

冻肉类检验判定标准的探讨

李魁伟 (内蒙海拉尔商检局, 021008)

摘要 我国在肉类检验方面, 目前还没有一套较好的判定标准。根据我国肉类加工、检验的具体情况, 和国际有关资料, 在广泛调查研究基础上, 作者提出该判定标准。应用本标准, 可使我国肉类检验在判定上有法可依, 避免发生贸易争端。

关键词: 肉类 检验 判定

肉类检验合格与否的判定, 欧、美等发达国家早已制订相应的标准, 并依标准判定。而目前, 我国冻肉类检验的标准仅仅是规定了技术要求和检验方法以及一些感观、理化分级指标, 缺少冻肉类检验合格与否的判定标准。现今, 我国冻肉类贸易无论是国内的还是国际的都在不断增大, 由于缺少相应的检验判定标准, 在冻肉合格与否的判定上往往存在分歧, 从而产生贸易摩擦。特别是出口冻肉类贸易, 各进口国对冻肉质量要求都比较严格, 尤其是欧盟、美、日等国家严格控制冻肉的微生物指标。近期, 我国对欧盟出口的冻肉类产品被检出微生物超标而遭销毁、退货多起^[2]。因此, 制订我国冻肉类检验判定标准势在必行。

一、冻肉类检验结果的分类

冻肉类检验的结果可分为四类: 即有严重缺陷、主要缺陷、一般缺陷和无缺陷。

1、严重缺陷

(1) 微生物超标

根据多次试验, 我们认为冻肉的细菌总数限量为 5×10^6 个/g (cm^2), 凡细菌总数超出限量或检出沙门氏菌的冻肉判定为微生物指标超标 (微生物检验, 我们国家现行的标准所规定的检样对冻肉类检验已不合适, 我们对冻肉微生物检验的抽样采用“国际食品微生物学检验抽样方案”^[3, 4])。

(2) 疫病

在冻肉检验中, 检出恶性传染病。

(3) 寄生虫

在冻肉检验中, 检出人、畜共患的寄生虫, 并没有无害化处理。

(4) 与合同不相符合

合同签订的货物品名与实际到货的肉类名称不一致, 如合同中签订的是牛肉, 结果加工、发货的是马肉等情况。

(5) 掺假使伪

在冻肉中掺有恶性杂质, 或将低价值的肉掺到高价值的肉中或注水等。

(6) 规格不符

合同中签订的规格与实际发货的规格不相符合。如合同中签订的是四分体去骨牛肉, 而实际到货的却是四分体带骨牛肉。

(7) 抽条

将所规定的规格肉中某部分抽出。如将四分体去骨牛肉内、外脊抽出。

(8) 严重污染

在肉类加工、包装、贮藏等过程中, 有毒、有害物质严重污染肉品。

(9) 变质

由于加工、保管不当, 致使冻肉脂肪氧化、哈败、变质。

(10) 农、兽残留及重金属超标

冻肉的农、兽药残留及重金属含量超出标准。

(11) 二次冷冻

冻肉经缓化后, 再次冷冻。

(12) 异味

冻肉在贮藏期间, 串上异味。如将肉和海

鱼同库贮藏, 冻肉串上海鱼味等。

(13) 内包装

内包装未按要求用无毒塑料制做, 而是用有毒害的塑料制做。

(14) 其它

凡对人体有危害的冻肉及其附属物。

2、主要缺陷

(1) 标重不符

做冻肉重量检验时, 实际称得的重量与标明重量不相符合, 缺斤短两。

(2) 一般性杂质

在检验中发现一些非危害人体健康的杂质, 如动物的毛、加工中产生的油污等。

(3) 冰霜、血冰

热鲜肉急冻时, 大量的水蒸气凝结于肉块表面及内包装上, 形成冰箱。或由于鲜肉冷冻不及时, 产生血水, 急冻时产生冰样血块。

(4) 超期肉

肉的贮藏期已超过合同所规定的要求。

(5) 风干

肉在贮藏过程中, 由于肉的内包装不严、破损等造成肉表面水分流失。

(6) 理化指标不符

实测的理化指标与冻肉的等级不相符合。

(7) 其它

凡是影响肉质量, 易引起异议的冻肉。

3、一般缺陷

(1) 整形较差

鲜肉在装盒急冻时, 肉装偏、装鼓等, 冻好的肉形状不规整。

(2) 软碎骨 剔骨时, 残留下软、碎骨。

(3) 淤血 鲜肉修割时, 未除净外伤淤血部分。

(4) 急冻好的肉在倒盒装箱等过程中, 使内包装损坏。

(5) 装卸、搬运时, 外包装破损而影响肉的质量。

(6) 带骨肉修割面超过标准所规定。

(7) 其它

在检验时, 发现冻肉与合同要求稍有差

距, 但不危害人体健康, 如脂肪未修净等。

4、无缺陷

冻肉的各项检验均符合合同要求。

二、判定标准

1、抽样检验中, 发现有严重缺陷的, 全批拒收, 并通知有关部门处理。

2、抽样检验中, 发现有主要缺陷的, 为有条件接收, 如缺斤短两的, 补足重量等。

3、抽样检验中, 发现一般缺陷的, 如一般缺陷量小于 30%, 接收; 大于 30%, 有条件接收。

4、抽样检验未发现缺陷的, 全部接收。

三、小结与讨论

1、本判定标准是在我国肉类检验目前只有检验标准, 缺乏相应的判定标准的情况下起草的, 是我国肉类检验标准的进一步完善。

2、本标准为肉类检验的判定提供了依据, 可避免肉类检验判定无标准可依的情况。

3、本判定标准增加了肉品微生物学指标, 使我们吃的肉更卫生、更放心。

4、本判定标准的抽样, 除微生物检测抽样采用了“国际食品微生物学检验抽样方案”外, 其他项目的检验, 仍采用我国肉类检验现行的抽样方法, 同时, 在判定标准中, 仍采用百分比计数, 这方面还有待进一步探讨。

参 考 文 献

- 1 GB 9960 鲜、冻分体带骨牛肉等现行的肉类检验标准
- 2 国家商检局. 关于向欧盟出口肉类微生物检验的通知
- 3 GB 4789 食品微生物学检验. 肉与肉制品检验
- 4 International Commission on Microbiological Specifications for Foods. Microorganisms in Foods. 1986 (II). Sampling for Microbiological Analysis. Principles and Specific Applications. Second edition. University of Toronto Press, Toronto, Canada.
- 5 美国 FSIS. 去骨牛肉抽样方案和合格的判定标准