

屠宰环节中影响猪肉质量安全的主要因素与风险评估

黄光文¹ 边岱英² 严斯刚^{3*} 梁业忠¹ 丁孙连¹

1.广西柳州市动物卫生监督所,广西柳州 545005;2.广西柳州市水产畜牧兽医局,广西柳州 545006;

3.广西柳州市动物疫病预防控制中心,广西柳州 545006

摘要 基础设备不完善、环境防疫消毒不严、加工设备污染、动物疫病等因素是影响屠宰环节猪肉产品质量安全的主要因素,开展生猪定点屠宰风险等级评估监管机制,加强生猪屠宰兽医卫生风险防控,规范生猪屠宰监管,落实屠宰企业主体责任,是确保猪肉产品质量安全的有效措施。

关键词 定点屠宰;猪肉产品;质量安全;风险评估

严抓生猪定点屠宰环节的风险监控,是保障猪肉质量安全的一项关键措施。笔者通过调查研究系统分析当地生猪定点屠宰环节中影响猪肉质量安全的主要风险因素,提出风险评估方法,保障猪肉质量安全。

1 影响猪肉产品质量安全的风险因素

1.1 定点屠宰场所主要风险分析

1)布局不合理,设备不完善。距离居民生活区太近,投诉多,清洁区与非清洁区没有严格分开,入场动物运载工具卸载后未经清洗消毒,有的没有配

备车辆清洗、消毒设备,没有患病动物隔离观察圈,没有无害化处理设备,无法按照规定清空活体动物。

2)加工工艺条件落后,淋浴冲洗程度不够。县级屠宰致晕环节几乎都是电麻方式,个别有条件的选择 CO₂ 方式,乡镇级屠宰设备大部分仍属于半机械化。有的屠宰企业对待宰生猪体表淋浴冲洗不够干净,试验数据显示冲洗前带沙门氏菌率为 31%,冲洗后降至 12%,故宰前淋浴冲洗与产品沙门氏菌检出有直接关系^[1],是降低鲜分割猪肉致病菌污染、提高猪肉产品卫生的重要措施。

收稿日期:2017-12-30

基金项目:柳州市应用技术与开发计划课题(2015J050502)

* 通讯作者

黄光文,男,1973 年生,畜牧师。

利建设、扶贫开发、国土整治、畜牧业综合开发、农村公路建设、科技、移民后期扶持等相关涉农资金和项目,加大建设标准化、高效畜牧业基础设施、环境治理、科技开发等投入,特别是对科技含量高的畜牧业园、大型龙头企业的支持力度。

3)优化金融服务。各金融机构要将畜牧业和畜牧业企业列为优先支持对象,创新金融产品和服务方式,开发适合的贷款品种,降低准入门槛,增加贷款投放,推广“联保贷款”和“公司+合作社+农户”贷款模式。充分发挥重庆农业担保公司等各类担保

机构为畜牧业、畜产品加工企业提供融资担保,开展保单、订单、仓单、应收账款、股权、商标权、专利等抵质押贷款担保,增加信贷额度,降低担保费率。各区县(自治县)要多渠道筹集资金,引导城市工商资本、社会资本积极参与,鼓励外出务工人员返乡创业,增加特色效益畜牧业投入。扩大范围,深入开展畜牧业产业保险,适当提高地方财政保费补贴比例,支持龙头企业,资助农户参加畜牧业、养殖业保险,引导大型畜牧业企业、规模大户积极参加商业和政策性保险。

3)防疫消毒不严,卫生管理较差。有的定点屠宰场生产环境简陋,管理粗放,大门进出口消毒池未按要求投入消毒药,没有严格落实防疫消毒制度,屠宰加工场地冲洗不干净,受污染场地消毒不够彻底。有的屠宰员工在去头蹄、挖大肠头、去内脏、破边猪等操作中,接触污染后不注意洗手消毒,易引起连续加工产品交叉细菌污染。试验表明,员工洗手消毒后细菌总数将减少 98.9%^[1]。

4)生猪进场把关不严。主要是屠宰场入场把关人员只看是否有《动物检疫合格证明》,没有认真核查生猪头数和耳标是否证物相符,对急宰动物或疑似疫病动物把关不严等,企业主体责任落实不到位。

5)屠宰企业“瘦肉精”自检比例低。没有严格按照农业部规定的每批 50 头以上的抽检 3%,50 头以下的至少抽检 1 头的要求,有的自检工作不正常。

1.2 生猪定点屠宰监管主要风险点分析

1)乡镇屠宰检疫官方少,经费不到位。很多乡镇水产畜牧兽医站在编人员 3~5 人,负责屠宰检疫官方兽医 1~2 人,人员配备无法满足生猪屠宰岗位设置要求,“瘦肉精”抽检经费没有及时到位或经费不足。

2)业务不够熟悉,责任心不够强。有的官方兽医屠宰检疫操作不熟练,刀法不准,应当检疫的器官不检或漏检;有的宰前检疫受理没有认真查验凭证凭标入场,主要没有认真查验《动物检疫合格证明》的真伪,没有抽检生猪佩带的耳标号码与证明上记载是否相符、没有核查耳标号码是否属于生猪产地领取的号码等。

3)屠宰检疫检验室简陋,检测业务未正常开展。乡镇屠宰场基本上未建立符合要求的屠宰检验室、采样器具、检验试剂、检验设备、样品暂存设备等;县级有的未按照要求正常开展旋毛虫抽样检验。

4)未严格落实屠宰检疫申报制度,不注重痕迹化管理。有的屠宰检疫申报点未严格要求屠宰企业执行屠宰检疫申报制度,不要求屠宰企业填写屠宰检疫申报单,当班检疫人员不填写检疫受理单,检疫工作记录信息不全,屠宰检疫信息上传或上报不及时等。

5)发现问题监督落实整改不及时,或未严格执法办案。主要是对发现存在未附检疫证明入场屠宰的生猪、动物运输工具在卸载后没有清洗消毒、屠

宰死因不明动物等情况不报告或不立案查处。

6)无害化处理监管不到位。修割的病害器官或屠宰检疫出的病害动物没有做到无害化处理监管到位,有的没有无害化处理记录。

2 实施定点屠宰风险评估方法

2.1 对定点屠宰场所风险评定的方法

1)生猪定点屠宰场所的风险评估工作。遵循“属地管理、量化评价、风险评估、分级控制、动态监管”的原则,由各市、县(区)畜牧兽医行政主管部门负责组织实施本辖区的生猪定点屠宰场所的风险评估工作。

2)评估指标内容和方法。用列表方法分别对行政审批、选址布局、设施设备、相关人员、进场检查、待宰检查、屠宰检查、肉品品质检验、出场产品检查、无害化处理、消毒、制度制定及执行、台账记录等项目内容进行逐项评分,累计总分确定风险级别。

3)风险等级。生猪定点屠宰场(厂)风险由低到高分分为 A 级、B 级、C 级 3 个等级。生猪定点屠宰场(厂)风险评估指标按 100 分进行标化,按以下标准确定其兽医卫生风险等级:①标化评分 ≤ 70 分,评定为 C 级;② $70 < \text{标化评分} \leq 85$,评定为 B 级;③标化评分 > 85 分,评定为 A 级。应当取得动物防疫条件合格证、排污许可证而未取得生猪定点屠宰场所,不得评定为 A 级,也不动态调整为 A 级。未评估级别的按照 C 级管理。

4)风险等级的调整。生猪定点屠宰场所风险等级调整规则:①C 级生猪定点屠宰场所连续 3 次评估结果均在 70 分以上,升为 B 级;②B 级生猪定点屠宰场所连续 3 次评估结果均在 85 分以上,升为 A 级;③凡发生重大猪肉品质量安全事故的,1 年内按照 C 级管理,不得升级;④A 级生猪定点屠宰场所连续 2 次评估结果均在 85 分以下(含 85 分),根据风险等级划分标准降为 B 级或 C 级;⑤B 级生猪定点屠宰场所连续 2 次评估结果均在 70 分以下(含 70 分),降为 C 级。

5)有针对性地制定不同阶段、不同风险等级的生猪定点屠宰场所的监督检查,明确监督检查任务和检查频次,建议每年评估 1 次。对被投诉举报的、抗拒相关监管机构监督检查的、有严重违法违规记录、发生过重大肉品质量安全事故、风险等级高的生猪定点屠宰场所,要加大监督检查力度。

6) 风险等级评定的运用。生猪定点屠宰场所风险评估及结果作为行业内部管理方式和监管的重要依据, 实行挂牌监管, 向社会公示监管对象各年度风险等级, 根据风险等级方面与待遇挂钩。风险等级为 A 级, 优先享受兽医主管部门对屠宰企业在政策优惠、项目资金、奖励补助等待遇, 风险等级为 C 级以及当年度被予以行政处罚的监管对象, 不得享受政策优惠、项目资金、奖励补助等待遇^[2]。

2.2 对定点屠宰监管风险评定的方法

1) 评估指标内容和方法列表。分别对定点屠宰监管机构的设立、人员编制、经费保障、人员培训、执法设备设施、法律法规宣传、工作部署、监督检查、督促整改落实、违法案件查处、痕迹化管理落实等体系建设和监管工作落实等内容进行逐项评分, 累计总分确定风险级别。

2) 风险等级的划分。生猪定点屠宰监管风险由高到低分为高风险、中风险、低风险 3 个等级。生猪定点屠宰监管风险评估按 100 分标准化后, 按以下标准确定监管风险: ① 标化评分 < 70 分, 评定为高风险; ② $70 \leq$ 标化评分 ≤ 85 , 评定为中风险; ③ 标化评分 > 85 分, 评定为低风险。

3) 生猪定点屠宰监管风险调整规则: ① 高风险的连续 3 次风险评估结果在 70 分以上(含)85 分以下(含)或者连续 2 次风险评估结果在 85 分以上, 风险等级调整为中风险; ② 中风险的连续 3 次风险评估结果在 85 分以上, 风险等级调整为低风险; ③ 低风险的连续 2 次监管风险评估结果在 85 分以下(含)70 分以上(含), 监管风险调整为中风险, 或者低风险的连续 2 次监管风险评估结果有 1 次 70 分以下, 监管风险调整为高风险等级; ④ 中风险的连续 2 次监管风险评估结果在 70 分以下, 监管风险调整为高风险等级; ⑤ 凡所辖范围发生重大肉品质量安全事故, 监管风险调整为高风险等级且 1 年内不得升级。

4) 风险评定的运用。建议每年评估 1 次, 与重

大动物疫病防控暨绩效考核验收相挂钩, 对监管风险评估结果为高风险的(市)县区, 应主动将评估结果通报所在地政府, 积极争取领导重视和政策支持, 解决经费问题, 利于创造良好的工作环境^[3]。

3 对猪肉产品质量安全的有利影响

1) 有利于增强屠宰企业主体责任, 自觉守法经营和诚信经营。屠宰企业若想获得风险较低的等级, 就必须从各方面提高生产管理水平, 促进屠宰企业狠抓入场把关, 建立健全台账记录和管理; 购置先进的屠宰机械化设备设施, 改善屠宰加工场所环境, 配备必要的冷藏、冷冻设施或设备等。有利于促进屠宰企业增强猪肉产品质量安全企业主体责任意识, 把被动转变为主动。

2) 利于依法履职实施屠宰检疫, 严格抓好“五关”: 一是严格抓好入场关, 查验《动物检疫合格证明》是否有效, 生猪临床检查是否健康等; 二是严格抓好屠宰申报关, 经受理检疫合格的出具《动物准宰通知书》; 三是严格抓好同步检疫关, 做到该检的部位必检; 四是严格抓好出证关; 五是严格抓好无害化处理关。

3) 严肃生猪屠宰检疫纪律, 落实责任追究制度。定期开展定点屠宰场防疫检疫监督专项整治行动, 对存在问题的生猪屠宰企业责令限期整改, 发现违规检疫的要通报批评, 发现违法的要立案查处。严守农业部“六条禁令”, 切实做到屠宰检疫“五不得”要求。

参 考 文 献

- [1] 宋雪辉, 贾文清, 李翠, 等. 影响冻鲜分割猪肉致病菌超标的原因及改进措施[J]. 肉类工业, 2013, 386(6): 38-39.
- [2] 肖贵裕. 生猪屠宰加工检疫中肉品的安全问题及改善措施[J]. 农业与技术, 2015, 35(12): 165-166.
- [3] 邓立成, 浦绍东. 宣城市实行生猪定点屠宰场动物卫生风险管理的做法与体会[J]. 当代畜牧, 2016(3): 56-57.