)
62. 如何识别患弓形虫病猪肉·····	(37)
63. 怎样鉴别红皮病猪肉·····	(37)
64. 黑骨猪是怎么回事·····	(38)
65. 棉籽饼中毒猪肉的识别·····	(38)
66. 勿将甲状腺当肉吃·····	(39)
67. 毛霉菌病猪肉不可吃·····	(39)
68. 什么是猪的“菊花肝”·····	(40)
69. 如何识别猪心上的浆膜丝虫·····	(41)

70. 看肺和脾识别灌水牛肉·····	(41)
71. 吃羊头应注意蓝舌病·····	(42)
72. 什么是黑斑牛舌·····	(42)
73. 羊肉与狗肉的鉴别·····	(43)
74. 尿毒症肉的识别·····	(43)
75. 什么是稀血症肉·····	(44)
76. 黑色羊肝是怎么回事·····	(44)
77. 怎样识别牛肉中的驴肉·····	(45)
78. 吃鸡应除去腔上囊·····	(45)
79. 警惕松香残留的猪头肉·····	(46)
80. 动物内脏上的“水铃铛”是什么·····	(46)
81. 注意猪肺中的线虫·····	(47)
82. 吃鸡生苦胆可中毒·····	(47)
83. 小心猪内脏上的囊虫·····	(48)
84. 多食肝可致维生素中毒·····	(48)
85. 黄羊肉中也有肉孢子虫·····	(49)
86. 吃涮羊肉可偶发人旋毛虫病·····	(50)
87. 吃猪肚应注意胃线虫·····	(50)
88. 狗肉中偶见囊虫·····	(50)
89. 蠕形螨病山羊肉识别·····	(51)
90. 囊虫活猪识别法·····	(51)
91. 引流胆汁猪肉的识别·····	(52)
92. 捂膻肉及内脏的识别·····	(53)
93. 警惕狗肉中的旋毛虫·····	(53)
94. 怎样鉴别中毒死肉·····	(54)
95. 酸败油脂对人体的危害·····	(55)
96. 野猪肉中发现囊虫·····	(55)
97. 怎样识别干耗肉·····	(56)

98. 熏肠烤肉中的有害物质	(56)
99. 貉肉可以食用	(57)
100. 黄羊心脏上寄生囊虫	(57)
101. 羊肉中可寄生脑包头虫	(58)
102. 吃肉时要摘除“三腺”	(59)
103. 死牛死马肉不可吃	(59)
104. 患炭疽死牛肉的特征	(60)
105. 患兔瘟兔肉的特征变化	(60)
106. 怎样识别变质兔肉	(61)
107. 长毛兔肉与肉食兔肉的鉴别	(62)
108. 如何识别黄疸和黄脂兔肉	(62)
109. 兔肝上的“葡萄串”是什么	(63)
110. 野兔热兔肉有何特征	(64)
三、生禽类的识别	(65)
1. 健、病白条鸡的识别	(65)
2. 鸡瘟鸡肉有何特征	(65)
3. 怎样识别灌水白条鸡	(66)
4. 鉴别病弱活禽	(66)
5. 如何识别患结核病鸡	(67)
6. 怎样鉴别痘鸡	(67)
7. 灌水冻鸡的欺骗性	(68)
8. 马立克病鸡的识别要点	(68)
9. 鉴别鸭瘟病死鸭	(69)
10. 霍乱病鸡有何特征	(69)
11. 勿食大肝病鸡肉	(70)
12. 鉴别鹅的弯曲菌性肝炎	(70)
13. 注水白条鸭的识别	(71)
14. 识别弯曲菌性肝炎病鸡	(72)

15. 肿头肉鸡是怎回事·····	(72)
16. 伤寒病死鸡有何特征·····	(73)
四、蛋类的识别·····	(74)
1. 鲜蛋的一般特点·····	(74)
2. 如何在市场上检查鲜蛋·····	(74)
3. 识别霉蛋·····	(75)
4. 勿购裂纹蛋·····	(75)
5. 辨认孵鸡淘汰蛋·····	(76)
6. 什么是黑腐蛋·····	(76)
7. 怎样识别粘壳蛋·····	(76)
8. 勿购血环蛋·····	(77)
9. 绿色蛋白蛋的识别·····	(77)
10. 散黄蛋与泻黄蛋·····	(77)
11. 不同月份常见的劣质蛋·····	(78)
12. 鸡蛋内偶见蛔虫·····	(78)
13. 如何识别劣质松花蛋·····	(78)
14. 怎样识别空头蛋与泡黄蛋·····	(79)
15. 如何鉴别靠黄蛋和陈蛋·····	(80)
16. 蛋黄变色蛋是怎么回事·····	(80)
17. 如何识别咸蛋好坏·····	(81)
五、鱼类识别·····	(82)
1. 怎样识别健康活鲜鱼·····	(82)
2. 如何鉴别病态活鱼·····	(82)
3. 正确选购健康死鲜鱼·····	(82)
4. 变质鱼的识别·····	(83)
5. 药死鱼的识别·····	(83)
6. 怎样识别劣质冻鱼·····	(84)
7. 勿购脂肪氧化带鱼·····	(84)

8. 变质咸鱼的识别	(84)
9. 肠炎病鱼的识别	(85)
10. 烂鳃病鱼的识别	(85)
11. 打印病鱼的识别	(85)
12. 勿购长白毛病鱼	(86)
13. 为何不能买异常活泼的白鲢鱼	(86)
14. 如何识别劣质生虾	(86)
15. 怎样识别冰冻劣质虾仁	(86)
16. 鉴别变质虾皮	(87)
17. 毒鱼的种类	(87)
18. 河豚鱼的特征	(88)
19. 鲜死蟹与变质死蟹鉴别	(88)
20. 哪些鱼可引起组胺中毒	(89)
21. 鱼肉中的吸虫囊蚴可感染人	(90)
22. 大马哈鱼肉中的寄生虫	(90)
23. 怎样识别胖头鱼和白鲢鱼	(91)
24. 怎样识别对虾的好坏	(91)
25. 毛蚶可引起食物中毒	(92)
26. 防止食小虾中毒	(93)
27. 虾仁为啥牙碜	(94)
28. 红肌肉病鱼的识别	(94)
29. 弯体鱼不宜购食	(94)
30. 大肚鱼体内可能有寄生虫	(95)
31. 怎样识别赤皮病鱼	(95)
32. 竖鳞鱼是怎么回事	(95)
六、熟肉类的识别	(97)
1. 如何识别病死烧鸡	(97)
2. 炭火羊肉串可致癌	(98)

3. 几种病劣熟肝的识别	(99)
4. 怎样识别劣质酱肉	(100)
5. 家养酱兔肉与野酱兔肉的识别	(101)
6. 如何识别次质广式腊味	(101)
7. 怎样鉴别火腿的好坏	(102)
8. 怎样识别质差的板鸭	(103)
9. 香肠、香肚有好坏之分	(103)
10. 什么是蠕形螨酱猪头肉	(104)
11. 香肠中的种公、母猪肉	(104)
12. 识别酱肺酱肚的好坏	(105)
13. 国营熟肉类可靠吗	(105)
14. 亚硝酸钠的利与弊	(106)
15. 熟牛肉与熟马肉的识别	(106)
16. 吃熟肉应当心囊虫	(107)
七、罐头及乳制品类的识别	(108)
1. 怎样识别罐头上的钢印	(108)
2. 怎样识别过期肉罐头	(109)
3. 过期肉罐头可以食用吗	(109)
4. 胖听罐头有哪一种	(110)
5. 如何选购良质肉罐头	(111)
6. 罐头内有无细菌	(111)
7. 常见乳制品的保鲜期	(111)
8. 市售乳粉的几种类型	(112)
9. 牛乳中的掺杂作伪现象	(112)
10. 怎样识别受潮乳粉	(114)
11. 如何识别劣质奶油	(114)
12. 识别质差的甜炼乳	(114)
13. 不同乳的营养特点	(115)

一、消费者须知

1. 哪些食品属于动物性食品

具体地说,动物性食品主要指三类食品:

动物自身的肉食品。主要指宰杀后的,经兽医卫生检验合格的猪肉、牛肉、羊肉、马肉、狗肉、鸡肉、鸭肉、鹅肉等健康无病的家畜家禽肉。水产类如鱼虾等,不需人为宰杀,而是因离水缺氧自然死亡。

动物在生命过程中所生产的副产品。这类动物性食品,主要为牛乳、羊乳、马乳、禽蛋类等。

动物自身肉食品或生产的副产品,经多种工艺进行再加工的食品。如香肠、火腿、猪头肉、熟肝、熟肉、奶粉、松花蛋等,这类食品风味独特,种类繁多。

通常所消费的动物性食品,以猪牛羊三大肉类,另以鸡、蛋、乳、鱼类居多。

2. 病劣动物性食品对人体的危害因素

患病的及腐败变质的猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉等,可导致人体疾病或对人的健康造成危害。这种致病或危害因素,来自两大方面。

一是动物在未宰杀之前,就已经感染了人兽共患传染病

和寄生虫病,人吃了这些患传染病或寄生虫病的肉,便会发病,危及人体健康甚至生命安全。如猪牛易患囊虫病,其肉内有囊虫寄生,人如食入未煮熟的含囊虫猪肉,会得有钩绦虫病,食入含囊虫牛肉,可患人的无钩绦虫病。如食入含旋毛虫的猪肉或狗肉,可感染严重的、甚至危及生命的旋毛虫病。再如,摄食患炭疽病的死马、驴肉等,可感染人的炭疽病。吃入患布氏杆菌病的羊肉,人易患布氏杆菌病。目前已知有 160 多种动物的传染病和寄生虫病,可传染给人。

二是动物被宰杀后,将外界的病原体污染到健康无病的肉体上,导致肉的腐败变质,人若食入这种腐败肉,便会发病或导致身体不适。如动物皮毛上有许多微生物,在剥皮解体时,可污染到肉体上。再如,肉品的生产加工人员的手、呼吸道、消化道等污染有多种细菌,如不进行卫生操作,可将这些病菌污染到肉体上。更为严重的是,传染性肝炎、开放性结核、肠道传染病、化脓性皮肤炎病人,接触肉品后,可将病毒、细菌散布到肉上,对消费者的威胁更大。又如,在肉品的运输、冷藏、加工、销售各环节中,如管理不善,均可将病原微生物传到肉体上。

因此,消费者在选购、存放、摄食动物肉品时,应加倍小心。

3. 肉类食品卫生现状不容乐观

市场肉品的不卫生现状,主要有以下几方面:①时有病畜肉、死畜肉上市。有的是因为宰前宰后检验不严造成的,有的则是有意加工销售病死肉。虽然上市的病死肉数量不多,但对消费者的健康造成很大威胁,因这些肉中常含有致人发病的寄生虫或病原菌。②肉体污染或不同程度的变质现象,是因为

肉品在加工、存放、运输、销售等过程中受到外界污染所致。③销售点的卫生条件不好。个别肉贩的销售卫生极差，无防尘、防蝇设施，不进行消毒，个人卫生欠佳，健康状况不明，很容易将各种病原体污染到肉上，再传染给消费者。

4. 肉食消费者如何保护自己

肉品市场相当复杂，良质肉、病死肉、变质肉、注水肉、含虫肉等各种肉品混合在一起，使消费者好坏难分，误购病死肉，有可能危害健康。因此，消费者应知道如何保护自己。

首先，消费者要了解识别各种病劣肉的基本常识，防止购食病死肉、变质肉或其它劣质肉，学会自己保护自己。

如果误购了病劣肉，食后造成了疾患，应立即向肉品生产厂家提出赔偿要求。按食品卫生法规定，对违反食品卫生法造成食物中毒事故或其它疾患的，受害人有权要求损害赔偿，包括医药费、误工工资、生活补助费等。如果当事人不服，可向法院起诉。损害赔偿要求，由县以上卫生行政部门处理。

5. 市场肉品的来源复杂

目前，肉品市场经销的大多数肉类为猪肉。据统计，经屠宰厂宰杀的猪，只占有猪肉的 1/3，这部分肉经过检验，相对来说比较安全。有约 1/3 的猪肉由个体肉贩经销，从收购、宰杀、加工、运输、销售等各环节中，基本处于无人管理或管理不严的局面，这就导致了各种病劣肉上市的可能。另外约 1/3 的猪肉，由养猪户自宰自食，但其中也有一部分病死肉经肉贩或饲养者拿到市场销售。

了解猪肉市场的大体情况,有助于消费者在购买时做到心中有数,提高选购猪肉的安全意识。

6. 市场常见病劣肉品的种类

少数不法肉商,唯钱是图,不顾消费者生命安全和身体健康,故意销售禁卖肉品。或绞尽脑汁,对所售肉品掺杂作假,坑害消费者。这种公然违反《食品卫生法》的行为,应予以坚决有效的制止。

市场上常见的违法、违章销售的病劣肉类,主要有以下几种:

(1) **出售病畜禽肉、死畜禽肉:**这类肉品是对消费者危害最严重的肉类。患某种传染病死亡的畜禽、或在濒死前急宰的畜禽,其肉中含有或极有可能含有致病微生物或有毒的代谢产物,人食入这种肉后,可引发食物中毒。

病死畜禽肉主要来自个别肉商,他们以低价收购病死肉,再以高价在市场出售。为隐蔽其不法行为,往往在市场检验人员上下班的空隙时间销售。为欺骗消费者,常将病死肉分割成小块,混入其它肉中出售。或加工成熟肉卖给顾客。

(2) **出售药物毒死肉:**少数肉商,为迎合消费者口味,以剧毒药物毒死狗或其它野味猎物,然后上市场销售。如用含有氰化钾、氰化钠、五氯酚钠、马钱子等毒狗药物毒死家犬或野生小动物,或将鱼大批毒死后上市销售。这些被毒死的动物肉内,含有相应的残毒,食用这类肉后,有可能引起中毒。这是一种极不道德的行为,是严重违法的。

(3) **以次充好:**有的肉商为贱买贵卖,从中获利,专收购宰杀种公猪、种母猪销售,这不但危害消费者切身利益,同时对保护猪源、促进养猪业发展也极为不利。