

屠体的卫生检验及其处理

张凤宽 (吉林农业大学食品科学系, 长春 130118)

一、动物的宰后卫检

动物的宰后检验, 通常是以感官检验为主, 即在自然光线(室内以日光灯为宜)的条件下, 检验人员借助于检验工具和仪器, 按照规定的检验部位, 用视觉、触觉、嗅觉等由表及里进行检查, 以便作出正确的判断和处理。必要时, 则应配合实验室检验, 作出最后的诊断。

宰后检验主要包括头部检验、淋巴结检查、内脏同步检查和胴体(肉尸)检查几个方面。

1. 头部检查

动物放血后, 必须首先检查两侧颌下淋巴结, 主要是检查局限性炭疽和结核病变。如颌下淋巴结呈现鲜红色或砖红色出血肿胀, 切面干燥, 淋巴结周围呈黄色胶样浸润, 即可疑有炭疽病。即取样、送检, 密封局部, 等待结果。如果确认为炭疽后, 应马上按炭疽检疫规定严格处理, 并报告上级主管部门。

2. 淋巴结检查

淋巴结检查在肉品卫生检验中占着极其重要的地位。最具有部检意义的淋巴结是: 颌下、颈线背侧、腹股沟和髂内淋巴结。

3. 内脏同步检查

内脏的检查可以发现某些传染病和寄生虫病。首先检查肺、心、肝、胆囊、脾、胃肠、膀胱和肾的外表、形态、大小和色泽, 然后切开检查内部。

4. 胴体检查

主要检查胴体的皮肤、肌肉和脂肪、两侧膈肌脚、咬肌膈肌和腰肌, 发现有否传染病和寄生虫病。

根据上述检查结果, 对胴体和内脏作出如下的处理。

二、卫生检验后屠体的处理

1. 鲜销: 检验后, 认为肉尸、内脏健康无病, 或仅有轻度的普通病灶, 经修割后, 确认为人食无害者, 可直销食用。

2. 有条件食用(无害处理): 宰后肉尸、内脏发现有一般传染病、轻度寄生虫病、某些中毒病以及一般病理性损伤, 其肉质尚好, 内脏病理性损伤轻微, 可根据病理性损伤的性质和程度, 按有关规定经修割并采用一定的方法处理后方可利用。

3. 化制: 凡患有严重的传染病、寄生虫病、中毒性疾病及腐败变质、严重污染的胴体和内脏, 局部严重病变废弃部分, 以及患病死亡的畜禽, 都应炼制工业油或加工成骨肉粉。

4. 销毁: 凡患有烈性传染病——炭疽、鼻疽、牛瘟等。其胴体、内脏、皮张、鬃毛、血液等, 应采取焚烧、深埋等方法销毁。

三、卫生检验后胴体的盖印规定

为了加强肉品管理, 统一全国肉品检验印戳, 商业部曾于1956年制定了《兽医验讫》等八个模, 各地屠宰厂(场)在刻制印戳时, 都应以此为准。肉尸的盖印对宰后的安全处理和肉品市场管理有着重大的意义。不但兽医卫生检验人员应该知道和掌握宰后兽医卫生检验后的处理和盖印的规定, 而且肉品销售和加工人员以及消费者也应该知道这方面的知识。为了强化印象, 现将八个印章的盖印规定介绍如下:

1. 制定为肉质良好, 适于直接市销食用的肉尸, 应在每片肉尸的臀部各盖一个《兽医验讫》印章。

2. 判定为有条件食用肉品, 经无害处理后方可食用。应根据不同的处理要求, 分别盖以《冻》、《高温》、《腌》、《食用油》、《产酸》等印章。这类印章应加盖在肉尸的侧面, 每片肉尸

盖 3~4 个印章, 以资区别。

① 《冻》: 规定肉尸的检验部位在 40cm^2 的面积上有 3 个以下的囊尾蚴者, 可冷冻或盐腌处理。在每片肉尸的臀部盖 《兽医验讫》后, 还要在每片肉尸的侧面加盖 3~4 个 《冻》的印章。冷冻要求后腿等深达 7~10cm 的肌肉内温度降到 -10 以下, 保持 10 天, 或 -12 保持 4 天后销售或利用。

② 《腌》: 凡肉尸脂肪明显发黄而无其它传染病或异味者, 应作腌制处理。应在每片肉尸侧面加盖 《腌》的印章。

③ 《高温》: 患轻度传染病或寄生虫病的肉尸、内脏, 每片肉尸侧面要加盖 《高温》印章。

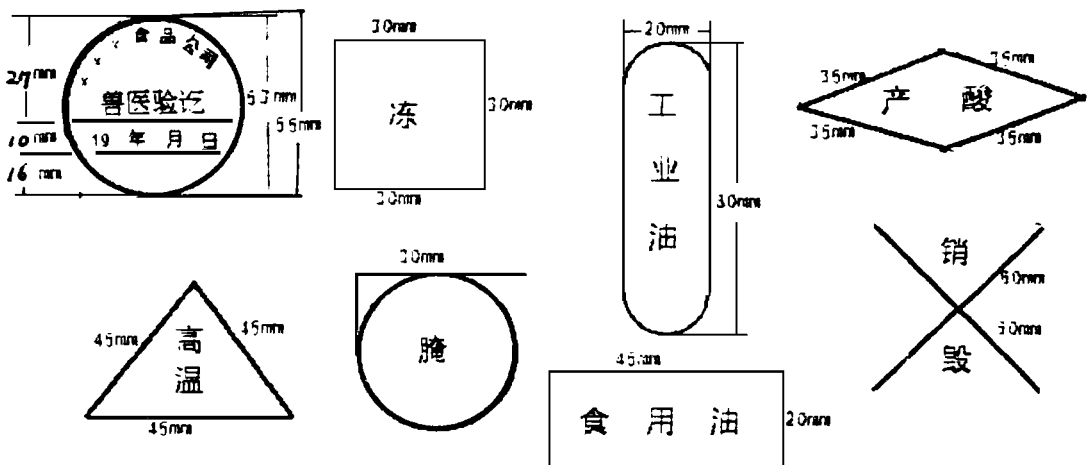
3. 判定为不允许食用的肉品, 应盖以 《

业油》或 《销毁》的印章。

关于盖印章的部位和数目, 我国目前对内销肉一般是在检验合格的胴体臀部两侧各盖一个 《兽医验讫》印章, 对外销肉, 应根据双方签订合同要求盖以印章。对进入集贸市场的白条肉, 如改用滚轮盖上从后腿至肩胛部的长印, 内脏烙以印章, 将有利于加强市场肉品卫生管理和广大消费者对肉品卫生的监督。

荷兰、丹麦等国规定, 在每片胴体上盖五个印章 (后腿 1 个, 腹部 1 个, 胸部 2 个, 肩胛部 1 个), 内脏必须烙上印章。

附: 常用的八个印章模形 (商业部 1956 年制定的印章图样, 见下图)。



印章要求

1. “兽医验讫”、“高温”章边宽为 1mm, 其它印章边宽均为 2mm。“兽医验讫”印章内年、月、日前留空, 配以橡皮活字, 可以随时更换日期, 活字大小为 $7 \times 10 \times 10\text{mm}$ 。

2. “销毁”章的对角线各长 60mm。

四、印色的配制

盖印使用的颜料及其化学药品应该是:

1. 对人体无害。
2. 颜色鲜艳, 干后不起皱纹。
3. 迅速干燥。
4. 易于沾染并能渗入表面组织。

5. 烹调和加工时易退色。

颜料配方一:

甲基紫或复红	2 份
乙醇	100 份
甲醛	2~3 份
甘油	10g

配方二:

品红	10g
乙醇	11ml
甘油	30ml
水	49ml

配方三:

龙胆紫	25g
-----	-----

(下转第 35 页)

肉干的制作方法

陈 东 (沈阳市辽中化工总厂, 110200)

肉干是将新鲜瘦肉切碎, 加入配料, 用脱水干燥的原理制成。肉干, 按原料分, 有牛肉干、猪肉干等; 按配料分, 有咖喱肉干、五香肉干、辣味肉干等; 按形状分, 有片状、条状、粒状等; 但其制法大同小异。以牛肉干为例, 简介其制作技术如下:

原料的选择和处理: 以新鲜前后腿的瘦肉为最好。先将原料肉的脂肪和筋腱剥去, 然后将瘦肉洗净沥干, 切成0.5公斤左右重的肉块, 水煮。将肉块放入锅中, 用清水煮开后撇去肉汤上的浮沫, 浸烫20~30分钟, 使肉发硬。然后捞出, 肉切成 $0.5 \times 2.0 \times 4.0$ 厘米的肉片(也可切成肉丁, 按需而定)。

配料: 根据各地习惯而定。介绍几种配料方法, 各具特色, 供选择。

①瘦肉50公斤, 食盐1.25公斤, 酱油2.5公斤, 五香粉125克(或将茴香、陈皮及桂皮适量包扎于纱布内, 投入锅内与肉同煮)。②瘦肉50公斤、食盐1.5公斤、酱油3公斤、五香粉100~200克。③瘦肉50公斤、食盐1公斤、

酱油3公斤、白糖4公斤、黄酒0.5公斤、生姜125克、葱125克、五香粉125克。

复煮: 取原汤一部分, 加入配料, 用大火煮开, 当汤有香味时, 改用小火, 并将肉片(或丁)放入锅内, 用锅铲不断轻轻翻动, 到汤汁刚干时, 将肉取出。

烘烤: 将肉片铺在铁丝网上用50~55℃的温度进行烘烤, 经常翻动, 防止烤焦, 约需8~10个小时, 到肉发硬变干芳香味美为止, 一般烤到80~90%的干度即成。牛肉干的出品率为50%。

如在烘烤前, 肉片中加入咖喱粉进行拌和, 经烘烤后, 就成为咖喱牛肉干; 加入其他香料时(如五香粉、辣椒粉和蚝油等)也同样处理。

包装和贮藏: 经包装后的肉干放在干燥通风的地方, 可以保藏2~3个月。如果装入玻璃瓶或马口铁罐中, 约可保存3~15个月。如用纸袋包装后, 与纸袋一起再烘烤1小时, 则可防止发霉变质, 能延长保存期。肉干受潮发软, 再次烘烤, 但滋味较差。

(上接第40页)

乙 醇 95ml 甘 油 50ml

配制方法:

首先按比例将颜料加入酒精(乙醇)内, 加以搅拌, 待溶化后再加入福尔马林(甲醛)和甘油, 再充分搅拌, 混合即成。

配方四: (仅限于皮张盖印戳专用)

松 香 1份

松节油 1份

颜 料 3.5份

先将松香焙化, 加入松节油, 充分混匀, 然后加入颜料, 拌匀后即可使用。

参考文献

1. 陈伯祥: 《肉与肉制品工艺学》, 江苏科技出版社

2. 张凤宽: 《肉与肉制品工艺学》, 吉林农业大学教材

3. 刘占杰: 《肉品卫生检验手册》, 甘肃人民出版社