

小型生猪屠宰场肉品品质体系建设探讨

绵竹市玉泉镇畜牧兽医站 陈 朗

摘要:随着我国社会经济的不断发展,人民群众生活水平显著提高,肉、蛋、奶在居民日常生活中占比很大。人们对动物源性食品质量安全高度关注,特别是猪肉产品。因为猪肉是中国人最主要的肉食品。为了保障猪肉产品的质量安全,保障人民群众吃上放心肉,生猪屠宰检疫、肉品品质检验的管控就尤为重要。本文就小型屠宰场肉品品质体系建设展开讨论。

关键词: 生猪屠宰; 检疫

猪肉是我国城乡居民主要的肉食品,是我国城乡居民动物蛋白的主要来源之一,也是我国饮食文化的重要元素,对居民生活有着重要影响。猪肉产品的质量安全,直接关系到中国居民身体健康。目前,我国居民猪肉消费量已占全世界一半,是我国居民日常生活中不可缺少、不可替代的肉食品。猪肉的质量安全受到中国居民广泛关注,“瘦肉精”“动物疫病”“药物残留”等影响着猪肉产品的质量。因此,建立健全生猪屠宰肉品品质体系势在必行。

一、小型生猪屠宰场检疫、检验监管中存在的问题

(一) 小型生猪屠宰场检疫、检验设施设备简陋,检验技术落后

目前,设在乡镇上的生猪定点屠宰场,大部分是由原个体屠宰户发展而来,屠宰场虽然经过部分改造升级,因受到历史、环境、现状等因素的影响,其屠宰、检疫、检验等设施设备不少都相当简陋。大部分小型屠宰场没有专门的肉品质检疫、检验室,更没有必要的检疫、检验工具和设备,没有检验操作台。无专业的肉品质检验员,有些有兼职检验员,但没有专业肉品检验、检疫所需的专业知识,更没有兽医资格。致使肉品质量检验、检疫流于形式,无法保证肉品质量安全。

(二) 小型生猪屠宰场动物防疫条件不符合要求

小型生猪定点屠宰场因历史原因,选址不符合相关规定,大多设在居民聚居区。影响周围居民正常生活。屠宰场布局不合理,缺乏规划,卫生条件较差,屠宰设施设备陈旧简陋,动物防疫制度不健全,生猪屠宰、检疫、检验操作不规范。有些屠宰场没有设置专门的急宰间和患病动物隔离间,将待宰圈和屠宰车间两个区域相连,没有安全隔离。没有冲淋设施或设施已坏或闲置不用。这些都要影响肉品质量。

(三) 小型屠宰场缺乏肉品质量安全保障和动物防疫意识

部分生猪定点屠宰场对保证生猪产品质量重视度不够,部分屠宰场对入场的生猪查证、验物不严格,存在票证与实际数量不符,畜禽标识不符或无畜禽标识的生猪入场。运猪后,运载工具未按规定消毒或消毒不彻底。屠宰场没有按照要求对待宰生猪定时巡查,不按检疫程序申报屠宰检疫,品质检验员没有实施同步检查,摘出“三腺”和不可食用组织操作不规范。

二、小型生猪屠宰肉品品质体系建设措施

(一) 加强对小型生猪屠宰场的检疫监管力

动物卫生监督机构加强对小型生猪屠宰场的监管力度。驻场官方兽医按照《动物防疫法》《检疫管理办法》《生猪屠宰检疫规程》等法律法规认真履行监管职责。督促生猪定点屠宰场做好保证肉品质量安全各项工作。把好生猪进场查证验物关,宰前检查关,宰中同步检疫、检验关,不合格产品和不可食用组织无害化处理关。监督屠宰场做好场内外环境消毒和运载工具消毒工作。要求屠宰场切实负起肉品质量安全责任。

(二) 加强小型屠宰场提档升级,淘汰、关闭不合规的屠宰场

生猪屠宰场是保证肉品品质安全的主体,负有义不容辞的责任。生猪屠宰场必须完善和健全生猪肉品品质质量安全体系。建立健全保证肉品质量的规章制度并将制度落到实处。淘汰、关闭不符合动物防疫条件、不符合规划要求、布局不合理地屠宰场。

增加资金投入,加强小型屠宰场的建设,健全和完善必需的能保障肉品质量的检疫、检验设施设备。建立专门的肉品品质检验室,购置先进的检疫检验设备和仪器。确保屠宰场达到能保证肉品质量安全要求。

(三) 加强技术培训,提高肉品品质检验技术水平

强化小型屠宰场肉品品质意识,自觉维护猪肉产品质量安全,要设置专门的肉品品质检验员岗位。负责屠宰场肉品质量安。肉品品质检验员的业务水平会影响肉品的质量,所以,要严格挑选业务水平高、责任心强的人到肉品品质检验检疫岗位。加强宣传和培训工作。使屠宰场所有职工增强肉食品质量安全意识。提高检验员业务专业水平,确保上市猪肉质量安全。

三、结束语

结合全文可知,生猪屠宰过程中,肉品品质检验是必不可少的内容,是保障生猪产品质量安全的关键,是动物防疫工作中重要一环,肉品品质管控能够防止不合格猪肉产品流入市场,避免对群众的肉食品安全造成危害,也是防止动物疫病发生和传播的重要手段。当前,大型屠宰场的肉品品质检验工作已经较为完善,但设在农村或偏远地方的小型生猪定点屠宰场的肉品品质检验还存在着一定的问题,采取一些必要的措施,建立健全小型屠宰场肉品品质安全体系,消除肉食品安全隐患,确保民众都吃上放心肉、安全肉。