

质量检测

何谓“放心肉”？

张俊勇 成南京 (江苏阜宁肉联厂, 阜宁 224400)

赵庭军 万成伟 (江苏阜宁畜牧兽医总站, 阜宁 225500)

1985年国家取消生猪派购计划、放开经营, 生猪屠宰由“一把刀”变成“多把刀”。由于很多个体屠宰户(俗称小刀手)不法经营, 国家对屠宰检疫失控, 出现了病死猪肉、变质猪肉、注水猪肉大量上市等严重问题, 致使消费者吃肉不安全、不放心。甚至很多消费者发生了一些人畜共患传染病、寄生虫病以及食肉中毒, 严重影响消费者的身体健康。

最近国务院发出紧急通知, 要求加强生猪定点屠宰和检疫工作, 对进一步加强生猪等畜禽屠宰检疫管理工作作出了明确规定, 要求切实搞好生猪等畜禽肉品质量, 保护消费者的权益和身体健康。为了使屠宰场、肉联厂真正做好生猪等畜禽的宰前、宰后检验工作, 使广大群众了解什么叫“放心肉”, 笔者以猪肉为例, 将“放心肉”的卫生质量和监控浅谈如下。

一、生猪必须经过宰前检疫

无论是屠宰场还是肉联厂, 其原料生猪必须由兽医或卫检员按《肉品卫生检验试行规程》进行宰前检疫。其生猪必须来自非疫区, 个体检疫必须健康无病。宰前24小时断食, 但必须供给充足的饮水至宰前3小时为止。宰前检疫主要任务是发现猪炭疽、猪瘟、猪丹毒、猪肺疫、猪喘气病、副伤寒、猪萎缩性鼻炎、猪水泡病、口蹄疫等疫病。这样经宰前检疫剔出病猪, 初步认为是健康的生猪才符合“放心肉”原料。

二、屠体必须经宰后检验合格

生猪宰后的屠体检验, 即按尸体剖检的基本原理, 对肉尸和内脏施行的卫生质量检验, 它是整个肉品卫生检验工作中极其重要的一环。

因为送宰的生猪, 虽然经过一系列的宰前检验, 将一些症状明显或疑似病猪剔除, 但有可能将某些症状不明显的病猪漏网, 使其随同健康猪进入加工过程。这些病猪, 只有通过宰后详细的检验方能发现, 并作出正确的卫生处理。宰后检验程序及目的简述如下:

1. 头部检验: 一是剖检左右两侧颌下淋巴结, 重点检查猪炭疽, 并注意结核和化脓灶; 二是先剖检两侧外咬肌, 检查有无猪囊虫病。然后观察咽喉粘膜、会厌软骨和扁桃体, 必要时剖检副颌下淋巴结, 检查猪炭疽; 同时观察鼻盘、唇及齿龈的状态, 检查口蹄疫、水泡病。

2. 皮肤检验: 此检验工序是在加工带皮白条肉时进行; 如加工剥皮肉, 是在铲皮后施行照皮检验。皮肤检验在猪瘟、猪丹毒、猪肺疫等传染病的诊断上有重要意义。猪瘟的皮肤上, 尤以耳、颈、背、腹、大腿及四肢内侧的皮肤上散在有大小不一的红色斑点; 急性败血型猪丹毒全身皮肤弥漫性充血, 俗称“大红袍”; 疹块型丹毒皮肤上出现大小不等的方形、圆形或菱形疹块, 俗称“打火印”; 猪肺疫皮肤上, 尤以四肢内侧及腹部呈现弥漫性出血, 俗称“小红袍”。

3. 胃、肠、脾检验: 主要剖检肠系膜淋巴结, 检查有无炭疽病变; 肠检验时着重注意回音瓣淋巴结, 观察有无慢性猪瘟特征性病变, 即回音瓣淋巴结出现钮扣状溃疡; 脾脏检验时, 注意其外形、色泽、大小、弹性和硬度, 必要时剖开脾髓, 应特别注意有无败血脾, 这是败血性炭疽的一种特征性病变。还应注意脾脏边缘有无突出表面的暗红色出血性梗死, 这是猪瘟

时脾脏的一种特征性病变。

4. 心、肝、肺检验: 首先观察外形、色泽、大小有无异常, 再触其弹性。检查心脏时, 注意观察心脏表面有无心丝虫和猪囊虫, 切开检查二尖瓣有无菜花状赘生物, 这是慢性猪丹毒的一种特征性病变; 检验肝脏时, 除检验特定的传染病及寄生虫病变外, 还应注意检查肝脓肿、脂肪变性、黄疸、饥肝、压迫性贫血、黑肝子、肝硬变、肝坏毛、副伤寒结节、寄生虫损害、肝气肿、血管瘤、中毒性营养不良等变化; 检验肺脏时, 应切开肺门淋巴结, 观察有无炭疽病变; 还应切开肺脏边缘的小支气管, 观察有无肺丝虫; 并注意有无浆液出血性肺炎或纤维蛋白性肺炎, 后者外观呈不典型的大理石样, 这是猪肺疫的病变。

5. 肉尸检验: 一般在肉尸劈半后进行。首先判断放血程度, 因为这是评价肉品卫生质量的重要指标之一。放血不良的肉尸, 可能来自于病猪, 应进行细菌学检查, 无条件进行时, 高温处理后供食用。同时仔细检查皮肤、皮下组织、脂肪、肌肉、关节、胸腹膜等状态。注意皮肤有无充血、出血、创伤、溃疡、坏疽、疮疖、脓肿及痘疹等病变, 全身脂肪有无发黄、发红、发白、硬结等现象, 肌肉的色泽、弹性、硬度是否正常, 胸腹膜是否光亮和存在充血、出血、粘连、化脓、纤维蛋白沉着及珍珠样结节等病变; 剖检腹股沟深浅淋巴结和检验肾脏, 看有无猪瘟、丹毒、肺疫的病变; 再切开两侧深腰肌, 检查有无猪囊虫寄生; 最后检验乳房, 看是否是母猪肉。

6. 旋毛虫检验: 当开膛之后, 采取左右两侧横膈膜肌脚肉样两块, 与肉尸编上同一号码, 先进行肉眼观察, 再用弓形剪刀顺肌纤维方向剪取麦粒大样品 12 粒, 两侧共剪 24 粒, 制玻璃压片进行显微镜检查, 看是否有人畜共患寄生虫病——旋毛虫寄生; 同时观察有无住肉孢

子虫寄生。

7. 细菌学检验: 这在炭疽的诊断上是一个必不可少的项目。实际上在宰后检验过程中, 时常会出现单凭感官检查和剖检而不能得出确切判断情况。在这种情况下, 细菌学的辅助诊断是十分必要的。

8. 肉尸盖印: 经过上述各程序检验后的肉尸和内脏, 根据检验结果分为⁽¹⁾适于食用; ⁽²⁾条件食用; ⁽³⁾化制; ⁽⁴⁾销毁。制定品质良好适于食用者, 在肉尸的臀部和肩甲部盖上兽医验讫和等级印戳, 字迹必须清晰整齐, 印色须用食用级色素配制。这样的猪肉才能上市鲜销, 即符合人们常说的放心肉标准; 判定条件食用者, 按照不同的处理要求, 分别盖上产酸、高温、腌、冻、炼食用油等印戳, 经这些条件性处理后, 才称得上放心肉; 判定化制和销毁的肉尸和内脏均不能供食用。

三、讨论

1. 关于市场上小刀手私宰的和农户或单位自宰的猪肉, 没按上述程序进行宰前检疫和详细的宰后检验, 这种肉可能来自于病猪, 不能称为“放心肉”。在国外, 是严禁私宰牲畜的; 在我国, 目前仍有私宰牲畜的现象, 而且部分地区还相当严重, 以致给消费者染上了多种人畜共患传染病与寄生虫病。笔者认为, 全国各地必须坚决贯彻国务院的紧急通知, 立即制止私宰牲畜的现象, 以保证人民的身体健康。

2. 没有检验条件和能力的屠宰场所加工的猪肉也不能称为“放心肉”; 小刀手私宰后白肉上市, 经市场检验人员检验盖上“兽医验讫”印戳, 但因缺乏检验条件、宰前检疫、肉尸内脏同步检验等诸因素, 这种肉也不能称为“放心肉”。笔者认为, 只有国有肉联厂和检验条件具备、检验能力强的食品屠宰场等所加工的肉, 并经过严格的检疫检验, 才能称为“放心肉”。

(上接第 41 页)

参考文献

1. 何云章著: 肉食品加工工艺, 浙江科学技术

出版社, 1988

2. 鲁晓翔 美味鸡片酥的研制, 肉类研究, 4, 1994