

輸出入商品檢驗暫行標準

第二次修訂本

第十冊

肉及肉製品

動物油

中華人民共和國對外貿易部

1955

PDG

輸出入商品檢驗暫行標準

第二次修訂本

第十冊

肉 及 肉 製 品
動 物 油

中華人民共和國對外貿易部

財政經濟出版社

編號：0610

輸出入商品檢驗暫行標準

(第二次修訂本)

第十冊 肉及肉製品 動物油

定價(8) 一角九分

編者：中華人民共和國對外貿易部

出版者：財政經濟出版社

北京西總布胡同七號

印刷者：劉源記印製廠

上海海寧路九二四弄二〇號

總經售：新華書店

55.11, 京型, 16頁, 20千字; 850×1168, 1/32開, 1印張
1955年11月第一版上海第一次印刷 印數[滬]1—1,200

(北京市書刊出版業營業許可證出〇六〇號)

說 明

1. 輸出入商品檢驗暫行標準係 1950 年制定刊行, 1953 年出版了第一次修訂本。本版係 1955 年第二次修訂本, 較 1953 年第一次修訂版, 計撤銷標準十六種, 歸併一種, 新增訂標準二十五種, 共有標準七十五種, 包括三百三十四種商品, 按商品種類分別裝訂十五冊。
2. 本次修訂標準的分類, 係根據對外貿易統一商品目錄草案的分類方法。科學術語, 主要採用學術名詞統一工作委員會所規定的名詞。
3. 標準中度量衡單位均採用公制, 貿易上習慣用英制者用括號註明。
4. 本標準為全國商品檢驗局執行揀樣、檢驗及掌握商品品質的根據, 並作為各進出口公司對外簽訂合同的主要依據。
5. 本次修訂標準, 經全國商品檢驗局、有關對內、對外貿易公司、中央有關部門及學術與檢驗機關有關專家共同研究, 並經試行, 最後經中華人民共和國對外貿易部核定公佈。

附：輸出入商品檢驗暫行標準總目錄

冊 次	名 稱	目 錄
第 一 冊	金屬礦產品,非 金屬礦產品,合 金	錳礦,鐵礦,鎢精礦,鉬精礦,生 銻,鉄鋁氧石,氟石,磷灰石,硫 黃,焊錫。
第 二 冊	化工原料及產 品,化學肥料,天 然橡膠	低亞硫酸鈉,重鉻酸鹽,冰醋 酸,甲醛溶液,松香,五倍子,顏 料,化學肥料,天然橡膠。
第 三 冊	紡織原料(一)	棉花,麻類,下揀麻,廢棉,絨 類。
第 四 冊	紡織原料(二)	桑蠶絲,絹絲,柞蠶絲,柞蠶挽 手。
第 五 冊	毛皮,製革原料 皮	毛皮,製革原料皮。
第 六 冊	植物油,芳香油, 薄荷腦	植物油,芳香油,薄荷腦。
第 七 冊	人髮及髮網,動 物原料	人髮,髮網,猪鬃,毛類,腸衣, 羽毛。
第 八 冊	飼料,糧穀,豆 類,油籽	籽餅,小麥麩皮,飼料豆,糧穀, 豆類,油籽,小麥粉。
第 九 冊	菸葉,茶葉	菸葉,茶葉。
第 十 冊	肉及肉製品,動 物油	家畜肉及其製品,禽肉,動物 油。
第十一冊	蛋及蛋製品	鮮蛋及製過蛋,乾蛋黃及乾全 蛋,乾蛋白,冰蛋,濕黃,蜜黃。
第十二冊	罐頭	罐頭。
第十三冊	鮮果	蘋果,柑橘。

第十四冊

乾果,果仁,食用
香料及其他食品

第十五冊

草帽 辦,消費用
紡織品,針織品

乾果,果仁,桂皮,澱粉,食鹽,
粉絲。

草帽辦,呢絨,桑蠶絲及人造絲
織品,柞蠶絲織品,亞麻織品,
毛毯,襯衫,枱布及餐巾,毛巾
類。

目 錄

(一)家畜肉及其製品.....(7)

1. 鮮凍豬肉 2. 鮮凍牛肉 3. 鮮凍羊肉
4. 火腿

(二)禽肉.....(16)

1. 家禽 (凍鷄、凍鴨) 2. 野禽 (凍野鷄、凍沙半鷄)

(三)動物油.....(20)

1. 豬油 2. 牛油 3. 羊油

類 号	輸出入商品檢驗暫行標準	檢 49 号
46	家畜肉及其製品	
一、本標準適用於輸出的以下各种家畜肉及其製品 (一)鮮凍猪肉；(二)鮮凍牛肉；(三)鮮凍羊肉；(四)火腿。 二、品質條件 (一)鮮凍肉 1.衛生條件 (1)肉類須採自健康無病之屠畜，去頭、蹄、內臟(腎例外)、乳頭，豬及牛去尾(牛留第一尾椎)以脊椎棘狀突起及椎體間，劈為平均二部，羊為整體，修割整齊清潔，肉質新鮮，冷凍適宜者。 (2)凡屠宰之牲畜不得患有炭疽、豬丹毒、重性黃疸、全身性結核、豬肺疫、豬瘟、牛瘟、牛肺疫、口蹄疫、氣腫疽、全身放線菌腫病、牛出血性敗血病、蒲氏桿菌病、惡性痘瘡、惡性水腫、破傷風、囊蟲、旋毛蟲及國家規定之其他有礙人畜衛生的疾病。 (3)凡經獸醫檢查，每片局部廢棄達$\frac{1}{4}$以上者，或毛退不淨，表皮發黑(係指病理而言，天然正常黑色者不限，皮膚有輕微鞭傷或卡他爾性斑點不多者亦作合格論)，出血不良，燙熟皮，化膿性骨瘤，肉質不潔者，皆不得出口。 2.等級 (1)猪肉 特級品：由第六、七肋骨間，平行至第六脊椎骨前方，除皮後之肥脂層厚度在7厘米以上。 一級品：由第六、七肋骨間，平行至第六脊椎骨前方，除皮後之肥脂層厚度在5厘米以上至7厘		
決定日期	中華人民共和國對外貿易部	修訂日期
1950年4月29日		1955年7月1日

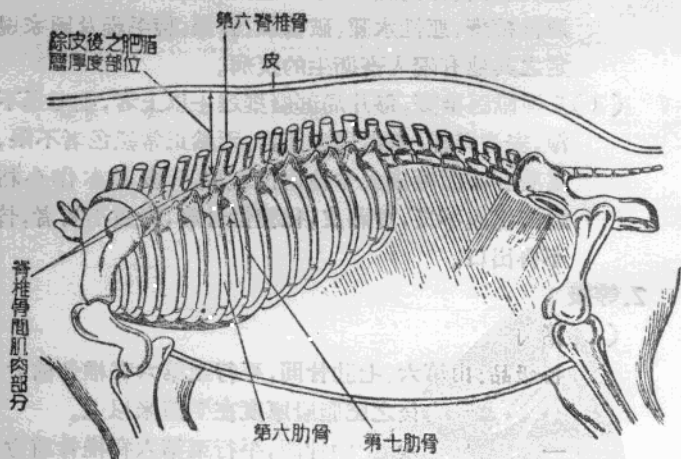
米(7 厘米在內)。

二級品:由第六、七肋骨間,平行至第六脊椎骨前方,除皮後之肥脂層厚度在 3 厘米以上至 5 厘米(5 厘米在內)。

三級品:由第六、七肋骨間,平行至第六脊椎骨前方,除皮後之肥脂層厚度在 1.5 厘米以上至 3 厘米(3 厘米在內)。

四級品:由第六、七肋骨間,平行至第六脊椎骨前方,除皮後之肥脂層厚度在 1 厘米以上至 1.5 厘米(1.5 厘米在內)。

尺量肥脂層厚度圖解



(2) 牛肉

一級品:脂肪肌肉良好,全部骨不突出;肩胛至臀部

皮下佈滿脂肪，腹、肋部脂肪較薄，在腿上得不顯著肌膜露出，在後四分之一腰部切面上之肉內脂肪紋呈明顯。

二級品：肌肉發育良好，除脊椎骨、髖骨、坐骨結節部外，其他部略有突出現象；皮下脂肪成層，除各肋骨和大腿上有不顯著肌膜露出，在後四分之一腰部切面上之肉內有脂肪紋可見。

三級品：脂肪肌肉發育中等，脊椎骨、髖骨及坐骨結節略微突出；由第八肋骨至臀部佈滿皮下脂肪，皮下脂肪略顯肌膜露出，頸部、肩胛、前肋骨和後腿部均有面積不大之脂肪層。

四級品：肌肉發育較次（大腿部有小窩），脊椎骨突出，坐骨及髖骨結節部明顯的突出；皮下脂肪在坐骨結節，腰內和後肋骨各方面均有不大的面積。

(3) 羊肉

一級品：肉肥脂多，背及腰部肌肉發育良好；背、腰椎骨棘狀突起不突出；背、腰及肋部皮下佈滿脂肪層，肩、頸部脂肪較薄，臀部脂肪豐滿。

二級品：肥度在中等以上，背及腰部肌肉發育良好；背、腰椎骨棘狀突起不突出，肩、頸部骨稍凸出；腰、肋及背部脂肪適中，肩部脂肪較少，臀部脂肪較多。

三級品：肌肉脂肪發育中等，背及腰部肌肉發育尚好；背椎骨棘狀突起顯著凸起，腰椎骨棘狀突起及大腿骨稍凸起；腰部脂肪適中，背、肋、肩及頸部脂肪不多，臀部脂肪適中。

四級品：肌肉脂肪發育在中等以下，肌肉不發達；骨骼顯著外露；背部有薄層皮下脂肪，臀部脂肪較少。

(二)火腿

1. 製造前所用之鮮肉，須經商品檢驗局獸醫檢驗或經屠宰場獸醫檢驗，出具證明者，其品質須鮮潔，無礙衛生。

2. 火腿如肌肉腐敗，被蟲蛀有多孔洞，或因製造不良，品質變異，有礙衛生以及包裝不完善者，一律不得出口。

3. 品質：

(1) 氣味——不得有異味或酸敗氣味。

(2) 色澤——皮面淡黃，棕黃或棕紅色，燻腿呈暗褐色。

(3) 醃製適宜。

4. 修割整齊，大小均勻。

三、抽驗办法

(一) 凡輸出國外之鮮凍肉，對宰前、宰後，品質及包裝等執行逐項檢驗。

(二) 火腿按包裝完善之箱數、隻數，以百分之十當場抽驗。

[註]：商品檢驗局得因商品品質差異、包裝及儲存情況不同或參照合同規定，酌予增加抽驗數量。

四、檢驗方法

甲、鮮凍肉衛生檢驗

(一) 宰前檢驗

1. 供出口肉類之屠畜，必須先檢查非疫區證明書及運輸工具消毒證明書，在非疫區證明書上須詳細記載產地、頭數、及運輸工具等，然後集中到檢疫畜棧，(檢疫畜棧分臨時休息圈、健畜圈、病畜觀察圈、普通病圈、傳染病隔離圈)，分別地區保管，經檢疫後分別處理之。

2. 健康之屠畜於臨宰前必須經十二或廿四小時以上的休息, (在休息期中絕食, 充分給水), 送屠宰場之當日再施行檢溫一次, 經檢驗後逾二日未宰者, 則須進行覆驗。
3. 宰前檢驗時須先行檢溫 (猪 37.8°C 至 40°C ; 黃牛 37.8°C 至 39.8°C ; 水牛 37°C 至 38.5°C ; 羊 38.5°C 至 40.5°C ; 山羊 37.6°C 至 41°C), 望診, 必要時再行觸診、扣診及听診, 詳細診察等步驟, 認為有傳染病嫌疑或確係傳染病之屠畜, 須即時趕入病畜隔離圈或進行適當處理。
4. 凡運入屠宰現場之屠畜, 須執有獸醫宰前檢驗健康證明單及准宰證明書 (牛), 始得屠宰, 儘可能地做到分別地區、分別次序屠宰之。
5. 經檢溫及健康情況不正常之屠畜, 予以隔離治療或休養, 對於病重屠畜即時由獸醫開急宰證明單送屠宰場急宰。
6. 病死牲畜一律不得屠宰, 對已死病畜必須經獸醫檢驗許可發給死畜處理證明單, 送作工業用或銷燬之。
7. 在同圈或同一運輸單位屠畜羣中, 如有死亡者, 檢驗人員應立即進行屍體檢驗, 如發現炭疽及氣腫疽等可疑時, 同羣屠畜應行隔離觀察, 須俟檢驗確實時 (不得超過三晝夜) 方可進行處理。
8. 對於孕畜、種畜、役畜及幼畜, 應根據各地區農牧部門牲畜保護條例辦理。

(二) 宰後檢驗

1. 獸醫在執行宰後檢驗時, 須核驗宰前證明單後進行, 判斷食肉應根據宰前檢驗, 內臟檢查、肉屍檢查、寄生蟲

檢查等，必要時結合細菌、生化、病理檢驗之結果綜合判斷之。

2. 肉眼檢查時須在適當之場所及光線充足地方，或採用日光灯下檢查，以免誤查病變色澤。

3. 宰後之檢查應根據規定之順序，進行系統的檢驗，為保肉品及臟器的價值，只能在一定的部位切開，而且有一定的限度，尽量保持肉屍之整齊。肌肉應順纖維切開，非必要時不得橫切；帶皮肉屍檢查淋巴結時，應從剖開面檢查。

4. 臟器有傳染病之嫌疑時，即時通知肉屍檢查部份對号詳查，必要時將病變材料送作細菌、生化、病理檢驗。惡性傳染病之材料未確診前，應注意防腐，以適宜容器密封，或製標本保存備查。

5. 食肉檢驗機構對其所檢驗之屠畜，須將檢驗結果專載於檢驗記錄本內，對加工或廢棄的屠畜應簡單扼要記載其原因，以憑統計查考。

6. 凡檢驗合於出口、或廢棄之屠畜肉屍均須分別蓋戳。

7. 屠宰場或肉品加工廠，應每日將屠宰某地屠畜頭數，合格頭數，發病頭數（包括某病佔每批頭數百分率）詳細統計列表送商品檢驗局備查。

8. 檢查程序

（1）头部檢查：一般檢查口腔及咽喉粘膜，並在兩側之內外咬肌，各切開兩條平行切線觀察有無囊蟲；在牛檢查舌下縱剖面有無病變等症狀；豬則在放血後入燙池前，須先剖檢頰下淋巴結有無炭疽、結核病。

（2）內臟檢查

- ①肺部檢查:由外表觀察色澤、大小及觸檢彈力性如何,必要時切開之,再分別剖檢支氣管淋巴結及縱隔膜淋巴結。
- ②心臟檢查:檢查心包和心肌,並沿動脈管剖檢心室同時注意血液的凝固狀態,豬特別注意二尖瓣的豬丹毒病灶。
- ③肝臟檢查:先觸查其彈力性,必要時在腹面橫切一刀,並用刀背擠壓其內容物檢查有無肝蛭及剖檢肝門淋巴結有無病變。
- ④脾臟檢查:有無腫脹、彈力性如何,必要時切開檢查脾髓是否正常。
- ⑤胃腸檢查:先切開腸系膜淋巴結並觀察胃腸漿膜,必要時剖檢胃腸粘膜。
- ⑥腎臟檢查:先觀察色澤、大小,並觸檢彈力性是否正常,必要時縱剖檢查有無充血及出血現象。

(3)肉屍檢查

- ①先檢查皮膚、脂肪、肌肉、胸膜及腹膜等有無異狀。
- ②豬主要剖檢腹股溝淋巴結及股前淋巴結,必要時剖檢膝關、腰下及深頸淋巴結。
牛、羊主要剖檢股前、肩胛前及腸骨淋巴結,必要時剖檢腋下、膝關、腰下及胸前淋巴結等。

- ③乳房(牛):觸覺檢查並切開鼠蹊淋巴結觀察有無病變。

(4)寄生蟲檢查

①旋毛蟲

將豬之橫隔膜左右脚部肌各割取一小塊(十克左右),按頭編號籤在附有號碼之肉盤上,送寄生蟲

檢驗部門進行檢查。

鑑定：

- (i) 肉眼檢查時，如在肌膜下，肌肉表面發現細小白點時，即認為可疑應剪取鏡檢判斷之。
- (ii) 顯微鏡檢查時，(每頭豬剪檢 14—24 個標本) 在肌肉纖維間發現蟠旋之蟲體，或橄欖狀纖維囊，或石灰變性。
- (iii) 如模糊不清，不能確診時，可用消化法補助檢驗。

附：旋毛蟲消化檢驗法。

將有旋毛蟲之病豬肉 10 克攪碎，放在以胃液素 1 克，鹽酸 0.7 毫升，蒸餾水 100 毫升之混和液中置於 37°C 定溫箱中 10—14 小時(並時震搖之)，待肌肉消化後取沉渣作標本鏡檢，並可採此材料作動物試驗(口服)在 2—3 個月後，即可檢出幼蟲寄生(試驗動物以大白鼠，兔，豚鼠均可)。

②囊蟲病

鑑定：

(i) 主要檢驗部位規定如下：

- ① 豬、牛——咬肌，深腰肌和橫隔膜肌。
- ② 羊——橫隔膜肌，心肌。

[註]：其他可檢部位(如牛之舌肌，心肌，肩胛部外側肌及腹部內側肌；豬之心肌，肩肘外部肌肉及股部內側肌)於必要時進行檢驗。

(ii) 肌肉中可見菜豆粒大，半透明的水泡狀包

囊,割破之內有微濁液体及白色小點(头節)。

乙、鮮凍肉等級檢驗

根據猪、牛、羊等級規定,藉肉眼判定。

丙、火腿品質檢驗

憑感官判定優劣。

五、包裝條件

鮮凍肉包裝暫不規定。

火腿:

(一)箱裝——兩端橫板穿有洞眼,銷往香港以外者,裝箱前須逐一用紙包好,外套網袋,每箱淨重 185 公斤。

(二)簍裝——內襯蒲包。

類 号	輸出入商品檢驗暫行標準	檢 50 号
46	禽 肉	

一、本標準適用於輸出的以下各种禽肉

- (一)家禽：1.凍雞；2.凍鴨。
(二)野禽：1.凍野雞；2.凍沙半雞。

二、品質條件

(一)衛生條件

- 1.凡脫毛禽肉，脫毛須潔淨，放血須出盡，皮膚須潔淨；去內臟者腹腔須潔淨。
- 2.凍野禽，羽毛應清潔，較整齊，眼睛不混濁，脖子不乾枯，肌肉丰满有彈性者，腹腔內不得填入沙石或注入液体以增体重，口腔及排洩口周圍不得附有污物。
- 3.凡禽類患雞新城疫，真性雞瘟，雞霍亂，雞白痢，鴨瘟及其他有礙衛生之疾病者，均不得出口。

(二)等級

甲、家禽

1.凍雞

一級品：肉質新鮮，胸骨尖稍露，除去肢部及翅尖外，尾部及脊部脂肪肥厚，(在幼雞不甚肥厚，而皮膚細嫩，脛鱗平滑)胸部兩側有條形脂肪。

二級品：肉質新鮮，胸骨尖可以看出，尾部及脊部有脂肪層，(但在幼雞兩翅中間脂肪許可中斷，而皮膚細嫩，腿骨稍露，脛鱗平滑)，頸至尾部有條形脂肪。

三級品：肉質新鮮，胸骨尖顯露，肌肉不甚發達，尾部有脂肪層；如肌肉發育良好，可不必有脂肪層。

2.凍鴨：

決定日期	中華人民共和國對外貿易部	修訂日期
1950年4月29日		1955年7月1日