

做好生猪屠宰检疫, 保证“放心肉”放心

——以云南省剑川县为例

尹鸿举

云南省剑川县动物疫病预防控制中心, 云南剑川 671300

摘要 本文介绍了云南省剑川县生猪屠宰前、屠宰中及屠宰后的检验检疫内容及措施; 指出了该县生猪屠宰、检验检疫存在的问题: 认识不足、管理力量不足、屠宰方式相对落后、人员综合素质不高、流通环节监管不严等; 提出了应高度重视畜牧兽医队伍和防疫工作、按猪肉质量论价等建议。

关键词 生猪屠宰; 检验检疫; 放心肉

“猪粮安天下”, 我国是猪肉消费大国, 猪肉消费安全是肉食品安全非常重要的组成部分。2005 年前, 云南省剑川县生猪屠宰及检疫模式为屠户在家分散屠宰, 在肉品交易市场集中检疫。2005 年起, 剑川县为了让老百姓吃上“放心肉”, 对生猪屠宰实行定点屠宰, 集中检疫。从保证猪肉产品质量上, 迈出了重要的一步, 而从保障消费者消费安全上, 还需要从事检疫工作的官方兽医在各个环节认真细致地实施检疫检验。

1 生猪定点屠宰活猪宰前检疫的主要环节

1.1 进屠宰场前的检疫

生猪离开生产地前的检疫由属地乡镇畜牧兽医站的官方兽医(检疫员)到饲养场(养殖小区)、户(散养户)检疫, 或由养殖者到产地检疫申报点申报检疫, 经检疫合格的生猪才允许离开生产地, 也即属地乡镇畜牧兽医站的官方兽医对本辖区内生产出的生猪实施离开生产地前实施的产地检疫。

1) 检疫病种。口蹄疫、猪瘟、非洲猪瘟、高致病性猪蓝耳病、炭疽、猪丹毒、猪肺疫等。合格标准: 按照国家规定已进行了强制免疫, 并在有效保护期内; (养殖小区) 养殖档案记录完整, 养殖户散养的生猪免疫标识符合规定; 临床检查健康; 需要进行

实验室疫病检测的, (如非洲猪抗体检测) 检测结果合格。

2) 检疫程序。官方兽医查验防疫档案或免疫证明, 确认生猪已按国家规定强制免疫, 在有效保护期内。查验生猪免疫标识佩带情况, 确认标识与档案记录相符。

经上述检疫合格的生猪, 由官方兽医从开票系统出具全国统一的产地检疫合格证明, 随货同行。

1.2 卸车前的查物验证

进入定点屠宰场卸车前, 驻场官方兽医要求货主出示生猪产地检疫证明, 查看检疫证明是否填写正确, 证物是否相符, 从异地规模养殖场批量调运的是否附有“非洲猪瘟”抗体检测报告和“瘦肉精”抽检合格证明; 生猪所佩戴耳标是否与检疫证所附耳标号一致; 运输车辆是否有消毒证明和生猪运输车辆备案卡。经临床检查健康且产地检疫证明、免疫标识符合规定的生猪, 做好进场记录(记录猪只来源, 数量, 入场日期, 运载车辆号码, 畜主及验收人员签字等), 准予进场屠宰。此环节保证了未经检疫的生猪不能进场屠宰。这是保证放心肉的第一关。

1.3 宰前检疫

经查物验证合格的生猪进场卸车进入待宰间, 留置观察 10~18 h, 禁食, 清洁饮水, 宰前 8 h 驻场官方兽医检查猪群精神、呼吸、运动、饮水情况及排

泄物状态,个别需要进行个体检查的则查体温、皮肤、被毛、可视黏膜、腹部及体表淋巴结等。如出现发热、精神不振、流涎;蹄冠、蹄叉、蹄踵部出现水疱、暗红色烂斑、化脓、坏死、蹄壳脱落、鼻盘、口腔黏膜、舌、乳房出现水疱和糜烂等症状的,怀疑感染口蹄疫;出现精神萎靡、弓腰、腿软、呕吐,便秘或腹泻、可视黏膜充血、出血,耳、下颌、四肢、腹下等多处皮肤点状出血,指压不褪色等症状的,怀疑感染猪瘟;出现共济失调、步态僵直、呼吸困难、神经症状的,怀疑感染非洲猪瘟;出现高热、眼睑水肿,咳嗽、气喘、呼吸困难,耳朵、四肢末梢和腹部皮肤发绀、后躯无力、不能站立、共济失调等症状的,怀疑感染高致病性猪蓝耳病;出现皮肤有红斑、疹块,指压褪色等症状的,怀疑感染猪丹毒;出现高热、呼吸困难、口鼻流出泡沫、咽喉部肿大、变红、坚硬,腹侧、耳根、四肢内侧皮肤出现红斑,指压褪色等症状的,怀疑感染猪肺疫。

经检疫不合格的隔离到观察间进行隔离观察。不能隔离观察的,急宰后进行无害化处理。经检疫合格的进入准宰间待宰。这是保证放心肉的第二关。

1.4 申报准宰

定点屠宰场填写准宰申报单。驻场官方兽医受理根据宰前检疫结果出据准宰通知单,并附准宰猪编号。定点屠宰场根据准宰通知单上附准宰猪编号屠宰准宰的生猪。

2 生猪定点屠宰剖检前胴体的整体检查

烫毛刮皮后,检查皮肤上是否有出血性红点、红斑和疹块,从而判断是否有猪瘟、猪丹毒、猪肺疫等,为下一步内脏检疫打下基础,如有上述高度疑似的特征皮肤出血点、斑、块,则下一步检查重点应高度关注相应的内脏病变。

2.1 头部检验

去头时检头部两侧颌下淋巴结和两侧外咬肌、齿龈的状态,目的是检查猪的局限性咽炭疽、猪肺疫和猪囊尾蚴、口蹄疫、水疱病。

2.2 内脏检查

开膛后,从上(胸腔)到下(腹腔)依次检查心、肝(胆)、脾、肺,观察其色泽、大小、形状、有无梗死灶;触摸其弹性和硬度,查有无寄生虫、出血、水肿、糜烂、溃疡等。

2.3 胴体检查

检查皮下组织、肌肉、脂肪、胸腹膜和骨骼等,观察其色泽和形状,剖检腹股沟淋巴结,观察是否有出血、瘀血、水肿、坏死等各种病变。背最长肌,检查有无囊尾蚴;剥离肾包膜,检查肾脏是否出血、大理石样变。

2.4 旋毛虫病镜检

经以上步骤检查后,采集横膈膜肌脚两侧各 20 g 压片,显微镜 5×10 倍镜检。

2.5 检疫结果登记

对宰后检疫发现的传染病、寄生虫病病理材料进行详细登记,重点记录检出疫病的生猪宰前、宰后的症状对比,为屠宰检疫技能的提高积累丰富的实践经验。这是保证放心肉的第三关。

3 生猪定点屠宰检疫结果的处理

3.1 检验合格猪肉及其产品的处理

经检验合格后的猪肉及其产品由官方兽医从全国统一开票系统出具“动物产品检疫合格证明”,加盖“检疫验讫”章后出场。

3.2 检疫不合格的猪胴体及其产品的处理

根据屠宰检疫相关规定,不合格产品由官方兽医给定点屠宰场下达“处理通知书”,监督屠宰场按《动物检疫管理办法》和《病害动物和病害动物产品生物安全处理》(GB16548-2006)根据疾病的性质和病变程度分别作“高温”“销毁”等无害化处理,对污染的环境进行严格消毒,确保病害肉不出屠宰场。这是保证放心肉的第四关。

4 生猪定点屠宰检疫工作中存在的主要问题

4.1 认识不足

屠宰检疫是防止疾病传播,保障肉食品消费安全的重要措施,屠宰检疫工作重要性应该上升到以维护公共卫生安全、保护人体健康的高度。实际工作中,政府对定点屠宰检疫的认识还有局限性,认为屠宰检疫工作只是职能部门的事情,是职能部门的职责,没有多部门联合联动参与该项工作。

4.2 管理力量不足

生猪定点屠宰管理工作从剑川成立定点屠宰场以来,一直由商务部门主管。2015 年以后,政府把生猪定点屠宰管理移交给当时的畜牧局监管。2017

年大农业合并后,农业局把生猪定点屠宰管理移交给动物卫生监督所代管。监督所一方面行使定点屠宰检疫工作,另一方面又行使对屠宰场的管理职能。存在既当运动员,又当裁判员的现象,这给开展工作增加了不少不必要的麻烦。而生猪定点屠宰管理职能移交给畜牧局时,没有做到人随事走。人员力量不足导致监管不到位,给定点屠宰管理留下安全隐患。

4.3 屠宰方式相对落后

剑川生猪定点屠宰场建场设计应该达到了标准全自动,有相应专业屠宰的技术力量。但由于剑川全年屠宰量只有 2.6 万~3.0 万头,规模小、数量少,故屠宰工人不是专业固定的人员,屠宰方式采用半机械化操作,这样不利于污物、污水的清除,对肉的品质造成了一定影响,特别是夏季、屠宰场内的蚊蝇叮食内脏、胴体等,影响猪肉的质量。

4.4 人员综合素质不高

人员综合素质不高,主要表现在:一是屠宰场合伙人采取轮流承包的方式,承包人为了自己的利润,压缩设备投资经费,简化必要的检测检验,使该检测的项目没有 100% 检测到位。二是屠宰场管理属于自己人去管理自己人,碍于人情,没有处罚违规操作行为。三是官方兽医学习《动物防疫法》《生猪屠宰检疫规程》不够,不愿钻研技术,业务不精,风险意识、责任已识不强,遇到问题时解决办法少。

4.5 流通环节监管不严

对猪肉产品市场中流通的每一个环节进行监管非常重要。个别黑心屠户利用监管空档,将私自屠宰未经检疫的猪肉、甚至病猪肉带入市场,夹带在检疫合格的猪肉中混合搭售,近 5 年查获的 7 起动物食品卫生案中,4 起属于此类问题。这就要求

监管者主动联合多部门把市场巡查管理常态化,尤其在屠户爱钻空子的节假日和法定休息日进行严查。对于在节假日和法定休息日进行查处工作的管理者应给予适当补助。

5 结 语

5.1 畜牧兽医队伍、防疫工作应该被高度重视

一直提“粮”“猪”安天下,现在应该提“猪肉稳物价”。自 2018 年“非洲猪瘟”在我国发生以来,消费者深切体会到“物价随着猪肉跑”,从来没有 1 kg 猪肉涨到 60 元的。猪肉一路猛涨,带动餐饮消费一路看涨,相关的肉制品也一路跟进。要想肉品生产保增长、保供应,就要依靠扎实的防疫工作和畜牧兽医人员的保驾护航。一直以来,没有人意识到只有保障畜牧兽医队伍发展壮大才有安全稳定的肉食品保障。一头猪从生下地到上餐桌,每一个环节都离不开畜牧兽医科技人员的服务和保障。而防疫工作则是重中之重,只有防疫工作做好了做扎实了,才能保证养猪业不受重大打击。

5.2 按质论价是猪肉安全的必由之路

纯天然开放式生猪养殖生产出的无公害猪肉是优质品,由于其生产规模小,育肥期长,生产成本高于节约化、规模化养殖生产出的猪肉。尽管其价格高,但还是受追求高端产品的消费者的欢迎。应该鼓励养殖者生产优质肉,市场内应同时有不同品质、不同价位的猪肉并附产品介绍,明码标价,供消费者按质按价明白消费,优质优价,才能使生产者有积极性稳生产、稳供应,更有利于猪肉食品消费者的身体健康。

【责任编辑:刘少雷】