

全国高等农业院校试用教材

兽医卫生检验

甘肃农业大学 主编
南京农学院

兽医专业用

农业出版社



全国高等农业院校试用教材

兽医卫生检验

甘肃农业大学 主编
南京农学院

兽医专业用

农业出版社

全国高等农业院校试用教材

兽医卫生检验

甘肃农业大学 主编
南京农学院

农业出版社出版 (北京朝内大街130号)
新华书店北京发行所发行 农业出版社印刷厂印刷

787×1092 毫米 16 开本 19.75 印张 425 千字

1983 年 5 月第 1 版 1985 年 5 月北京第 2 次印刷

印数 12,501—28,000 册

统一书号 16144·2655 定价 3.05 元

编审人员名单

主编：甘肃农业大学 刘占杰 南京农学院 王惠霖
编者：江苏农学院 王永坤 甘肃农业大学 刘通山
 上海市乳肉管理所 陈瑞麟 中国食品公司 赵鸿森
 中国人民解放军兽医大学 袁鸿锦 上海市乳肉管理所 黄企川
 甘肃农业大学 龚大勋 新疆八一农学院 韩日衷
 北京市食品公司 毓厚基 吉林农业大学 戴惠敏
审稿：万首正 王建经 刘士纲 刘自力 吴光先 吴信法 吴广德
 李普霖 李泽民 张徽行 陈乃文 陈眷华 钱舜华 崔迈农
 韩金谷 景火保 天津商品检验局

目 录

绪论	1
兽医卫生检验的概念	1
兽医卫生检验的任务和作用	1
兽医卫生检验与其他学科的关系	2
我国兽医卫生检验的概况及其前景	3
第一章 屠宰加工企业的建立及其卫生要求	5
第一节 屠宰加工厂(场)厂址的选择	5
第二节 屠宰加工企业总平面布局的卫生要求	6
第三节 屠宰加工企业主要部门和系统的卫生要求	7
一、贮畜场	7
二、病畜隔离圈	7
三、急宰车间	8
四、候宰圈	8
五、屠宰加工车间	8
六、供水系统	10
七、废水处理系统	11
第二章 屠畜收购、运输的兽医卫生监督	15
第一节 屠畜的收购与检疫	15
一、收购前的准备	15
二、检疫和管理	15
三、收购标准	16
第二节 屠畜的运输	17
一、赶运	17
二、铁路运输	17
三、水路运输	19
四、汽车运输	19
第三节 屠畜运输过程的兽医卫生监督	20
第三章 屠畜的宰前检验与管理	21
第一节 宰前检验的目的和意义	21
第二节 宰前检验的组织和方法	21
一、宰前检验的步骤和程序	21
二、宰前临床检查的方法	22
第三节 宰前发现病畜时的处理	24
第四节 屠畜的宰前管理和送宰	25
第四章 屠宰加工的兽医卫生监督	26
第一节 屠宰加工过程的兽医卫生监督	26
第二节 屠宰加工车间的卫生管理	29

第三节 急宰间的卫生管理	30
第四节 生产人员的卫生要求和个人防护	30
第五章 屠宰的宰后检验	32
第一节 宰后检验的目的和意义	32
第二节 淋巴系统在肉检中的重要意义	32
第三节 淋巴系统概述	34
第四节 宰后检验被检淋巴结的选择	34
一、猪的被检淋巴结的选择	35
二、牛羊的被检淋巴结的选择	41
三、马类家畜的被检淋巴结的选择	46
第五节 宰后检验的组织和方法	48
一、被检器官和肉尸的准备	48
二、宰后检验的方法和要求	49
三、宰后检验的程序及要点	49
四、检验结果的登记	52
第六节 宰后检验的处理和盖检印	52
第七节 有条件利用肉的无害化处理	53
第六章 经肉感染人的屠宰传染病的鉴定与处理	55
一、炭疽	55
二、结核病	58
三、鼻疽	59
四、布氏杆菌病	61
五、口蹄疫	62
六、痘	63
七、野兔热	64
八、猪丹毒	64
九、钩端螺旋体病	66
十、李氏杆菌病	67
十一、沙门氏杆菌病	67
第七章 非经肉感染人或不感染人的屠宰传染病的鉴定与处理	69
一、巴氏杆菌病	69
二、猪瘟	70
三、牛瘟	71
四、放线菌病	71
五、恶性卡他热	72
六、山羊传染性胸膜肺炎	73
七、副结核病	73
八、假结核病	74
九、坏死杆菌病	74
十、恶性水肿	75
十一、气肿疽	75
十二、破伤风	76
十三、猪传染性水泡病	76
十四、马流行性淋巴管炎	76
十五、马传染性贫血	77
十六、羊快疫	77

十七、羊肠毒血症	78
十八、狂犬病	78
十九、伪狂犬病	78
二十、猪密螺旋体病	79
第八章 屠畜寄生虫病的鉴定与处理	80
第一节 经肉感染人的寄生虫病	80
一、囊尾蚴病	80
二、旋毛虫病	82
三、猪孟氏双槽蚴病	85
四、弓形体病	85
第二节 非经肉感染人的寄生虫病	86
一、棘球蚴病	86
二、肝片吸虫病	87
三、复腔吸虫病	87
四、舌状虫病	87
五、肉孢子虫病	88
六、卫氏并殖吸虫病	89
七、华枝睾吸虫病	89
第三节 仅屠畜所有的寄生虫病	89
一、球孢子虫病	89
二、蠕尾线虫病	90
三、肺线虫病	90
四、细颈囊尾蚴病	91
五、肾虫病	91
六、前后盘吸虫病	91
七、腭口线虫病	92
八、浆膜丝虫病	92
九、蠕形螨病	92
十、牛皮蝇幼虫病	93
第九章 病变组织和器官的兽医卫生检验	94
第一节 局限性和全身性组织病理变化	94
一、肌肉和器官的出血	94
二、组织水肿	94
三、蜂窝织炎	95
四、脓肿	95
五、败血症	96
六、脂肪组织坏死	96
七、骨血色病(卟啉色素沉着)	97
八、肺骨化	97
九、全动脉炎	98
十、骨折和组织创伤	99
第二节 各种脏器的病理变化	99
一、肺脏的变化	99
二、心脏的变化	100
三、肝脏的变化	100
四、脾脏的变化	101
五、肾脏的变化	102

六、胃肠的变化	102
第三节 肿瘤	103
一、畜禽常见肿瘤的鉴定	104
二、肿瘤病畜禽的卫生评价	104
第十章 中毒性畜肉和性状异常肉的兽医卫生检验	105
第一节 中毒性畜肉的兽医卫生检验	105
第二节 性状异常肉的兽医卫生检验	108
一、气味和滋味异常的肉	108
二、色泽异常的肉	108
三、消瘦和羸瘦的肉	112
第十一章 肉品学	113
第一节 肉的形态结构	113
一、肌肉组织	113
二、脂肪组织	114
三、结缔组织	114
四、骨组织	114
第二节 肉的化学组成	115
一、蛋白质	116
二、脂肪	117
三、碳水化合物	118
四、矿物质	118
五、含氮浸出物和无氮浸出物	118
第三节 肉的食用意义	118
第十二章 肉在保藏时的变化及其新鲜度的检查	121
第一节 肉的成熟	121
第二节 肉的自溶	123
第三节 肉的腐败	123
第四节 肉新鲜度的检查	125
一、感官检查	125
二、实验室检查	126
第十三章 肉的冷冻加工和冷藏肉品的兽医卫生检验	134
第一节 冷冻在肉品工业中的重要性	134
第二节 鲜肉的冷冻加工	135
一、肉的冷却	135
二、肉的结冻	135
三、肉的冷藏	136
四、冷冻肉的变化	136
第三节 冷冻肉的解冻	136
第四节 冻肉的兽医卫生检验	137
一、生产性冷库鲜肉的接收与检验	137
二、冻肉调出和接收时的检验	138
三、冻肉在冷藏期间的检验	138
四、冷冻肉品中出现的异常现象及其处理	139
第五节 冷库的卫生管理	140
第十四章 腌腊制品和熟食品的加工卫生与兽医卫生检验	143

第一节 腌腊制品的加工卫生	143
第二节 腌腊制品的卫生检验	146
一、感官检查	146
二、实验室检查	150
三、检验结果的卫生评定	157
第三节 熟食制品的加工卫生与检验	158
一、熟食制品的加工卫生	158
二、熟食制品的卫生检验	159
第十五章 肉罐头加工卫生与兽医卫生检验	162
第一节 肉罐头的加工卫生	162
一、原料的验收和处理	162
二、罐头容器的选择、处理及装罐	163
三、密封与灭菌	164
第二节 肉罐头的卫生检验	165
一、罐筒外形的检查	166
二、罐头密封的检查	166
三、罐头真空度的检查	166
四、罐头内容物的检查	166
五、检验结果的卫生评定	167
第十六章 食物中毒	169
第一节 细菌污染所致的食物中毒	169
一、肉毒中毒	169
二、葡萄球菌性食物中毒	170
三、沙门氏杆菌性食物中毒	171
四、致病性大肠菌和变形菌性食物中毒	173
五、副溶血性弧菌性食物中毒	173
六、链球菌性食物中毒	173
七、魏氏梭菌性食物中毒	174
八、蜡样芽孢杆菌性食物中毒	174
第二节 化学物质和毒物所致的食物中毒	174
一、污染化学物质中毒	174
二、黄曲霉毒素中毒	175
三、甲状腺和肾上腺中毒	176
第三节 食物中毒的流行病学	176
第四节 食物中毒的预防措施	178
第十七章 肉品残毒	179
第一节 残毒概述	179
第二节 农药残毒	181
第三节 药物残毒	182
第四节 环境污染	184
第五节 残毒的控制和监测	185
第十八章 食用油脂的加工卫生与兽医卫生检验	187
第一节 生脂肪的理化特征	187
第二节 脂肪原料的收集和保存	188
第三节 食用油脂的加工卫生	188

第四节 食用油脂的变质	188
一、脂化	189
二、水解	189
三、酸败	189
第五节 食用油脂的卫生检验	191
一、感官检查	191
二、实验室检查	192
三、食用油脂的卫生评定	197
第十九章 副产品的加工卫生与兽医卫生检验	198
第一节 食用副产品的加工卫生与检验	198
一、食用副产品的加工卫生	198
二、食用副产品的卫生检验	198
第二节 采取脏器生化制剂原料的卫生要求	199
第三节 血液收集与加工的卫生要求	201
第四节 肠制品的加工卫生与检验	202
一、肠原料的收集与初步加工卫生	202
二、肠制品的兽医卫生检验	203
第二十章 工业用畜产原料的加工卫生与兽医卫生检验	205
第一节 皮张的初步加工卫生与检验	205
一、皮张的初步加工卫生	205
二、皮张质量的卫生鉴定	206
第二节 其他工业用畜产原料的初步加工卫生	207
一、猪鬃	207
二、毛	207
三、羽毛	207
四、骨	208
第三节 皮毛的炭疽检验与消毒	208
一、皮毛的炭疽检验	208
二、皮毛的消毒	209
第四节 工业用畜产原料的采购、运输与保存的卫生监督	210
第二十一章 废弃品的利用与屠宰加工企业的消毒	212
第一节 废弃品和尸体的处理与兽医卫生监督	212
一、化制车间的一般卫生要求	212
二、废弃品和尸体的搬运与处理	213
三、废弃品和尸体处理时的兽医卫生监督	214
第二节 屠宰加工企业的消毒	214
一、消毒的意义和范围	214
二、常用的消毒方法	215
三、圈舍、场地和粪便的消毒	218
四、车船、工具和其他物件的消毒	219
五、生产车间的消毒	220
六、影响消毒效果的因素和消毒效果的检查	221
第二十二章 家禽的屠宰加工卫生与兽医卫生检验	222
第一节 家禽宰前管理与检验	222
一、家禽的宰前管理	222
二、家禽的宰前检验	222

第二节 家禽屠宰加工的兽医卫生监督	223
一、宰杀放血的卫生要求	223
二、烫毛、净膛的卫生要求	223
第三节 家禽的宰后检验	224
第四节 家禽重要疾病的鉴定与处理	225
一、禽副伤寒（沙门氏菌病）	225
二、禽伤寒	226
三、禽结核	226
四、鸡白痢	226
五、鸡新城疫	227
六、鸡传染性鼻炎	227
七、鸡痘	228
八、鸡慢性呼吸道病	228
九、鸭瘟	229
十、禽霍乱	229
十一、曲霉菌病	230
十二、传染性盲肠炎	230
十三、球虫病	230
十四、淋巴细胞性白血病	231
十五、马立克氏病	231
十六、卵黄性腹膜炎	23
第五节 光禽新鲜度的检验	23
一、禽肉的形态特征及化学组成	23
二、宰后光禽的变化	23
三、光禽新鲜度的检验	23
第六节 光禽的冷冻加工及其卫生要求	235
第二十三章 蛋与蛋制品加工卫生与兽医卫生检验	237
第一节 蛋的构造	237
第二节 蛋的化学组成及营养价值	238
第三节 蛋的保藏及其卫生要求	239
第四节 蛋的污染与变质	241
第五节 蛋新鲜度的鉴定与商品评价	242
第六节 蛋制品的商品鉴定与兽医卫生检验	244
一、蛋制品加工的卫生监督	244
二、干蛋品的检验	244
三、冰蛋品的检验	245
四、再制蛋的检验	245
第七节 蛋与蛋制品的细菌学检查	246
第二十四章 家兔的屠宰加工卫生与兽医卫生检验	248
第一节 家兔的宰前管理和检验	248
一、家兔的宰前管理	248
二、家兔的宰前检验	248
第二节 家兔屠宰加工的兽医卫生监督	249
第三节 家兔的宰后检验	250
第四节 重要疾病的鉴定和处理	251

一、巴氏杆菌病	251
二、结核病	252
三、伪结核病	252
四、坏死杆菌病	253
五、野兔热	253
六、李氏杆菌病	254
七、沙门氏杆菌病	254
八、葡萄球菌病	254
九、支气管败血波氏杆菌病	255
十、螺旋体病	255
十一、泰泽氏病	255
十二、粘液瘤病	256
十三、弓形体病	256
十四、皮肤霉菌病(毛癣)	257
十五、黄癣	257
十六、球虫病	257
十七、豆状囊尾蚴病	258
十八、链形多头蚴病	258
十九、棘球蚴病	258
二十、血吸虫病	259
二十一、肝片吸虫病	259
二十二、肝毛细线虫病	259
二十三、螨病	259
二十四、肿瘤	259
二十五、黄疸	260
第二十五章 乳与乳制品的加工卫生与兽医卫生检验	261
第一节 乳的一般概念	261
第二节 乳的化学组成及理化性质	261
一、乳的化学组成	261
二、乳的物理性状	264
第三节 乳的营养价值	265
第四节 影响乳品质的各种因素	266
一、影响乳化学组成和性状的主要因素	266
二、微生物污染对乳的影响	267
第五节 鲜乳的生产及其加工的卫生监督	268
一、鲜乳的生产卫生	268
二、盛乳用具的管理与消毒	268
三、鲜乳加工的卫生监督	269
第六节 鲜乳的兽医卫生检验	271
一、鲜乳的卫生检验	271
二、鲜乳的卫生评定	272
第七节 主要乳制品的兽医卫生检验	273
一、奶粉的卫生检验	273
二、炼乳的卫生检验	275
三、奶油的卫生检验	276
第二十六章 鱼及鱼制品的加工卫生与兽医卫生检验	278
第一节 鱼的解剖学特征	278

第二节 鱼肉的形态、成分及食用意义	279
一、鱼肉的形态结构	279
二、鱼肉的成分及食用意义	280
第三节 鱼及鱼制品的加工卫生	282
第四节 鱼在保藏时的变化	283
一、鲜鱼的变化	283
二、冰冻鱼的变化	284
三、咸鱼的变化	285
四、干鱼的变化	285
第五节 鱼源性传染及中毒	286
一、鱼源性传染	286
二、鱼源性中毒	287
第六节 鱼及鱼制品的检查	289
一、感官检查	289
二、理化检查	290
三、细菌学检查	291
第七节 毒鱼及有毒贝甲类的鉴别	291
一、毒鱼类	291
二、刺毒鱼类	294
三、毒鱼类的利用及其中毒的预防	294
第八节 常见鱼病的鉴定与处理	297
一、细菌性鱼病	297
二、霉菌性鱼病	298
三、寄生虫性鱼病	298
第九节 贝甲类的检查	300
一、虾的检查	300
二、蟹的检查	301
三、贝蛤类的检查	301

绪 论

兽医卫生检验的概念

兽医卫生检验是一门综合性应用科学。是以兽医学和公共卫生学的理论为基础,研究肉、禽、蛋、乳、鱼等动物性食品及其副产品的卫生问题,保障人民身体健康,防止人畜共患病和其他畜禽疫病的传播,促进畜牧业和水产业发展的科学。

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,可给人体提供丰富的营养。但是它们又都具有易于腐败变质的特性,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和寄生虫病,甚至发生食物中毒,从而损害人体健康。

虽然如此,动物性食品毕竟是人类最重要和最必需的营养食品,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、工业化养畜业的蓬勃发展,为肉食资源开阔了新的来源。人类的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需要,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。动物性食品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、霉菌毒素、重金属、放射性物质和其他化学物质的污染。换句话说,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。这就足以说明兽医卫生检验的重要性。

兽医卫生检验的任务和作用

兽医卫生检验的主要任务在于保证动物性食品的卫生质量,保障消费者的食用安全,并具有防止畜禽疫病的传播,促进畜禽生产发展,以及维护出口动物性食品的信誉的作用。

1. 防止人畜共患疫病的传染 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、假性结核、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,认为猪水泡病对人也具有公共卫生意义。兽医卫生检验就是要将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 动物性食品的营养很丰富,是微生物良好的培养基,极适于微生物的生长、繁殖。被微生物污染了的食品,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。兽医卫生检验既要注意肉用畜禽活体是否带有上述各种细菌,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. 防止畜禽疫病的传播 病畜禽的产品、副产品和加工废弃物,常带有病原微生物。有些畜禽传染病的爆发流行,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察哨的作用。一旦在屠宰场内发现病畜禽,不仅可以及时处理,还可以追溯来源,尽早地扑灭疫病,有利于畜牧业生产的发展。

4. 防止农药、霉菌毒素和其他化学物质的污染 为了保护农作物的生长,防止植物病虫害的为害,喷洒农药是一种最常采用的有效措施。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,农药就残留在畜禽体内,人再食用有农药残留的肉和乳,农药便进入人体而造成危害。有些致癌物质,如亚硝胺、黄曲霉毒素、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、铯 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,有些则至今尚未被认识,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,必须坚持不懈地做好兽医卫生检验工作,保证出口产品的质量。

兽医卫生检验与其他学科的关系

对于动物性食品,消费者不仅要求它感官性状好,而且也要求它安全无害,不得滥用添加剂和含有其他化学物质的残留等。为了适应这种情况,本课程除了加强对检验理论和检验技术的内容学习外,还增加了卫生管理内容,把检验和卫生管理结合起来。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。

如前所说,本课程是以兽医学和公共卫生学的理论和技术为基础的,因此,在学习本课程以前,必须先学好解剖学、组织学、生理学、诊断学、病理学、物理学、化学、生物化学、微生物学、免疫学、家畜流行病学、寄生虫病学、消毒学、公共卫生学等。当然,由于兽医卫生检验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,卫生检验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学的原则，对原材料、场地、加工、贮运、人员及污水废弃物等进行卫生管理。此外，本课程还与食品加工工艺学、畜产品加工学、致冷学等学科有一定关系。

兽医卫生检验工作者，肩负着保障人畜健康和兽医监察哨的重责，必须具有高度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。

我国兽医卫生检验概况及其前景

兽医卫生检验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，才有建立兽医卫生检验的条件。因此，兽医卫生检验工作的状况，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。

野兽被驯养以后，畜牧业开始形成。人们在长期肉食实践中，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：“六畜自死，皆疫死，则有毒，不可食之”；“肉中有如米点者，不可食之”；“秽饭馁肉臭鱼，食之皆伤人”。这些论点都和现代的肉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兽医食品卫生检验的基础。新中国成立后，党和政府十分重视人民身体健康和畜牧业生产的发展。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、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，冷藏销售点正在试点推广，加速了食品冷冻加工事业的发展。这一切都为开展兽医卫生检验工作，奠定了物质基础。

建国三十多年来，我国的兽医卫生检验工作取得了如下成就：

1. 统一了组织管理 1955年，国务院根据我国社会主义经济管理体制，将全国的肉类联合加工厂、蛋品厂、屠宰场，统一划归商业部中国食品公司领导；同时规定，中国食品公司要在农业、卫生部门和国家商检局监督下，组织好我国的肉品、蛋品卫生检验工作。至于乳品、水产品因生产比较集中，其产品卫生仍由本企业自行检查，由卫生部门进行市场管理。为此中国食品公司专门成立了卫生检疫处，各省、市食品公司成立了卫生检疫科，直接管理各厂各县的肉、蛋品卫生检验工作。组织机构的统一和建立，对于发展我国动物性食品兽医卫生检验事业，贯彻执行各项农业、卫生法令，培训技术人员，交流技术经验，开展科学研究等工作，起了推动作用。

2. 制订了兽医卫生检验规程和食品卫生标准 兽医卫生检验工作开展以后，迫切需要制定一个全国性的兽医卫生检验规程，党和政府根据这一情况，责成农业部门与卫生、商业、外贸部门总结各地的实践经验，制订了《肉品卫生检验试行规程》。卫生部门征得有关部门同意，订出了《食品卫生标准》和《食品卫生检验方法》。这些规程和标准是做好动物

性食品兽医卫生检验工作的有力保证。

3. 培养了兽医卫生检验人员，壮大了检验技术队伍 为了配合动物性食品生产加工和供销的需要，各有关部门有计划地培养了大批兽医卫生检验人员。除了各高等兽医院校培养了大批高级卫检人员外，还开办了许多中级的兽医卫生专业，各地业务部门也经常举办卫检人员训练班，兽医卫检队伍不断扩大，技术水平日益提高，这就为在全国范围内广泛开展卫检工作，提高产品质量准备了必要的条件。

4. 开展了兽医食品卫生的科学研究 许多国家开展常规的食品兽医卫生检验已有一百多年的历史，但在我国，这项工作历史较短，基础也很薄弱。解放以后，随着这项工作的开展，在生产实践中遇到了不少技术问题，迫切需要加强兽医食品卫生方面的科学研究。广大兽医卫生检验人员，结合生产需要，利用各厂的化验设备，在病理学、微生物学、寄生虫学和理化学等方面做了大量工作，取得了一定科研成果。如总结出一套鉴定猪局部炭疽的病理解剖学的经验，调查了畜禽肿瘤的种类和分布；调查了动物性食品中农药残留的情况，研究了防止沙门氏杆菌污染肉品的工艺；调查了水产品中汞和镉的含量等。这些研究对于提高我国兽医卫生检验技术水平起了很大的作用。

随着动物性食品消费量的不断增加和科学技术的不断发展，兽医卫生检验工作有着极为广阔的发展前途。在生物进化的历史过程中，原有的畜禽疫病正在逐渐发生变化，新的畜禽疫病仍将陆续出现，有些来源不明的人类疾病，还会从畜禽的身上找出答案。实践将会证明，在动物性食品的疾病污染方面，还有很多工作需要我们去。另一方面，工农业现代化的推进，动物性食品的污染种类，也将越来越多，许多新技术和新的实验手段，也有待于引用到兽医卫生检验工作中来。动物性食品卫检工作现代化的重大使命，将要由我们这一代兽医卫生检验工作者担负起来。