附件1

中华人民共和国农业农村部

中华人民共和国国家卫生健康委员会

国家市场监督管理总局

发 布

中华人民共和国农业农村部

中华人民共和国国家卫生健康委员会

国家市场监督管理总局

发 布

中华人民共和国农业农村部

中华人民共和国国家卫生健康委员会

国家市场监督管理总局

发 布

xxxx-xx-xx实施

xxxx-xx-xx发布

中华人民共和国卫生部 发布

2010-06-01实施

2010-××-××发布

食品安全国家标准

畜禽屠宰检验规程 生猪

（征求意见稿）

1. 前 言

本标准代替GB/T 17996-1999《生猪屠宰产品品质检验规程》。

本标准不涉及生猪传染病和寄生虫病的检验及处理。

本标准与代替标准相比，主要变化如下：

——修改了标准名称；

——修改了标准结构；

——增加了品质检验岗位设置及职责；

——修改了宰前检验和宰后检验及其处理；

——增加了实验室检验内容。

食品安全国家标准

畜禽屠宰检验规程 生猪

1. 范围

本标准规定了生猪屠宰加工过程中肉品品质检验的程序、方法及处理。

本标准适用于生猪屠宰企业。

1. 术语和定义

2.1 产品

生猪屠宰后的胴体、头、蹄、尾、皮和内脏。

2.2 品质

生猪产品的卫生、质量和感官性状。

2.3 品质异常肉

存在色泽、气味、感官异常的生猪产品。

2.4 同步检验

与屠宰操作相对应，将猪的头、蹄、内脏与胴体生产线同步运行，由检验人员对照检验和综合判断的一种检验方法。

1. 肉品品质检验内容

3.1 生猪健康状况。

3.2 传染性疾病和寄生虫病以外的疾病的检验及处理。

3.3 品质异常肉的检验及处理。

3.4 有害腺体和病变淋巴结、病变组织的摘除与修割状况。

3.5 注水、注入其他物质或添加有害物质检验及处理。

3.6 肉品卫生状况的检查及处理。

3.7 根据国务院畜牧兽医行政主管部门开展的生猪屠宰质量安全监测结果确定的卫生检验项目。

1. 检验岗位设置及职责

4.1 岗位设置

4.1.1 宰前检验岗

宰前检验操作点在生猪接收区和待宰圈；负责宰前接收检验、待宰检验、送宰检验和信息登记等。

4.1.2 宰后检验岗

4.1.2.1 头蹄及体表检验岗：头部检验操作点设置在放血之后、烫毛之前，体表检验操作点在脱毛之后、开膛之前（剥皮猪应在剥皮之后，将皮张放在灯箱上进行检验）；负责屠体的头、蹄、体表、皮张检验。

4.1.2.2 内脏检验岗：内脏检验操作点设置在屠体挑胸刨腹摘除内脏之后；负责检验心脏、肺脏、肝脏、大肠、小肠、胃、脾脏等。

4.1.2.3 胴体检验岗：胴体检验操作点设置在胴体劈半之前或之后进行；负责检验胴体肌肉、脂肪、体腔、肾脏。

4.1.2.4 复检盖章岗：复验操作点设置在胴体检验之后；负责对胴体品质进行复检和盖章。

4.1.3 实验室检验岗

实验室检验操作点在接收区接尿样、抽血或者宰后取血、膀胱取尿，在抽样点附近或者实验室检验；承担在宰前或者宰后在线“瘦肉精”（β-肾上腺素受体激动剂等化合物）、兽药残留等项目的筛查和检验。

4.2 报告驻厂官方兽医职责

在宰前检验、宰后检验过程中，发现死猪、濒死猪及疑似传染病、寄生虫病特征的应立即报告驻厂官方兽医。

1. 宰前检验及处理

5.1 接收检验

5.1.1 查验《动物检疫合格证明》和用药记录证明，并登记每批进厂生猪的数量、来源地、货主等信息。经临车观察未见异常，方可准予卸载。

5.1.2 卸载后，应逐头观察活猪的健康状况。按检查结果进行分别处理，健康猪送入待宰圈休息；严重伤残猪且无碍食品安全的送急宰间急宰；濒死猪、疑似传染病和寄生虫病猪送入隔离圈，进行隔离观察；死猪进行无害化处理。

5.1.3 应按国务院畜牧兽医行政主管部门规定的项目、比例和频次，快速检验筛查“瘦肉精”、兽药残留等项目。对于筛查疑似阳性样品，应及时按国家标准检测方法进行确证，确证检测结果不合格的生猪按规定进行无害化处理。同时按国家标准检测方法对同批生猪逐头进行该阳性项目检测，合格的生猪准予屠宰，不合格的进行无害化处理。

5.1.4“瘦肉精”、兽药残留等项目快速筛查检测也可以在宰后实施，在剖腹后，从膀胱取尿液进行检测，检验比例、处置程序同5.1.3的规定。

5.2 待宰检验

5.2.1 生猪在待宰期间，应检查生猪健康状况，进行“静态、动态、饮水” 以及排便、排尿情况的观察。

5.2.2 待宰生猪停食静养应不少于12小时，宰前3小时停止喂水。

5.2.3 发现疑似传染病和寄生虫病猪送入隔离圈，进行隔离观察。

5.2.4 发现死猪应做无害化处理。

5.3 送宰检验

5.3.1 生猪送宰前应进行全面检查。

5.3.2 检查后超过4小时未屠宰的，在送宰前2小时内，应进行再次检查。

5.3.3 发现病猪和疑似病猪要及时送往隔离圈隔离观察，确诊后进行无害化处理。

5.3.4 确认健康的猪予以准宰，宰前登记头数和检验结果。

5.3.5 待宰猪屠宰前应进行喷淋清洗，猪体表面不得有灰尘、污泥、粪便等污物。

5.4 急宰检验

5.4.1 严重伤残且无碍食品安全的生猪，要送往急宰间进行紧急宰杀。

5.4.2 急宰时要进行急宰检验，发现患疫病猪时，进行无害化处理。

5.5 宰前检验结果处理

5.5.1 合格的，准予屠宰。

5.5.2 不合格的，包括接收、待宰期间的死猪，急宰后胴体、内脏有不明病变的整头猪，“瘦肉精”、兽药残留等筛查任一项目确证为不合格的，整头猪应做无害化处理。

5.6 宰前检验报告驻厂官方兽医事项

5.6.1 发现死猪及濒死猪。

5.6.2 发现患有疑似传染病或寄生虫病的病变。

1. 宰后检验及处理

6.1 同步检验要求

宰后应实施同步检验，应当设置同步检验装置或者采用头、蹄、内脏与胴体统一编号对照方法进行。

6.2 头蹄及体表检验

6.2.1 检查头蹄及体表有无病变。

6.2.2 检查体表有无淤血、黄染和皮癣。由非传性染病引起的局部病变，应做局部修割。确诊为传染病引起的，应按具体疫病的处理方法进行无害化处理。

6.2.3 检查脱毛是否干净，浮毛是否冲洗干净，发现后应做彻底清理。

6.2.4 检查头蹄及体表有无烫生、烫老和机损，发现后应做局部修割。

6.2.5 检查体表有无淤血、黄染和皮癣，发现后应做局部修割。

6.2.6 检查猪蹄有无腐蹄病、蹄裂病引起的蹄底青肿、腐烂、溃疡、脱壳、脓肿等，发现后做修割处理。

6.3 内脏检验

6.3.1 心脏检验

检查心包和心脏是否有淤血、粘连、坏死病灶，对发现淤血部分应进行修割，对发现粘连、坏死病灶的心脏，确诊为疫病引起的，应按具体疫病的处理方法进行无害化处理。

6.3.2 肺脏检验

检查有无肺呛血、肺呛水、肺水肿、肺气肿、肺纤维化等异常变化。发现有此类变化的肺脏，应做无害化处理。

6.3.3 肝脏检验

检查肝脏有无白色坏死灶、肝萎缩、脂肪肝、寄生虫引起的白癍、肿瘤等异常变化。发现有此类变化的肝脏，应做无害化处理。

6.3.4 胃肠检验

检查胃肠浆膜有无水肿、粘连、坏死、溃疡等异常变化。发现有此类变化的胃肠，应做无害化处理。

6.3.5 有害腺体检验

检查是否摘除卵巢。甲状腺、肾上腺应摘除干净。

6.4 胴体检验

6.4.1 整体检验

检查有无淤血、黄染和皮癣等异常变化，确诊为非疫病引起的应将淤血和皮癣等做局部修割；确诊为疫病引起的，应按具体疫病的处理方法进行无害化处理。

6.4.2 体腔（胸腔、腹腔、骨盆腔）检验

检查体腔有无积液，浆膜有无淤血、坏死、粘连等异常变化，确诊为非疫病引起的应做局部修割；确诊为疫病引起的，应按具体疫病的处理方法进行无害化处理。

6.4.3 胴体肌肉、脂肪检验

检查肌肉组织和皮下脂肪有无淤血、水肿、变性、黄染、红膘等。发现淤血、水肿、变性等部分，确诊为非疫病引起的应做局部修割；确诊为疫病引起的，应按具体疫病的处理方法进行无害化处理。

6.4.4 淋巴结检验

6.4.4.1 摘除胴体上的可见病变淋巴结以及屠宰操作和检疫之后暴露出的可见淋巴结。

6.4.4.2 摘除的病变淋巴结应做无害化处理。

6.4.5 肾脏检验

观察肾脏的色泽、大小并触检其弹性是否正常。发现肿大、出血等异常变化的肾脏，应做无害化处理。

6.4.6 胴体卫生检验

检查胴体体表、体腔有无血污、脓污、粪污、胆汁、毛及其他污物污染未作处理。如有污染，应冲洗并修割被污染的胴体表层。

6.4.7 白肌肉检验

生产分割肉时，应检查腰大肌、背最长肌、半腱肌和半膜肌，发现肌肉苍白、质地松软、切面突出、纹理粗糙、湿性渗出，呈左右两侧肌肉对称性发生等现象，视为白肌肉。对严重的白肌肉进行修割处理。

6.4.8 黑干肉检验

生产分割肉时，检查股内侧肌或股直肌，发现肌肉干燥、质地粗硬、色泽深暗等现象，视为黑干肉。对严重的黑干肉进行修割处理。

6.4.9 黄疸和黄脂检验

6.4.9.1 检查发现仅皮下和体腔脂肪呈黄色，胴体放置24 h后黄色消退的为黄脂病。对轻微的、无不良气味的不受限制出厂；严重的并带有不良气味的应做无害化处理。

6.4.9.2 检查发现脂肪、皮肤、关节液等处出现全身黄染，胴体放置24 h后黄色不消退的为黄疸病。对患有黄疸病的整只猪胴体及产品应做无害化处理。

6.4.10 红膘检查

检查发现皮下脂肪毛细血管充血、出血或血红素浸润呈粉红色，皮下脂肪组织明显红于正常猪胴体，视为红膘。确诊由疫病引起的，应按具体疫病的处理方法进行无害化处理。由非传染病和寄生虫病引起的红膘猪肉应做局部修割处理。

6.4.11 种用公猪、母猪、晚阉猪检验

6.4.11.1 未经阉割，带有睾丸，做种用的公猪，即为种公猪；未经阉割，做种用的母猪，即为种母猪，其外观乳腺发达，乳头长大；阉割时间晚于适时月龄，或曾做种用，去势后育肥的猪，在阴囊或左髂部有阉割痕迹，即为晚阉猪。这三种猪一般体型较大。

6.4.11.2 检验后，应在胴体和《肉品品质检验合格证》上和注明“种猪”或“晚阉猪”。

6.4.12 注水肉检验

检查猪肉是否颜色较浅泛白，指压后不易复原，放置后有浅红色血水流出，冷冻后肉质晶莹如冰；胃、肠等内脏器官肿胀。必要时，送实验室检测确定。注水猪胴体及其内脏应做无害化处理。

6.5 胴体复验与盖章

6.5.1 对胴体全面检验，检查甲状腺、肾上腺及病变淋巴结有无漏摘。检查槽头部污染部分是否修割干净。

6.5.2 确认宰后检验全部合格的，加盖检验合格印章。

6.5.3 检出的品质异常肉，分别施加相应的处理标识。

6.5.4 确认不合格的，加施无害化处理标识。

6.6 宰后检验结果处理

6.6.1 修割下的不可食用部分，以及宰后检验发现“瘦肉精”、兽药残留、水分等任一项目确证为不合格的，整头猪屠体及其内脏应做无害化处理。

6.6.2 白肌肉、黄脂、种用公母猪肉和晚阉猪肉出厂前，不得采取调色、调味等方式处理。

6.6.3 本标准判定为无害化处理的，应按照国务院畜牧兽医行政主管部门发布的《病死及病害动物无害化处理技术规范》的规定进行无害化处理。

6.7 宰后检验报告驻厂官方兽医事项

宰后检验发现国务院畜牧兽医行政主管部门发布的《生猪屠宰检疫规程》规定的传染病和寄生虫病疑似症状的，应报告驻厂官方兽医。

7 实验室检验

7.1 基本要求

7.1.1 实验室设施设备配置、检验人员配备与检验能力相适应。

7.1.2 实验室应具备肉品感官、水分、微生物以及“瘦肉精”、兽药残留、污染物等检测的能力。开展国务院畜牧兽医行政主管部门根据生猪屠宰质量安全监测结果确定的卫生检验项目检测。屠宰企业可委托具有资质的检测机构开展检验。

7.2 型式检验

7.2.1 组批

同一班次，同一品种的产品为一批。

7.2.2 抽样

按照NY/T 3227-2018中5.2.1规定的抽样数量和样本组成要求，从同一批产品中抽取样本，并将1/3样品进行封存，保留备查。

7.2.3 型式检验要求

7.2.3.1 屠宰企业每年至少进行一次。有下列情况之一者，应进行型式检验：

a）产品投产时；

b）停产三个月以上恢复生产时；

c）国家有关主管部门提出进行型式检验要求时。

7.2.3.2 型式检验项目是盐酸克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇、水分含量、挥发性盐基氮，以及国务院畜牧兽医行政主管部门根据生猪屠宰质量安全监测结果确定的卫生检验项目。

7.2.3.3 检验项目结果全部符合标准要求的，判为合格品。若有一项或一项以上指标不符合标准要求时，可以在同批产品中加倍抽样进行复检。复检结果合格，则判为合格品，如复检结果中仍有一项或一项以上指标不符合标准要求，则判该批次为不合格品。

8 印章

8.1 印章编码、式样按照国务院畜牧兽医行政主管部门的规定执行。

8.2 印液配制原料应是食品级。

9 检验结果记录

在检验中应及时登记检验结果，每天检验工作完毕，要将当天的屠宰头数、产地、货主、宰前检验和宰后检验不合格产品的处理情况进行记录备案。检验记录应保存24个月。

《食品安全国家标准 畜禽屠宰检验规程 生猪》

（征求意见稿）

编制说明

一、工作简况（任务来源与项目编号、标准主要起草单位、协作单位、主要起草人、简要起草过程）

**（一）任务来源、起草单位、起草人**

本任务来自农业农村部2018年农业国家和行业标准制修订项目，该标准项目代替GB/T 17996-1999《生猪屠宰产品品质检验规程》。

本项目主要起草单位为中国动物疫病预防控制中心（农业农村部屠宰技术中心）等。

**（二）起草过程**

起草组在起草过程中，先后开展了以下研究和相关工作：

**1．前期调研与研究。**中国动物疫病预防控制中心（农业农村部屠宰技术中心）于2017年5月开展生猪屠宰检验规程前期研究，考察了双汇集团等多家生猪屠宰企业，对《生猪屠宰产品品质检验规程》实施情况进行了调研。

**2．初稿起草。**2017年8月，成立了标准起草组，邀请监管部门、行业协会和部分企业编写《食品安全国家标准 畜禽屠宰检验规程 生猪》初稿。

**3．形成讨论稿。**2018年1月18日，邀请国家卫生计生委食品司、有关省份动物卫生监督所、大专院校、科研机构和有关屠宰企业专家，开展了畜禽屠宰检验规程类食品安全国家标准（包括猪、牛、羊、鸡、鸭、鹅、兔、驴）编写研讨工作。3月22日，组织北京市动物卫生监督所、北京顺鑫农业股份有限公司鹏程食品分公司、河南漯河双汇实业集团有限公司等单位有关专家，修改了标准初稿。4月18日，邀请南京农业大学、吉林大学、国家食品安全风险评估中心、山东金锣企业集团、北京中瑞食品有限公司等单位专家，对标准初稿做了进一步修改。4月19至20日，再次组织大学教授和有关专家对标准初稿进行了修改，形成了标准讨论稿。

**4.标准修改集中调研。**2018年6月至7月，中国动物疫病预防控制中心（农业农村部屠宰技术中心）分别赶赴北京、吉林、广东、福建、浙江和山东等多地进行调研，走访了十几家大、中、小生猪屠宰厂（场），了解生猪屠宰肉品品质检验实施情况，听取省、市、县兽医行政主管部门、官方兽医和屠宰企业品质检验人员对标准的修订意见。

**5.形成征求意见稿初稿。**2018年7月上旬，起草组根据调研情况，对标准讨论稿进行了逐条逐句的修改，形成了标准征求意见稿初稿。

**6. 形成征求意见稿。**2019年3月21日、4月19日两次请主管部门和相关专家进行研讨，对有关条款做进一步修改，形成标准征求意见稿。

二、与我国有关法律法规和其他标准的关系

按照《动物防疫法》等有关条款规定：驻厂官方兽医实施检疫。屠宰过程的传染病和寄生虫检疫执行《生猪屠宰检疫规程》（农牧发〔2019〕2号），肉品品质检验执行国家标准《生猪屠宰产品品质检验规程》（GB/T 17996-1999）。

《食品安全国家标准 畜禽屠宰检验规程 生猪》发布实施后将代替《生猪屠宰产品品质检验规程》（GB/T 17996-1999）。本标准不涉及生猪传染病和寄生虫病的检验。为使本标准与《生猪屠宰检疫规程》配套使用，在检验部位和程序等方面力求与之对应、协调一致。

三、国外有关法律、法规和标准情况的说明

美国联邦法规（Code of Federal Regulation，CFR）的第9卷第3章规定了屠宰检验及检验结果处理要求，包括宰前检验、宰后检验的方法、程序和要求，病害或其他方式掺假的胴体和部分胴体的处理，官方标记、标识和证书，畜类人道屠宰要求，官方注册厂检验不合格的或其他不可食用部分的处理，熔炼或蒸煮胴体和部分胴体要求，标签、标识和容器，产品的复检，记录、注册和报告等要求。美国农业部的食品安全检验局依据CFR的规定，颁布了包括6000系列禽屠宰检验令，如6100.1畜类宰前检验、6100.2畜类宰后检验等。

四、标准的制（修）订与起草原则

一是科学性原则。参考国内外法规、标准和有关实践经验，结合调研情况，科学地确定标准体系框架，并对其进行详细的说明。

二是与国际接轨的原则。尽可能参考或借鉴国际组织及国外发达国家相关经验。

三是适用性原则。采取与我国现行食品法律、法规协调一致的原则。

五、确定各项技术内容（如技术指标、参数、公式、试验方法、检验规则等）的依据

《食品安全国家标准 畜禽屠宰检验规程 生猪》（征求意见稿）包含范围、术语和定义、检验岗位设置及职责、宰前检验及处理、宰后检验及处理、实验室检验、印章、检验结果记录9个分项目。

**1．范围**

本标准适用于生猪定点屠宰企业的肉品品质检验。

**2.术语和定义**

（1）“产品”和“品质”的定义与GB/T 17996-1999《生猪屠宰产品品质检验规程》中相应定义保持一致。

（2）关于“2.3 品质异常肉”。品质异常肉是指按照本标准宰前、宰后检验显示色泽、气味、感官异常的肉，如白肌肉（PSE肉）、黑干肉（DFD肉）、黄脂、黄疸等。兽药以及其他检测项目不合格的，属于不合格肉，不属于“品质异常肉”范围。

**3．肉品品质检验内容**

肉品品质检验内容主要依据《生猪屠宰管理条例》和农业农村部公告第10号。该公告规定：肉品品质检验应当与生猪屠宰同步进行，包括宰前检验和宰后检验，检验内容包括健康状况、传染性疾病和寄生虫病以外的疾病、注水或者注入其他物质、有害物质、有害腺体、白肌肉（PSE肉）或黑干肉（DFD肉）、种猪及晚阉猪以及国家规定的其他检验项目。依据此，界定了肉品品质检验的范围，包括：一是生猪健康状况。二是传染性疾病和寄生虫病以外的疾病的检验及处理。主要包括：（1）营养性代谢性疾病：如黄脂病、白肌病等；（2）应急性疾病：如背肌坏死、腿肌坏死、红膘肉等；（3）中毒性疾病：如亚硝酸盐中毒、黄曲霉毒素中毒等；（4）创伤、炎症、化脓、变性、钙化、增生、萎缩、肿瘤等。传染性疾病和寄生虫病的检疫则应依据《生猪屠宰检疫规程》（农牧发〔2019〕2号）开展。三是品质异常肉的检验及处理。包括色泽、气味、感官异常的肉。四是有害腺体和病变淋巴结、病变组织的摘除与修割状况。五是注水、注入其他物质或添加有害物质。六是肉品卫生状况的检查及处理。包括血污、粪污、毛污和胆汁污物等。七是根据国务院畜牧兽医行政主管部门开展的生猪屠宰质量安全监测结果确定的卫生检验项目。

**4.检验岗位设置及职责**

本条为新增条款。（1）本条规定了三类岗位的设置。一是宰前检验设置岗位，负责生猪接收检验和待宰检验；二是宰后检验设置岗位，负责头蹄及体表检验、内脏检验、胴体检验、复检盖章；三是实验室检验岗位，承担日常理化等指标检验，也承担设在宰前或者宰后的快速筛查岗位的工作。为保证人、岗、责的一致性，参照GB/T 17236《畜禽屠宰操作规程 生猪》、《生猪屠宰检疫规程》（农牧发〔2019〕2号）、《猪屠宰与分割车间设计规范》(GB 50317-2009)有关条款，详细规定了检验操作点的位置。

（2）增加了报告驻厂官方兽医职责。规定在宰前检验、宰后检验过程中，发现死猪、濒死猪及疑似传染病、寄生虫病特征的应立即报告驻厂官方兽医。

**5.****宰前检验及处理**

**5.1 接收检验**

本条基本沿用GB/T 17996-1999“4 宰前检验及处理”的有关内容。

（1）本标准不再保留检验人员索取产地动物防疫监督机构开具的检疫合格证明相关要求，而将其修改为“查验《动物检疫合格证明》和用药记录证明”；不再保留卸载生猪后分圈、编号等要求。

理由：《动物检疫管理办法》第二十五条规定“官方兽医应当回收进入屠宰场（厂、点）动物附具的《动物检疫合格证明》，填写屠宰检疫记录”。而为保障生猪来源的健康，生猪屠宰企业需要查验《动物检疫合格证明》。“分圈、编号”等事宜应由企业根据《生猪屠宰检疫规程》“4.1场（厂、点）方须按产地分类将生猪送入待宰圈，不同货主、不同批次的生猪不得混群”进行处理，本标准不再规定。

（2）增加了按国务院畜牧兽医行政主管部门规定的项目、比例和频次，快速检验筛查“瘦肉精”（β-肾上腺素受体激动剂等化合物）、兽药残留等项目等相关要求。

理由：《食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品》（GB 2707—2016）对畜禽产品的理化、农药残留、兽药残留等有了很严格的规定。为保证生猪屠宰产品质量安全，屠宰企业应采取生猪源头控制、产品检验检测等方式保障各项指标符合标准要求。但由于兽药、违法添加物、重金属污染等种类繁多，风险项目（物质）变化较快，难以做到对所有指标出厂检验。为此，本标准规定基于国务院畜牧兽医行政主管部门开展的国家生猪屠宰质量安全监测结果确定的卫生检验项目，按照规定的比例和频次，开展快速检验筛查“瘦肉精”、兽药残留等项目。

关于“瘦肉精”的称谓，按照我国目前非法使用的功能是提升动物机体“瘦肉比例”的，主要是β2-肾上腺素受体激动剂类化合物，另外农业部1519号文中的可乐定、赛庚啶也是该功能物质，但不属β肾上腺素受体激动剂。因此，本标准称的“瘦肉精”，是指β2-肾上腺素受体激动剂类化合物，以及可乐定、赛庚啶等具有该功能的非法添加物质。

**5.2 待宰检验**

（1）将原标准中的进行“静、动、饮水”的观察更改为：进行“静态、动态、饮水”以及排便、排尿情况的观察。

理由：进一步明确了待宰观察的要求，对于非法“注水”猪等的观察，增加了观察“排便、排尿”。

（2）增加了待宰停食静养的要求，规定“待宰生猪停食静养应不少于12小时，宰前3小时停止喂水” 。

理由：2018年2月《生猪屠宰管理条例实施办法》废止后，其中宰前停食静养要求也不再适用。为加强对生猪宰前管理，本标准增加了待宰生猪停食静养的要求。

**5.3 送宰检验**

本部分基本沿用原标准相关条款。主要增加了“检查后超过4小时未屠宰的，在送宰前2小时内，应进行再次检查”相关要求。

理由：避免待宰检验后因发生设备故障等原因长时间未及时送宰，而出现生猪健康状况不良情况。

**5.4 急宰检验**

将原标准的“急宰猪处理”更改为“急宰检验”，进一步明确了急宰检验后的无害化处理要求。

**5.5 宰前检验结果处理**

本节为新增加。进一步明确了宰前检验后合格和不合格的处理。

**5.6宰前检验报告驻厂官方兽医事项**

本节为新增加，与“4.2 报告驻厂官方兽医职责”相衔接，明确了宰前检验发现何种情况应报告驻厂官方兽医。

**6.宰后检验及处理**

**6.1同步检验要求**

明确了同步检验要求。宰后应实施同步检验，应当设置同步检验装置或者采用头、蹄、内脏与胴体统一编号对照方法进行。

**6.2 头蹄及体表检验**

（1）检查头蹄、颈部、体表发现是由于传染性疫病引起的局部病变，不应在做修改处理，以免造成更大范围的疫病传播。检查发现是非疫病引起的局部病变，应做局部修割。

（2）检查发现的物理损伤和烫生、烫老部分，应做局部修割。

（3）检查发现的脱毛卫生问题，包括是否脱毛干净、浮毛是否冲洗干净，应做清理处理。

（4）“瘦肉精”、兽药残留等项目的快速筛查检测，可以设在剖腹后，从膀胱取尿液进行。在5.1.4中一并表述了该操作。

**6.3内脏检验**

（1）内脏检验包括心脏、肺脏、肝脏、肠胃和有害腺体检验。

（2）对发现粘连、坏死病灶的心脏，确诊为疫病引起的，应进行无害化处理，而不能做修割处理，以便造成疫病在更大范围内传播。

（3）对于发现有肺呛血等异常变化的肺脏，有脂肪肝等异常变化的肝脏，有水肿等异常变化的肠胃，应做无害化处理，不应做修割处理。

（4）应检查卵巢、甲状腺、肾上腺是否摘除干净。

**6.4 胴体检验**

（1）整体性检查。对于胴体整体、体腔、胴体肌肉和脂肪检查发现为非疫病引起的异常变化，应做局部修割；对于确诊为疫病引起的，应做无害化处理，而不能做修改处理，以便造成疫病在更大范围内传播。

（2）淋巴结检验。发现胴体可见病变淋巴结时，对于确诊为健康猪或非传染病和寄生虫病猪的，生猪产品可以食用的，要摘除胴体上可见的淋巴结，包括可见的病变淋巴结，以及屠宰操作和检疫之后暴露出的可见淋巴结。

（3）肾脏检验。肾脏属于内脏器官，但“内脏检验”不包括“肾脏检验”。肾脏检验是在取出内脏之后的胴体上进行的，故肾脏的检验属于胴体检验。

（4）胴体卫生检验。主要是检查胴体体表、体腔有无血污、脓污、粪污、胆汁等污染状况。

（5）品质异常肉检验。对于严重的白肌肉、黑干肉等，应做修割处理。轻微变色变味的黄膘肉，应修割变色部位；严重的做无害化处理。黄疸病肉应做无害化处理。检验发现为“种用公猪、母猪、晚阉猪”的，应在胴体和《肉品品质检验合格证》上和注明“种猪”或“晚阉猪”。注水猪胴体及其内脏应做无害化处理。

**6.5 胴体复验与盖章**

对胴体全面检验，确认宰后检验全部合格的，加盖检验合格印章。确认不合格产品的，进行无害化处理。

**6.6宰后检验结果处理**

（1）修割下的不可食用部分，以及宰后检验发现“瘦肉精”、兽药残留等筛查任一项目确证为不合格的，整头猪屠体及其内脏应做无害化处理。具体应按照《病死及病害动物无害化处理技术规范》（农医发[2017]25号）的规定进行无害化处理。

（2）规定白肌肉、黄脂、种用公母猪肉和晚阉猪肉出厂前，不得采取调色、调味等方式处理。主要目的是使产品出厂以本来性状出售，避免出现以次充好等质量问题发生。

**6.7宰后检验报告驻厂官方兽医事项**

本节与 “4.2 报告驻厂官方兽医职责”相衔接，明确了宰后检验发现何种情况应报告驻厂官方兽医。

**7.实验室检验**

**7.1基本要求**

实验室设施设备配置、检验人员配备应与该企业开展检验项目能力相适应。实验室应具备肉品感官、水分、微生物以及“瘦肉精”、兽药残留等检测的能力。屠宰企业可委托具有资质的检测机构开展检验。

**7.2型式检验**

（1）引用NY/T 3227-2018《屠宰企业畜禽及其产品抽样操作规范》规定的抽样数量和样本组成要求进行抽样。

（2）屠宰企业每年至少进行一次。新投产企业或者停产三个月以上恢复生产的，都应该对产品进行型式检验。

（3）关于产品的标准较多、检验项目要求不同，为便于操作和能够实现，本标准规定型式检验基础项目是5项：“瘦肉精”（盐酸克伦特罗、莱克多巴胺、沙丁胺醇）、水分含量、挥发性盐基氮。如果在同一时期，国务院畜牧兽医行政主管部门根据生猪屠宰质量安全监测结果确定了必须检验的项目，应相应增加型式试验项目。

**8.印章**

印章编码、式样将由农业农村部制定，另行发布。

根据《食品安全法》相关规定，企业使用与食品直接接触的原辅料应是食品级。

**9.检验结果记录**

在检验中应及时登记检验结果，每天检验工作完毕，要将当天的屠宰头数、产地、货主、宰前检验和宰后检验不合格产品的处理情况进行登记备案。