影响动物源性食品安全的因素及 防控措施

张继东

河南省农业广播电视学校巩义市分校/河南省巩义市农业农村工作委员会,河南巩义 451200

摘要 动物源性食品原料种类较多,影响动物源性食品安全的因素也较多,如饲料质量、添加剂使用的不规范、药物使用的不规范、动物疫病、环境、饲养管理、生产加工和运输、储存过程的不规范等。在实际生产中,要从影响动物源性食品安全的诸多因素入手,采取科学选址、合理规划,选用配方科学、健康均衡的饲料,合理使用药物和添加剂,搞好疫病防控、加强监督检疫,规范加工程序、保证环境安全,防止运输、储存过程中有污染等措施,科学防控,提高动物源性食品的品质,为人类健康提供安全可靠的食品。

关键词 动物源性食品;食品安全;影响因素;防控措施

随着物质生活水平的不断提高,人们对动物源性食品的需求量日益增大,对动物源性食品安全的要求也更高,因此,为消费者提供安全健康的动物源性食品,对保障人们的饮食健康尤为重要。然而,近年来"疯牛病""SARS""三鹿奶粉""瘦肉精""禽流感""猪流感""非洲猪瘟"等影响动物源性食品安全的事件不断出现,这些事件都对动物源性食品安全造成了极大的威胁,使社会经济遭受了极大的损失,严重影响了人们健康美好的生活。影响动物源性食品安全的因素主要是饲料、饲养管理、药物、疫病、生产加工、运输、储存、及环境等,然而,在实际生产中,通过规范操作、科学防控,这些因素的影响大都是可以避免的。

1 动物源性食品

本文所说的动物源性食品,是指加工原料来源于动物的各种食品。

2 影响动物源性食品安全的因素

2.1 饲料质量

饲料在生产、加工、储存、运输等多个环节都可

能遭到病毒、细菌、其他有害物质的污染^[1],或发生霉变等情况,另外,饲料原料自身也可能存在的卫生不达标、重金属、有毒有害物超标等,也会影响饲料的品质。

2.2 添加剂使用的不规范

随着人们对动物源性食品需求的不断增大,动物源性食品的原料动物在养殖过程中,饲料添加剂运用相当广泛。由于饲料添加剂的使用量和适用范围不断扩大,在使用中出现的问题也日益增多。主要问题有2种:一种是非法添加,致使有毒有害物质在体内蓄积,危害动物源性产品质量^[1];另一种是不规范使用引起的危害,不规范使用受管理部门、生产者、经营者、使用者多个环节、多种因素影响。

2.3 药物使用的不规范

药物的不规范使用也是影响动物源性食品安全的重要因素。动物在养殖过程中会遇到疾病的威胁,生产者会采取防病免疫、消毒杀菌、治疗等措施。在实际生产中,兽医工作者水平参差不齐,好多小规模的养殖户根本不找兽医,自己就凭经验盲目用药治疗,这样在很大程度上就造成了药物滥用,不但造成浪费,更重要的是一些药物在动物机体内

形成抗药性,过量的药物在动物体内残留,甚至会通过动物食品进入人体内残留。

2.4 动物疫病

动物疫病影响动物的生理状态,在病理状态下动物机体的多种生理指标会发生一定的变化,有些指标在治愈后会恢复正常,有些指标是不可逆转的,这会影响到动物源性食品的品质。有些动物疾病没有明显的外部特征,但机体的生理状况却发生了改变,病毒在体内潜伏,这对动物源性食品安全的影响是容易被忽视的。

2.5 环 境

随着世界各国经济的迅速发展,工业化程度的不断提高,环境问题已成为人们最关注的问题,环境直接关乎人类和动物生存。目前,世界各国在经济高速发展的同时,危害环境安全的事件时有发生,特别是"比利时的马斯河谷事件""英国伦敦的烟雾事件""日本水误事件""二恶英污染""雾霾危害"等这些危害较大的环境安全事件,严重影响着动物源性食品安全,更影响着人类生存环境的安全,对人类造成的危害是无法估量的。

2.6 饲养管理

在动物饲养过程中,饲养者的技术水平、饲养方法、饲养习惯,管理者的管理模式,养殖场的各种技术规程、操作程序、规章制度等都影响着动物源性食品的品质。

2.7 生产加工

在动物源性食品加工过程中,原料的选择、前处理、生产、加工、分割分类、卫生消毒等环节,技术工人的技术水平,加工设备的操作,加工方式的选择,消毒药剂的选择和科学使用,卫生指标的把控等,都会影响到加工食品的品质。

2.8 运输、储存过程的不规范

在运输、储存过程中,如果没有严格按相关食品运输、存放要求的指标进行规范操作,运输车辆不合乎相关食品运输要求,消毒不彻底,就会出现动物源性食品交叉污染等情况。

3 防控措施

3.1 科学选址、合理规划

养殖场、屠宰场、食品加工、储存仓库等相关设施的建设,要根据国家政策,依据相关法律,科学评估当地的实际地理状况、地质条件、水利电力、道路

交通、周边环境等,要结合不同的生产需求,根据自身经济实力、技术水平,科学选址、合理规划,内部也要合理布局^[2]。

3.2 选用配方科学、健康均衡的饲料

饲料是保证动物源性食品安全的基础,在动物 饲养过程中必须根据动物不同的营养需要,选择配 方科学、健康均衡的饲料,杜绝使用自配或者来源 不明的饲料。

3.3 合理使用药物和添加剂

在动物养殖过程中,除了采取必须的防病免疫、日常消毒等措施外,还要使用中草药制剂和益生素类添加剂来改善动物的生产性能^[3],尽量减少药物和化学合成添加剂的使用。对药物和添加剂的使用要严格按照《兽药管理条例》《饲料和饲料添加剂管理条例》《饲料质量安全管理规范》等相关法律法规要求用量,严禁过量使用药物和滥用药物。

3.4 搞好疫病防控、加强监督检疫

动物源性食品的原料动物在养殖过程中要科学制定防病免疫程序,搞好疫病防控,监督管理部门加强监督检疫⁽⁴⁾,特别是在其生产加工过程中基层一线的监管一定要严格^[5],以保证食品原料的健康安全,防止传染病,特别是人畜共患病的传播。

3.5 规范加工程序、保证环境安全

为保障动物源性食品安全,在食品加工过程中必须严格按照生产加工程序,操作规程进行操作,同时,对各种食品原料,食品添加剂,食品容器、包装材料、生产加工设备,洗涤剂等的使用,以及生产环境都要严格按照《中华人民共和国食品安全法》及相关法律规范的规定,全程全面实行严格的卫生标准和环境卫生标准^[6],防止病毒、细菌、重金属、有害气体等有害物质的污染,有效保证食品安全。

3.6 防止运输、储存过程中有污染

在食品生产加工的过程中,运输和贮存是必不可少的环节,运输工具和仓储场所的卫生状况会影响动物源性食品的品质,为保证食品在运输和贮存过程中免受污染,要严格按照食品安全相关标准,制定消毒制度、编制操作规程,对运输工具和仓储场所实行严格消毒制度。

参考文献

[1] 陈丽娟.影响我国畜产品安全的原因及应对策略[J].饲料博览,