附件3

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 羊

（征求意见稿）

1. 前 言

本标准代替GB 18393-2001《牛羊屠宰产品品质检验规程》中的羊屠宰产品品质检验部分。

本标准不涉及羊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 羊

1. 范围

本标准规定了羊屠宰加工过程中肉品品质检验的程序、方法及处理。

本规程适用于羊屠宰企业。

1. 术语和定义

2.1 产品

羊屠宰后的胴体、头、蹄、尾、皮和内脏。

2.2 品质

羊产品的卫生、质量和感官性状。

2.3 品质异常肉

存在色泽、气味、感官异常的羊产品。

2.4 同步检验

与屠宰操作相对应，将羊的头、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 活羊健康状况。

3.2 传染性疾病和寄生虫病以外疾病的检验及处理。

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的检验及处理。

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畜禽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 岗位设置及职责

4.1.1 宰前检验岗

宰前检验操作点在羊接收区和待宰圈；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，剥皮（带皮羊烫毛）之前，体表检验操作点在剥皮之后、开膛之前；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摘除内脏之后进行；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”、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，发现死羊、濒死羊及疑似传染病、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，并登记每批进厂羊的数量、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，应逐只观察活羊的健康状况。按检查结果进行分别处理，健康羊送入待宰圈休息；严重伤残羊且无碍食品安全的送急宰间急宰；濒死羊、疑似传染病和寄生虫病羊送入隔离圈，进行隔离观察；死羊进行无害化处理。

5.1.3 应按国家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，检测结果不合格的羊按规定进行无害化处理。同时按国家标准检测方法对同批羊逐头进行该阳性检测项目检测，合格的准予屠宰，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 羊在待宰期间，应检查健康状况，进行“静态、动态、饮水”以及排便、排尿情况的观察。必要时测量体温。

5.2.2 宰前应停食静养12 h～24 h，并充分给水，宰前3 h停止饮水。

5.2.3 发现疑似传染病和寄生虫病羊送入隔离圈，进行隔离观察。

5.2.4 发现死羊应做无害化处理。

5.3 送宰检验

5.3.1 确认健康的羊予以准宰，宰前登记头数和检验结果。

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。

5.4 急宰检验

5.4.1 确认为严重伤残羊且无碍食品安全的羊，送往急宰间进行急宰。

5.4.2 急宰时应进行急宰检验，并确保驻厂官方兽医在现场进行屠宰检疫。

5.4.3 所有急宰处理的羊，应登记保存好宰前检验结果和处理情况的记录，以备查验。

5.5 宰前检验结果处理

5.5.1 合格的，准予屠宰。

5.5.2 接收、待宰、送宰期间的死羊，急宰后胴体、内脏有不明病变的整只羊，“瘦肉精”、兽药残留等筛查任一项目确证为不符合标准要求的整只羊，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 发现死羊及濒死羊。

5.6.2 发现患有疑似传染病或寄生虫病的羊。

6 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 检查蹄冠、蹄叉有无歪蹄、蹄裂病引起的蹄底脓肿、腐烂、溃疡、脱壳等，发现后做修割处理。

6.2.3 检查体表有无充血、淤血、黄染等，检查皮张有无充血、出血及严重的皮肤病。由非传性染病和寄生虫病引起的局部病变，应做局部修割。确诊为传染病和寄生虫病引起的，应按具体疫病的处理方法进行无害化处理。

6.2.4 检查体表是否干净，是否有浮毛污物，发现后应做彻底清洗。

6.2.5 脱毛羊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。

6.3 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 脾脏检验

检查脾脏弹性、颜色、大小等，检查有无肿大或有无局部暗红色肿块。发现有此类变化的脾脏，应做无害化处理处理。

6.4 胴体检验

6.4.1 整体检验

检查放血程度及色泽是否正常，检查有无充血、出血、淤血、黄染等异常变化，确诊为非疫病引起的应将充血、淤血等做局部修割；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 体腔检验

检查胸腔、腹腔、骨盆腔有无积液，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、黄膘等。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 摘除的淋巴结应做无害化处理。

6.4.5 肾脏检验

剥离两侧肾被膜，检查色泽、弹性、硬度是否正常，有无淤血、出血、水肿、肾脂变等情况。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 骨血素病（叶淋沉着症）检验

全身骨骼均呈淡红褐色、褐色或暗褐色，但骨膜、软骨、关结软骨、韧带均不受影响。有病变的骨骼或肝、肾等应做工业用，肉可做复制品加工原料。

6.4.8 白血病检验

全身淋巴结均显著肿大、切面呈鱼肉样、质地脆弱、指压易碎，实质脏器肝、脾、肾均见肿大，脾脏的滤泡肿胀，呈西米脾样，骨髓呈灰红色。发现后应整体销毁。

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羊胴体及产品应做无害化处理。

6.4.10 种公羊、种母羊检验

未经阉割，带有睾丸，做种用公羊，即为种公羊；做种用的母羊，即为种母羊；这两种羊一般体型较大。性气味明显的健康种公羊肉，不应作为分割肉的原料和鲜销。

6.4.11 机械损伤检验

羊只在运输、屠宰过程中由于机械损伤造成肉品充血、出血等部分进行修整处理，其余部分可以出厂。

6.4.12 注水肉检验

检查羊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。注水羊胴体及其内脏应做无害化处理。

6.5 胴体复验

6.5.1 对胴体进行全面检验，检查甲状腺、肾上腺及病变淋巴结有无漏摘。检查放血刀口污染部分是否修整干净。

6.5.2 检出的品质异常肉，分别施加相应的处理标识。

6.5.3 对检出的不合格肉品，确认处理方法，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不合格的，整只羊胴体及其内脏应做无害化处理。

6.6.2 检验发现脓毒症、尿毒症、急性及慢性中毒、恶性肿瘤、全身性肿瘤、过度瘠瘦及肌肉变质、高度水肿的羊胴体及其头蹄内脏应全部做无害化处理。

6.6.3 黄脂、种公母羊肉出厂前，不得采取调色、调味等方式处理。

6.6.4 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《羊屠宰检疫规程》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畜禽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

* + - 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：
1. 产品投产时；
2. 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畜禽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 检验记录及管理

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 羊》

（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 18393-2001《牛羊屠宰产品品质检验规程》的羊检验部分。

本项目主要起草单位为内蒙古自治区动物卫生监督所、中国动物疫病预防控制中心（农业农村部屠宰技术中心）、巴彦淖尔市动物卫生监督所等。

**（二）起草过程**

起草组在起草过程中，先后开展了以下调研和研讨等相关工作：

标准起草组于5月底完成了《农业行业标准制定和修订任务委托书》签署工作，并于6月初制定了《<食品安全国家标准 畜禽屠宰检验规程 羊>起草工作实施方案（计划）》（以下简称《方案》）。

**1.前期调研。**2018年6月19日-30日，起草组成员分别深入巴彦淖尔市临河区、乌中旗、乌后旗、五原县的16家羊屠宰企业开展前期调研工作。

**2．初稿起草。**2018年7月，组织编写组成员和部分企业肉品品质质量管理控制负责人编写《食品安全国家标准 畜禽屠宰检验规程 羊》初稿。

**3．形成讨论稿。**2018年7月30日-8月1日，起草组全体成员在巴彦淖尔市召开了《食品安全国家标准 畜禽屠宰检验规程 羊》标准制定研讨会，对标准初稿进行了集中讨论，根据提出的意见和建议进行了修改，形成了标准讨论稿。

**4.标准修改。**2018年8月-10月，将标准讨论稿分别发放至各起草组成员，于10月中旬提出了具体修改意见，对标准进行了进一步修改。

**5.形成征求意见稿。**2018年10月29日-11月2日，组织全体编写人员对4家羊屠宰企业进行了实地查验，并对所提出的修改意见进行了讨论，对标准进一步讨论完善，形成了征求意见稿。

**6.完善征求意见稿。**2019年3月25日-5月31日，组织编写组人员对征求意见稿进行格式调整和内容完善研讨工作，形成了征求意见稿，按时上报全国屠宰加工标准化技术委员会秘书处。

二、与我国有关法律法规和其他标准的关系

羊屠宰过程的传染病和寄生虫检疫执行《羊屠宰检疫规程》（农医发[2010]27号），肉品品质检验执行国家标准《牛羊屠宰产品品质检验规程》（GB 18393-2001）。

《食品安全国家标准 畜禽屠宰检验规程 羊》发布实施后将代替《牛羊屠宰产品品质检验规程》（GB 18393-2001）中的羊屠宰部分。本标准不涉及羊传染病和寄生虫病的检验。为使本标准与《羊屠宰检疫规程》配套使用，在检验部位和程序等方面尽量与之对应、协调。

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。采取与我国现行动物防疫、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 羊》（征求意见稿）包含范围、术语和定义、肉品品质检验内容、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、检验记录及管理等8个部分。

**1．范围**

本标准适用于羊屠宰企业的肉品品质检验。

**2. 术语和定义**

（1）“产品”的定义内容增加“脂”符合实际企业生产出售产品，“品质”的定义与GB 18393-2001《牛羊屠宰产品品质检验规程》羊部分中相应定义保持一致。

（2）“2.3品质异常肉”为新增条款，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，如骨血素病(叶淋沉着症)、黄脂、黄疸等。兽药以及其他检测项目超标的，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参照《生猪屠宰管理条例》和农业农村部公告第10号制定。本标准界定了肉品品质检验的范围，包括：一是羊健康状况。二是传染性疾病和寄生虫病以外的疾病的检验及处理。传染性疾病和寄生虫病的检疫则应依据《羊屠宰检疫规程》（农医发[2010]27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。七是国务院畜牧兽医行政主管部门要求屠宰企业检验的项目。

**4.检验岗位设置及职责**

本条为新增条款，由于现行国内法律、法规、标准、规范对检验人员岗位职责无明确要求，有的企业为减少生产经营投入，降低人力成本，不设或少设检验岗位和检验人员数，对肉食品安全监管带来很大隐患，通过本条款的设置，明确了岗位职责和岗位人数，落实企业主体责任，对提升企业产品质量起到保障作用。

（1）本条规定了三类岗位的设置，一是宰前检验设置岗位，负责羊入场检验、待宰检验和送宰检验；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；三是实验室检验岗位，承担在宰前或者宰后“瘦肉精”、农药残留、兽药残留等项目的筛查；负责理化、微生物等卫生指标的检验，主要依据是GB 51225-2017《牛羊屠宰与分割车间设计规范》中“应设置与生产规模相适应的化验室”的规定。同时，经调研，羊定点屠宰场（厂）均建有不同规模的实验室，承担企业内部产品的微生物指标、理化指标和“瘦肉精”等快速检测工作。为保证人、岗、责的一致性，详细规定了检验操作点的位置。同时，企业也可以委托第三方检测机构代为检测，更利于检测工作的开展。

（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，发现死羊、濒死羊及疑似患有传染病、寄生虫病羊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 18393-2001“4 宰前检验及处理”的有关内容。

（1）本条将接收检验分为查验、临床检查和 “瘦肉精”检测，与原标准相比较进一步明确了接收检验的步骤和检查内容，结果处理更准确，更适合目前羊屠宰企业实际操作。

（2）本标准增加了用药证明兽药残留等项目相关要求，进一步严格了畜产品检测要求。

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”。因此，羊屠宰企业因登记记录等需要查看产地《动物检疫合格证明》上的相关信息，可以通过与驻厂官方兽医协调解决。“分圈、编号”等事宜应由企业根据《羊屠宰检疫规程》“4.4.1场（厂、点）方须按产地分类将羊送入待宰圈，不同货主、不同批次的羊不得混群”进行处理，本标准不再规定。

（3）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”、兽药残留等项目等相关要求。

理由：为保证羊屠宰产品质量安全，屠宰企业应采取羊源头控制、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畜禽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**

进行“静态、动态、饮水” 以及排便、排尿情况以及体温检测的观察。

理由：进一步明确了待宰观察的要求，对于非法“注水”羊等的观察，增加了观察“排便、排尿”，更利于排除病羊。

**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：避免待宰检验后检查后超过4小时未屠宰的或发生设备故障等原因长时间未及时送宰，而出现羊只健康状况不良情况。

**5.3 急宰检验**

将原标准的“急宰羊处理”更改为“急宰检验”，并对急宰内容进行了增加和规范，进一步明确了急宰检验后的无害化处理要求。

**5.4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。

**5.5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**

宰后检验应与屠宰操作流程相适应，同时对检验岗位顺序进行了重新调整，对头蹄及体表检验、内脏检验、胴体检验、复检和宰后检验结果处理内容进行了适当调整，与《羊屠宰检疫规程》相对应，使宰后检验更加合理，更符合实际，便于操作。

**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）检查蹄冠、蹄叉有无歪蹄、蹄裂病引起的蹄底脓肿、腐烂、溃疡、脱壳等，发现后做修割处理。

（3）检查体表有无充血、淤血、黄染等，检查皮张有无充血、出血及严重的皮肤病。由非传性染病和寄生虫病引起的局部病变，应做局部修割。确诊为传染病和寄生虫病引起的，应按具体疫病的处理方法进行无害化处理。

（4）检查体表是否干净，是否有浮毛污物，发现后应做彻底清理。

（5）脱毛羊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。

**6.3 内脏检验**

（1）内脏检验包括心脏、肺脏、肝脏、胃肠、脾脏和有害腺体检验。

（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胃肠，应做无害化处理，不应做修割处理。

**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）体腔检验。检查胸腔、腹腔、骨盆腔有无积液，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。

（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、黄膘等。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。

（4）淋巴结检验。发现胴体可见病变淋巴结时，对于确诊为健康羊或非传染病和寄生虫病羊的，羊产品可以食用的，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。

（5）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。

（6）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。

（7）品质异常肉检验。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。注水羊胴体及其内脏应做无害化处理。

**6.5胴体复验**

结合各岗位初检结果，进行全面复查检验，检查卵巢、甲状腺、肾上腺是否摘除干净。检出的品质异常肉，分别施加相应的处理标识。对检出的不合格肉品，确认处理方法，加施无害化处理标识。

**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符合标准要求的，整只羊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）规定黄脂、种公羊肉出厂前，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**

本条为新增条款。

**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、污染物等检测的能力。屠宰企业也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或者畜牧兽医部门规定需要的，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畜禽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 检验记录及管理**

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。

本条款将原标准条款进行了修改，将其单独列为一项，在检验中应及时登记检验结果，对每天检验工作完毕后应当及时准确完整的记录，对建立记录制度和企业检验记录提出相应的要求，便于企业产品质量追溯体系建立。

同时，对检验相应的保存时限做了明确的要求，保证了后续监管部门的查阅。