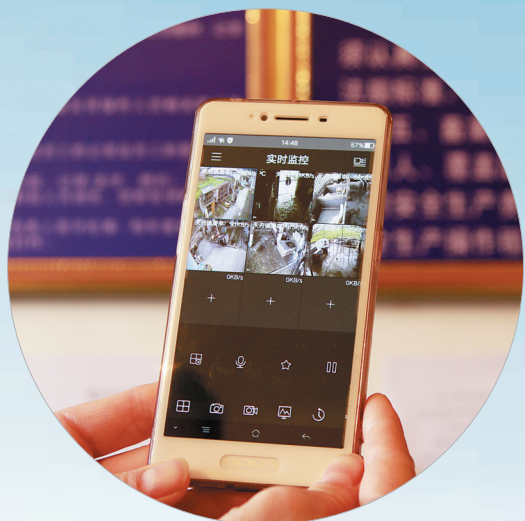


生猪肉的闯关之旅

■记者 李嘉会 文/图

检疫人员在手机端可实时查看监控。



摄手座 图说 碚城

民以食为天，食以安为先。市场上的猪肉从何而来？如何确保安全放心？近日，记者深夜探访区农委所属的动物卫生监督所北龙公司分所，记录下生猪上市前的“闯关”经历。

区动监所北龙公司分所负责屠宰监管的北龙食品有限责任公司是我区最大的屠宰企业，从这里出货的猪肉产品销往北碚城区各大农贸市场和超市。

凌晨2点，整座城市已沉入梦乡，区动监所北龙公司分所驻场官方兽医余小容和同事却开始了一天中最忙碌的时刻。

入场检疫室里，余小容整理着厚厚一叠票据，这些是生猪进入屠宰场所需提供的《动物检疫合格证明》，上面的信息已被录入重庆市动物卫生监督指挥调度平台，随时可以调阅查验。“一车生猪货主是谁，几点运来，数量多少，车牌号多少，来源地是哪里，都有详细的记录可查。”余小容告诉记者，入场时，她和同事还要进行“临床”检

查，查验生猪数量、耳标与检疫证明登记信息是否一致，检查生猪健康状况，检查合格的才可以入场。

记者注意到，入场检疫室的监控屏幕实时显示着检查屠宰的全过程，从生猪进场到肉品出场的所有环节都在监控的“紧盯”下有序进行。这些监控录像可保存一个月以上，随时都能“追根溯源”。

记者跟随余小容来到生猪待宰圈，“考虑到消费习惯，宰杀一般选择夜间进行。证物相符的生猪进入待宰圈后，需要静养一段时间。”余小容说，待宰静养是为了消除活猪运输过程中的应激反应。这段时间里，余小容和同事每隔两个小时就要对待宰生猪进行巡查，并详细记录巡查情况。“主要是观察生猪是否有异常状态，一旦发现病态生猪，我们会立刻按规定处理。”余小容说。

“现在我们要做的是宰前检查。”余小容和同事又领着记者进入生猪待宰圈，仔细查看猪的耳下、蹄、腹部等部位，并测量体温。按照规定，宰前检查合格后才准予屠宰。

凌晨3点，记者走进屠宰车间，驻场检疫人员易东升正专注地对流水线上的生猪实施同步检疫。“头蹄和体表检查看有无病变和猪囊虫，内脏检疫观察有无病变，胴体检查看有无异常、有无猪囊尾蚴等……”易东升一边向记者解释，一边仔细检查流水线上的屠宰生猪。他介绍，屠宰过程中同步检疫步骤设置有头蹄和体表检疫、内脏检疫、胴体检疫等多道程序，一旦发现异常情况将及时处理，绝不会流入下道工序。

记者看到，同步检疫过程中，检疫人员采集了部分样本，前往实验室进行旋毛虫检疫和“瘦肉精”抽检。“快速检测卡只需3分钟左右就能完成样品‘瘦肉精’检测。”余小容告诉记者。

随着流水线运行，同步检疫后的猪肉被送到晾肉架上，官方兽医与肉品检验人员再次对检疫检验情况进行复查，综合判定检疫检验结果。这是生猪屠宰检疫检验的最后一道“关卡”，防止上游环节因人为疏忽出现问题。

复查完毕，驻场官方兽医对检疫合格的肉品施加检疫滚筒式烙印印章，俗称“滚花印”，上面标有日期、编号等，这是检疫的最后一道程序。“肉品检验由驻场官方兽医与经专门培训持证上岗的企业肉品品质检验人员共同合作完成。”易东升边加盖“滚花印”，边向记者展示了佩戴的官方兽医证。过了关的猪肉，将被驻场官方兽医和肉检人员分别加盖蓝色的“肉检验讫”检疫合格印章和红色的“肉品品质检验合格”印章，并出具《动物检疫合格证明》和《肉品品质检验合格证明》，俗称“两章两证”，然后准予出场。“只要购买的猪肉‘两章两证’齐全，市民可以放心食用！”余小容介绍。

清晨5点，屠宰车间外逐渐热闹起来，商贩们从检疫人员手中接过“两证”，将检疫合格的猪肉搬上车，运往农贸市场和超市，随后将走进千家万户和食堂餐馆。



第一关



入场

生猪进厂的第一道手续是查验《动物检疫合格证明》和佩戴畜禽标识。驻场官方兽医要对每头生猪进行临床检查，还要把每份查验记录录入重庆市动物卫生监督指挥调度平台。

第三关



同步检疫

屠宰过程中同步检疫步骤设置有头蹄和体表检疫、内脏检疫、胴体检疫等多道程序，异常产品严禁流入下道工序。

第二关



宰前检查

生猪进入待宰圈后，检疫人员每两小时进行一次待宰巡查。每次巡查后，检疫人员会详细记录巡查情况。宰前两个小时，检疫人员将对待宰生猪实施宰前检查，检查合格的准予屠宰。

第四关



旋毛虫、“瘦肉精”检查

工作人员对胴肌进行显微镜检查，观察有无旋毛虫寄生。除此之外，还要检测“瘦肉精”，快速检测卡只需3分钟左右就能完成检测。

第六关



加盖印章

过了关的猪肉，将被驻场官方兽医和肉检人员分别加盖蓝色“肉检验讫”检疫合格印章和红色的“肉品品质检验合格”印章。

第五关



复检

官方兽医与企业肉检人员再次对检疫检验情况进行复查，这是生猪屠宰的最后一道“关卡”。

第八关



肉品出场

肉品“两证两章”齐全就准予出场了，由商贩们运往农贸市场和超市，随后将走进千家万户和食堂餐馆。

第七关



出具证明

合格证明和肉品品质检验合格证明。检疫检验人员为合格猪肉出具《动物产品检疫