

猪肉安全问题及其解决办法的探索

刘冬豪¹, 谭教珠²

(1. 广州市食品工业卫生检测所, 广东广州 510410) (2. 广东省食品药品监督管理局, 广东广州 510080)

摘要: 针对当前猪肉安全问题, 通过对生猪养殖和屠宰环节的调研, 分析猪肉安全现状和存在问题, 论述产生猪肉安全问题的根源并提出其解决办法: 建立安全风险评估体系; 制定与国际接轨又适合国情的法律标准体系; 建立廉洁高效的行政执法体系、检验检疫体系和官方兽医体制; 健全沟通机制和溯源体系; 落实猪肉安全责任, 促进行业可持续发展和社会和谐稳定。

关键词: 猪肉安全; 现状; 法律体系; 风险评估

中图分类号: TS201.6; 文献标识码: A; 文章编号: 1673-9078(2008)07-0709-04

Current Pork Safety Issues and Possible Solutions

LIU Dong-hao¹, TAN Jiao-zhu²

(1. Guangzhou Institute of Food Industry Hygiene Inspection, Guangzhou 510410, China)

(2. Guangdong Food and Drug Administration, Guangzhou 510080, China)

Abstract: The current safety issues of pork in live pig breeding and slaughtering were evaluated and possible solutions were presented as follows: establishing the safety risk assessment system; formulating the laws and standards in line with both the international and domestic practices; establishing and improving a food safety supervision and administration coordination mechanism; and carrying out the safety responsibility system.

Key words: pork safety; present status; law system; risk assessment

近年来猪肉价格大幅上升, 与此同时猪肉安全问题也备受关注, 安全事故层出不穷。2005年6月四川省资阳、内江等部分地区发生猪链球菌感染事件, 造成死亡38例, 人感染猪链球菌204例^[1]; 2006年9月, 上海发生多起“瘦肉精”食物中毒事故, 波及全市9个区、300多人, 引发此次食物中毒的“罪魁祸首”是一批具有合法检疫证明的猪肉及猪肉内脏^[2]; 2006年我国因“高热病”发病生猪379.8万头, 死亡99.2万头, 2007年截止10月25日, 高致病性猪蓝耳病发病生猪为31万头, 死亡8.1万头^[3]; 2007年12月3日晚, 香港食物环境卫生署对外通报了上海梅林食品有限公司生产的低钠午餐肉罐头在香港被检出含有硝基呋喃, 19日初步判定产生原因是该批午餐肉罐头的猪肉原料受到污染^[4]。这些安全事件严重危害消费者的身体健康, 引发消费者对猪肉安全的不信任感; 另一方面影响生猪养殖和屠宰产业的生产秩序和可持续发展, 乃至社会的和谐稳定, 引发社会经济和政治问题。

为了掌握猪肉安全现状, 提高猪肉安全系数, 2007年笔者针对生猪养殖环节和屠宰加工环节对广东地区的猪肉生产和监管现状进行了调研, 现将调研

结果向同行汇报, 以供参考。

1 生猪养殖和屠宰加工行业现状

1.1 饲养分散, 以农户散养为主, 总体管理水平较低

目前我国大部分生猪是以农户散养为主, 据农业部统计^[5], 全国年出栏50头以上生猪的规模化养殖比重为34%。另据调查结果显示, 年出栏量在2万头以下的企业中, 没有一家企业通过无公害农产品产地认证和无公害农产品认证, 60%的生猪养殖企业不知道国家的相关标准, 未有企业通过ISO或者HACCP体系认证, 80%的生猪养殖企业未能拿出任何文件记录。

1.2 饲养环境不容乐观, 饲料安全把关工作尚待加强

现代农业为了追求更高的经济效益, 大量使用农药、化肥、促长剂等化学合成物来增加产量, 导致农作物中含有大量农药、激素残留, 用此作为饲料原料喂猪, 容易造成猪肉产品的间接污染; 另一方面, 饲料的预混料中大多加有饲料药物添加剂, 这些饲料药物添加剂或由于企业的商业机密不予标识, 或标识不全, 容易造成滥用、误用。

调查中的80%生猪养殖企业都是购买预混料后自己配制全价料, 而对饲料的安全检测工作, 90%的企业仅凭感官检验, 理化检验基本是空白。对于饲料的

收稿日期: 2008-02-01

作者简介: 刘冬豪(1981-), 检验部部长, 主要从事食品标准与检验工作

索证登记工作,企业基本未实施,企业管理者称都是购买大品牌,信得过的产品。

1.3 集约化生产面临的疫病和兽药残留问题

由于其高度集约化,现代工厂化养猪不可避免会使疫病放大化,如2006年我国部分地区爆发严重的高致病性蓝耳病疫情;另一方面由于不合理用药、违法用药使猪肉中兽药残留问题比较严重。

笔者在调查中发现了部分企业有滥用兽药的嫌疑,如在兽药仓库中发现了国家违禁药物喹啉酮;在猪饲料中长期使用抗生素作为预防用药和提高猪只的生产水平;有兽医处方用多种抗生素和多种合成抗菌药同时治疗生猪疾病等等现象。

1.4 屠宰加工水平区域差异较大,地区发展不平衡

城市经济条件较好的生猪屠宰企业中有66.7%通过ISO 9000认证,50%通过HACCP认证,66.7%生猪屠宰企业知道国家的相关标准,83.3%的企业能够提供相关文件和记录,记录上都有生猪屠宰进出台帐,有一定的溯源性。而在硬件设施建设方面,83.3%的生猪加工企业拥有猪屠体清洗装置,83.3%的企业拥有同步检验线,50%的企业拥有冷藏、冷冻设施。

城市经济条件较差的生猪屠宰企业中只有25%通过了ISO 9000质量管理体系认证,没有企业通过了HACCP认证,没有企业知道国家的相关标准,75%的企业未能提供相应的文件和记录。在硬件设施建设方面,只有50%的生猪加工企业拥有猪屠体清洗装置,没有企业拥有同步检验线,25%的企业拥有冷藏、冷冻设施。

1.5 生猪屠宰的主要业务是托屠代宰,加工白条肉

目前90%生猪屠宰企业都是代宰加工占绝对地位,其代宰加工的性质决定了其猪肉加工工序设置基本相同。都是视客户需要来决定是否采用麻电器,都有悬挂输送机、浸烫池、脱毛机和劈半工具,最后白条肉交给猪肉批发商,由他们自己或用汽车或用摩托车运走。这种代宰性质决定了冷藏、冷冻设施基本不用,同时也使后续运输卫生问题无法监管,也影响了生猪屠宰企业对猪肉产品质量安全把关的积极性。

另外,生猪屠宰的私宰现象比较严重,其最大的危害在于制售病死猪肉和制售注水肉,危害消费者身体健康;同时偷税漏税和造成环境污染,扰乱市场秩序。

1.6 生猪屠宰加工过程中的检验检疫工作尚待加强

生猪在屠宰场的“宰前宰后”检验检疫工作主要由动物防疫部门负责,只有少数的屠宰场会参与其中。动物防疫部门通过索“三证”、临车观察、抽检瘦肉精

等方式进行宰前检验,宰后检验主要是观察猪胴体、猪内脏是否发生病变,检查旋毛虫、囊尾蚴等。对于其他农兽药残留、重金属项目基本未涉及,而且有些地方的瘦肉精抽检比例不到3%、旋毛虫也采用抽检方法进行。这是一个安全隐患。

2 存在的主要问题和原因分析

2.1 猪肉质量安全监管不足

一头猪从养殖到餐桌,有农业、经贸、工商、卫生、质检、商检、公安等部门在管理,对猪肉的安全控制由多个部门负责,形成分段、分部门多头管理的体制,这种体制涉及到部门之间职责和权限,出现各职能部门间职能交叉重复空白并存情况,协调和协作起来难度大,监管责任难以落到实处。

而兽医防疫制度难以保障猪肉安全,调查中发现基层特别是一些经济欠发达地区的兽医防疫部门抱怨自己部门既要监管生猪养殖企业的疫病防治工作,还要负责屠宰场的生猪宰前宰后检疫工作,工作量大,人员少,经费不足(检疫收费:3.5/头),由于经费不足导致部分地区生猪防疫监管情况不太理想。

而且行政执法的力度还是略显不足。行业规范力度不强,评不评级一样可以生产,使得企业重经济效益而轻建设,甚至发生价格战。调查现场中,90%的生猪屠宰企业向笔者转达了要求整顿和规范生猪屠宰行业及严厉打击私宰的强烈愿望。

2.2 猪肉质量安全监测控制薄弱

90%的养殖企业缺乏有效的饲料质量安全检测手段,仅仅靠感官检验来确定饲料的质量安全,后续的生猪养殖也未对猪肉进行有效的检测控制。而另一方面,90%的生猪屠宰企业以托屠代宰加工为主,60%的生猪屠宰企业没有自身的养殖基地,生猪和加工出来的猪肉都是批发商的,所以对猪肉质量负责的应该是批发商。但实际上猪肉批发商不具备对产品进行检验的条件和设备,同时他们往往以利益为取向,为避免由严格的检验检疫而造成的销毁损失,去选择一些把关较松的企业,甚至私宰。

同时,我国猪肉安全检验体系还存在许多问题,政府职能部门对生猪养殖环节的抽检力度有限,很多时候仅限于抽检瘦肉精残留,对重金属和其他农兽药残留方面的检测工作尚缺乏针对性和系统规划,不能综合评价肉品的质量安全。而在屠宰加工环节,政府驻点检疫人员则普遍感到国家投入不足,收入低,人员少,检验检疫偏重于感官检疫工作,理化检测工作仅限于按3%~5%的比例抽检瘦肉精,甚至有些地方连

这一点都做不到。

而且目前我国的农兽药及有害化学物质残留的检测方法并没有完全建立起来,缺乏快速有效的检测手段,等检验结果出来时,猪肉已经卖完,肉品的去向不明。另一方面,检测费用昂贵,养殖户不愿意支付,政府监管部门没投入经费或经费投入不足,再加上政府检测人员不足,检测时间长,只能抽样调查,不能解决实际问题。

2.3 缺乏科学合理的猪肉安全风险评估机制

首先,由于缺乏对不同类型企业安全管理风险的评估机制,使政府部门不能很好地把握多而分散的经营企业总体情况,重复监管的同时又存在监管盲点,企业怨声大而猪肉安全问题层出不穷,行政成本高而效能低。其次,由于缺乏对猪肉产品安全的总体评估机制,只要产品有问题就认为不安全,走向安全管理的另一个极端。如有些地方按照5%的比例抽检生猪肉瘦肉精残留,发现一头有问题即销毁同批次的二十头生猪,这种执法方式有待商议。再次,由于缺乏对社会猪肉的总体风险评估和安全预警机制,缺乏引导消费者建立科学消费观念,导致一些质量问题被媒体放大为安全问题,严重影响消费信心、危及企业的生产经营和社会和谐稳定。

3 发展建议

3.1 建立科学合理的猪肉安全法律标准体系

根据猪肉安全风险评估的结果,制定一部按照“从农田到餐桌”全过程管理理念的法律,贯彻执行好《农产品质量安全法》,及时确立猪肉安全法律责任体系,做好与民法、刑法、行政监察法等有关法律法规的有效衔接。确立行政不作为、乱作为的法律责任;加大对经营者违法惩罚力度,提高违法成本,重点解决私屠滥宰问题。另外要抓紧修订《生猪屠宰管理条例》,可考虑将“定点屠宰”修改为“许可屠宰”,在条件成熟的情况下,应加快制定《屠宰法》。

完善猪肉质量安全标准体系。主要包括重要的食品安全限量标准,食品检验检疫与检测方法标准,食品安全通用基础标准与综合管理标准,重要的食品安全控制标准和食品市场流通安全标准。另外要大力发展有毒有害物质高效快速检测技术,着力解决当前检测项目不多、时间长、成本高等三大难题,加大筛选兽药残留的试剂盒的研究和开发力度,研制国产试剂盒。

3.2 逐步建立集权式的猪肉安全监管体制和新型兽医管理体制

按照食品安全“从农田到餐桌”全过程管理的思想,打破目前部门分割、各自为政的管理局面,加快改革,逐步形成集权式的食品安全管理体制。加快低成本、高效率检测技术的研究步伐,建立统一有效的产前、产中、产后的质量监控体系,把以水、土等农业生态环境安全,以兽药、饲料、种猪等农业投入品质量安全保证和以猪肉等农产品市场准入认可性检测有机结合起来。

逐步实行兽医资格认证制度和兽医行政的“垂直管理”,加快建立官方兽医和执业兽医相结合的新型兽医管理体制。建立一支高素质官方兽医队伍,实现疫病防治和畜产品安全从动物饲养-屠宰加工-市场检查和出入境检疫的全面管理。

3.3 建立起完善的猪肉安全风险评估体系

工业社会没有绝对安全的猪肉,猪肉安全风险评估实际上是一个平衡各方利益的平台,只能是执法部门、经营者和消费者就猪肉安全问题在成本和收益上做出的一种妥协方案。从微观到宏观,其包括了对产品、经营者和社会总体消费环境进行安全风险评估等三个方面。

第一方面是对涉及猪肉安全的项目进行加权,根据分析评估的结果进行安全判定并执法。第二方面是根据企业的规模、生产经营特点进行安全风险评级区分并建立信用档案,然后根据企业的安全风险等级和信用情况采取不同的监管措施。第三方面是建立起猪肉安全风险检测分析评价体系,根据安全风险评估结果来制定相关的法律法规标准和应急预案,建立执法部门、经营者和消费者三方风险交流平台,引导消费者科学消费和进行猪肉安全预警。

3.4 完善市场准入制度,建立“从农田到餐桌”溯源管理体系

加强猪肉安全源头监管,把监管关前移到养殖基地,重点关注饲料和兽药等生猪养殖投入品。建立包括生猪养殖场、生猪批发市场、猪肉屠宰加工厂、猪肉流通销售等环节在内的可追溯体系,构建猪肉质量安全的数字化监控和可追溯技术平台,实现猪肉生产全过程关键数据的有效跟踪和传递。

完善猪肉市场准入制度,严打私屠滥宰。加强对定点屠宰场的规划和监督管理,对不符合法定条件从事屠宰活动的,取消其定点屠宰资格。加大对私屠滥宰窝点的查处力度,坚决清除私宰现象严重、问题突出、长期存在的钉子窝点,重点对城乡结合部以及肉类批发市场、城乡集贸市场、宾馆、饭店等进行检查。

(下转第 730 页)