

巍山县生猪定点屠宰的检疫工作现状及建议

刘勤彤*

(大理州巍山县动物卫生监督所检疫站,巍山 672400)

摘要:生猪定点屠宰检疫是保证肉食品安全和肉食品卫生质量的关键。本文主要阐述了生猪屠宰前和屠宰后的检疫规范、要点及注意事项,指出大理巍山定点屠宰场生猪检疫存在的问题,并提出一些相应的对策和建议。

关键词:巍山;生猪;检疫;定点屠宰

巍山县生猪定点屠宰始于 2000 年。多年来由食品公司经营管理,畜牧局下属南诏镇畜牧兽医站负责宰前宰后检疫。2012 年 2 月 6 日,由工商税务部门,食品公司,联合巍山县动物卫生监督所统一管理实施。为此,检疫检验人员由原来的 2~4 人增加到现在的 6 人,并成立市场督察组对鲜肉市场进行巡查,杜绝私宰行为,保障市场公平交易;业务量由原来的每天检疫 30-40 头增加到现在的每天检疫 80~90 头,重大节假日可达 150 头左右,检疫任务日趋繁重。2012 年全年检生猪 30000 头,其中,宰前检疫检出禁止入场 12 头,宰前检疫率达 100%。宰后检疫检出高温处理 27 头,销毁处理 50 头,其中黄脂病 28 头,猪囊虫病 2 头,其他疫病 20 头(焚烧 50 头),宰后检疫率达 100%。生猪定点屠宰检疫的目的是保证上市鲜肉质量安全,保障人民群众身体健康,防止人畜共患疫病和动物疫病传播,是促进畜牧业健康稳步发展的重要环节。生猪宰前宰后检疫主要是检出屠商从交易市场,养殖场或散养户手中收购来的进入定点屠宰场待宰的生猪,检出禁止入场的口蹄疫、猪瘟、高致病性猪蓝耳病、炭疽、猪肺疫、猪丹毒、猪副伤寒、猪支原体肺炎、丝虫病、猪囊尾蚴病、旋毛虫病等。

1 宰前检疫

宰前检疫是生猪进入定点屠宰场的第一道关口,是确保生猪不被相互传染,保证肉食品安全和卫生质量的重要环节之一,对提高肉食品卫生质量,保障人畜健康方面起着重要作用。

1.1 生猪入场宰前监督检查

重点是查验进入屠宰场的生猪有无《动物检疫合格证明》和有无佩戴动物免疫标识,了解生猪来源地,是否来自疫区,运输过程有无异常,当生猪贩运户贩运生猪到定点屠宰场后,在未卸车之前,检疫人员应当向生猪做群体观察,确定无异常后向贩运户索取《动物检疫合格证明(动物 B 或动物 A)》,对其他县进入的生猪索取《非疫区证明》,证物相符后卸车作个体检查。

1.2 临床检查

直观看生猪运动状,查看四肢有无水泡,结痂,全身是否有出血点,出血斑。检查生猪精神状况、呼吸状态、排泄物情况。认真察看每头猪的精神状况、头、鼻镜、口腔、脚、呼吸、分泌物、排泄物等临床症状,听叫声,摸淋巴结,必要时结合测体温,听心音,严格实行三不准原则入场,一是传染病生猪不准入场;二是物证不齐时间不符不准入场;三是无耳标不准入场。

* 作者简介:刘勤彤(1966-),男,汉族,本科,畜牧师。长期从事畜牧兽医科技推广及生猪定点屠宰检疫工作。

1.3 检疫结果

合格入场,待宰。根据有《动物检疫合格证明》且有效,物证一致,生猪免疫标识合格,临床检查无其他症状,回收《动物检疫合格证明》生猪落号、编号登记入场。不合格,未达入场标准生猪(低于90kg),按国家有关规定处理。物证不一致,标识不清楚,达不到屠宰标准的生猪,不准入场。非传染性病猪。按国家有关规定处理,同群猪隔离观察,确认无异常,准予屠宰。传染病猪,检出口蹄疫、猪瘟、高致病性猪蓝耳病等疫病,限制移动,隔离,按照《中华人民共和国动物疫病法》,《重大动物疫情应急条例》,《动物疫情报告管理办法》和《病害动物和病害动物产品生物安全处理规程》等处理。

1.4 做好检疫记录

检疫人员做好宰前检疫记录,签名,确认检疫结果,保存好检疫资料,以备待查。

2 生猪宰后检疫

生猪宰后检疫是保证人民群众能否吃上放心肉的最后一个环节,因此,在宰后检疫中必须严格要求按照国家规定的检疫程序进行。

2.1 直观法

检查皮肤有无充血、出血、发绀、结痂、坏死。检查脂肪是否发黄,区别黄疸病,黄脂病。检查胴体有无异味,肌肉色泽是否正常,胴体是否充血,水肿,胶样浸润,区别病死肉,注水肉。观察肺部色泽、大小、弹性。检查心包及心肌状态,肌僵程度。触检肝脏弹性、硬度,观察其大小、色度。注意脾脏形态大小、色泽、有无肿胀、弹性和出血点。检视胃肠有无出血、水肿、胶样浸润。观察肾脏色泽、大小、弹性。摘除肾上腺。

2.2 剖检法

剖检法就是持刀检疫。检疫时穿戴工作服、帽、围裙、胶靴,手套作为个人防护。分别对头部、胴体、内脏、肠系膜、横膈肌脚切开或

取样检疫,归纳为:“五部十三刀”。具体检疫方法是:头部检疫,检查口腔及粘膜,切开左右下颌咬肌检查囊尾蚴,切检颌下淋巴结检查猪瘟、炭疽。胴体检疫,检查皮肤是否充血、出血、坏死、发绀、结痂,检查脂肪是否发黄,检查黄疸病、黄脂病。切检浅腹股沟淋巴结、深腹股沟淋巴结、腰肌,检查猪瘟、猪丹毒、猪副伤寒。内脏检疫,切检左右支气管淋巴结、肛门淋巴结、脾脏、肾脏、心脏,观察大小、色泽、弹性、有无囊尾蚴或其他疫病。

2.3 寄生虫检疫

提取横膈膜肌脚,咬肌、膈肌、深腰肌压薄片镜检,检查旋毛虫、猪囊虫、猪肉孢子虫病。

2.4 检疫结果

对检疫合格的产品出具法定《动物产品检疫合格证明(产品B)》胴体加盖检疫合格印章。对检疫不合格的动物产品不准出厂,按《病害动物和病害动物产品生物安全处理规程》作焚烧处理。同时协助屠宰方做好场内消毒工作。检疫人员做好宰后检疫记录,签名,确定检疫结果,保存好检疫记录。

3 存在的问题及建议

肉食品安全涉及千家万户。因此,要求我们检疫过程中严格按照国家的有关法律法规严格办事,注重事实,不讲人情。存在的问题,一是生猪宰前宰后检疫检验手段落后,有些带病猪通过肉眼无法识别,不可避免地流入定点屠宰场;二是我县定点屠宰场设施简陋,硬件设施达不到国家强制性标准,检疫条件,卫生条件较差,肉食品有被二次污染的可能;三是多头管理,屠宰方没有严格的质量检验管理制度,屠宰人员流动性大,缺乏对肉食品安全有效的监管。因此建议政府加大投入力度,改善屠宰场设施,提升卫生环境,县动物卫生监督所加强管理,完善检疫检验设施,加强检疫人员科技培训,提高检疫人员业务水平,以保证人民从此吃上放心肉。