

探究如何做好动物屠宰检疫工作

张正斌

宁夏固原市原州区农业综合执法大队 宁夏 固原 756000

摘要：动物屠宰检疫是食品安全的关键环节，对肉类产品安全性和公共卫生至关重要。本文全面阐述了其重要性，详细介绍了包括入场监督检查、检疫申报、宰前检查、同步检疫及结果处理在内的工作流程。为提升效率和准确性，文章提出建立健全管理制度、完善检疫设施、严格屠宰场准入、推进信息化管理及开展宣传活动等优化措施。这些措施旨在确保肉类产品达到食品安全标准，保障消费者健康权益，进而促进食品安全管理和公共卫生水平的提升。

关键词：动物屠宰；检疫工作；优化措施

引言：动物屠宰检疫作为食品安全监管体系的关键环节，对于确保肉类产品安全性、维护公共卫生安全、促进畜牧业健康发展以及保障国际贸易顺畅具有重要意义。本文深入探讨了动物屠宰检疫的重要性及其工作流程，并提出了优化该工作的具体措施。为提升工作效率与水平，并提出了建立健全管理制度、完善检疫设施、严格屠宰场准入、推进信息化管理和开展宣传活动等优化措施，旨在全方位保障肉类食品安全，提高公众认知和重视程度。

1 动物屠宰检疫的重要性

动物屠宰检疫在食品安全监管体系中扮演着至关重要的角色，其重要性体现在多个方面：（1）它是保障肉类产品安全性的根本保障。在动物进入屠宰流程之前，通过严格、专业的检疫程序，能够准确识别并剔除那些患病或携带病原体的动物，从而有效阻断带有疾病风险的肉类进入市场流通，确保消费者能够享用到安全、健康的肉类产品。（2）动物屠宰检疫对于维护公共卫生安全具有深远的意义。许多动物源性疾病，如禽流感、口蹄疫等，都有可能通过未经检疫的肉类产品传播给人类，引发公共卫生危机。因此，实施严格的屠宰检疫制度，能够显著降低这类疾病跨物种传播的风险，有力保护人类健康。（3）动物屠宰检疫还是促进畜牧业健康发展的关键措施。通过检疫，可以及时发现动物疫情，为畜牧业的疾病防控工作提供宝贵的第一手资料，有助于相关部门制定科学的防控策略，减少疫情对畜牧业造成的经济损失，确保畜牧业的持续、稳定发展。

2 动物屠宰检疫的工作流程

2.1 入场（厂、点）监督检查

入场（厂、点）监督检查作为屠宰检疫流程的起始且核心环节，其重要性不言而喻。此步骤旨在确保进入屠宰场所的每一批动物均满足既定的屠宰规定与标准，

从而为后续的检疫及肉类产品安全奠定坚实基础。在查验过程中，工作人员需秉持严谨态度，对动物的来源、种类及数量进行逐一核对，确保信息的准确无误与完整无误，这一细致入微的核对工作，不仅关乎屠宰流程的顺畅进行，更是对消费者负责的重要体现。并且，检查动物是否携带有效的检疫证明成为查验工作的重中之重。检疫证明作为动物健康的“身份证”，详细记录了动物的免疫历史、健康检查情况等关键信息；通过仔细审阅这些证明文件，工作人员能够迅速判断动物是否处于健康状态，以及是否已接受必要的防疫处理。

2.2 检疫申报

检疫申报是确保动物及动物产品安全流通的关键步骤，其时间要求严格且明确。根据规定，对于一般出售、运输的动物产品及供屠宰或继续饲养的动物，货主需提前3天进行申报；而对于乳用动物、种用动物及其遗传物质，以及参与展览、演出和比赛的动物，则需提前15天申报，以便有足够的时间进行准备和审查。特别地，对于即将屠宰的动物，货主应提前6小时申报，确保屠宰前能完成必要的检疫程序，在紧急情况下，如急宰动物，允许随时申报，以应对突发状况。检疫申报的方式灵活多样，货主可选择到申报点现场填报，或通过传真、电话等方式进行远程申报。申报时，货主必须提供详尽的信息，包括个人身份、地址、动物种类与数量、约定的检疫时间、动物用途与去向等，并附上养殖档案、动物疫病防疫登记册等重要文件，以证明动物的健康状况和防疫历史^[2]。动物卫生监督机构在接收到申报后，会迅速对申报材料进行严格审查，一旦确认材料齐全且符合要求，便立即受理，并派遣官方兽医前往现场进行实地检疫。

2.3 宰前检查

宰前检查作为屠宰检疫流程的首要环节，其重要性

不言而喻。这一阶段，检疫人员需对即将被屠宰的动物进行全面而细致的临床检查，以确保它们处于健康状态，避免患病或携带病原体的动物进入屠宰流程，从而保障肉类食品的安全性和卫生质量。在临床检查中，检疫人员会密切关注动物的精神状态，健康的动物通常活泼好动，反应灵敏，而患病动物则可能表现出萎靡不振、行动迟缓等异常症状。此外，体温、呼吸和皮肤状况也是检疫人员重点关注的指标，体温的异常升高或降低可能意味着动物正在经历感染或炎症；呼吸急促或困难可能是呼吸系统疾病的征兆；而皮肤上的肿块、溃疡或异常颜色则可能暗示着皮肤疾病或寄生虫感染。除了直观的临床检查外，实验室检测也是宰前检查的重要组成部分；通过血液检测，检疫人员可以了解动物的血常规指标，如白细胞计数、红细胞计数等，这些指标的变化往往能反映出动物的健康状况。

2.4 同步检疫

在动物屠宰过程中，同步检疫是确保肉类产品安全性的关键环节。这一阶段，检疫人员会紧跟屠宰流程，对动物的头部、内脏、淋巴结等关键部位进行仔细检查，这些部位由于生理结构和功能的特殊性，往往成为病原体易于感染和藏匿的地方，同步检疫的目的是及时发现并处理患病或异常组织，防止这些组织进入市场，危害消费者的健康。检疫人员会仔细观察动物的各个部位，特别是头部、内脏和淋巴结等，他们会对这些部位进行详细的检查和分析，如观察头部有无肿胀、出血等异常现象；检查内脏器官的形态、大小、颜色等是否正常；触摸淋巴结以感受其质地、大小等。通过这些细致的检查，检疫人员能够准确判断动物是否存在患病或异常组织，一旦发现患病或异常组织，检疫人员会立即采取措施进行处理，对于轻微的患病组织，可能会进行局部切除或修剪；对于严重的患病动物或组织，则会进行整体封存或销毁。

2.5 检疫结果处理

检疫结果处理是屠宰检疫流程中的关键环节，对肉类产品的后续处理方式具有直接且决定性的影响。作为整个检疫流程的收尾部分，检疫人员会根据宰前检查与同步检疫所得到的严谨结果，对肉类产品做出是否合格的明确判定。第一，对于检疫合格的肉类产品，检疫人员会及时出具检疫合格证明，这是产品能够合法上市销售的必要文件。消费者在购买时，可以依据此证明来确认产品的安全和卫生质量，从而做出安心的选择。第二，而对于检疫不合格的肉类产品，检疫人员则会采取严格的封存、销毁等措施，以坚决杜绝其流入市场，避

免对消费者的健康造成任何潜在威胁。在处理这些不合格产品时，检疫人员始终严格遵循国家法律法规和相关规定，确保整个处理过程的合法性与规范性，不留任何安全隐患，从而全面保障消费者的权益和健康安全。

3 做好动物屠宰检疫工作的优化措施

3.1 建立健全管理制度

建立健全管理制度是确保动物屠宰检疫工作高效、有序进行的基础。（1）应明确检疫申报的流程和要求。货主或屠宰场应在规定的时间内，向当地动物卫生监督机构提交检疫申报材料，包括动物的来源、种类、数量、健康状况等信息，监督机构应对申报材料进行审核，确保信息的真实性和准确性，对于不符合要求的申报，应及时通知货主或屠宰场进行更正^[3]。（2）现场检疫是检疫工作的关键环节。检疫人员应按照操作规程，对屠宰前的动物进行逐一检查，包括观察动物的精神状态、体态特征、皮肤状况等，以判断其是否患有传染病或寄生虫病，对于疑似患病的动物，应立即进行隔离，并通知货主或屠宰场进行进一步处理。（3）实验室检测是确认动物是否携带病原体的重要手段，对于现场检疫中疑似患病的动物，以及按照一定比例抽取的样本，应进行实验室检测，检测项目应包括常见的传染病和寄生虫病，以及可能对人类健康造成威胁的病原体。

3.2 完善检疫设施

检疫设施是动物屠宰检疫工作顺利进行的重要保障，为了加强屠宰场检疫设施的建设和完善，应从以下几个方面入手：（1）应建设完善的检疫通道。检疫通道是动物进入屠宰场前必须经过的通道，也是检疫人员进行检查和登记的重要场所，检疫通道应宽敞、明亮、通风良好，并配备必要的检疫设备和工具，如体温计、手电筒、消毒液等。（2）应设立隔离区。隔离区是用于隔离疑似患病动物或检疫不合格动物的区域，隔离区应远离屠宰区和其他生产区域，以防止病原体传播和扩散，隔离区应配备必要的隔离设施和消毒设备，确保隔离动物的安全和卫生。（3）还应建设无害化处理区。无害化处理区是用于对患病动物、病死动物以及检疫不合格的动物产品进行无害化处理的区域，无害化处理区应远离居民区和水源地，以防止对环境 and 人类健康造成危害，无害化处理区应配备专业的无害化处理设备和工具，如焚烧炉、深埋坑等，并严格按照环保要求进行操作。

3.3 严格屠宰场准入

为了确保动物屠宰检疫工作的有效进行，必须对屠宰场进行严格的资质审查。这一环节是保障肉类食品安全和公共卫生的重要措施：（1）在对屠宰场进行资质

审查时,应重点考察其是否符合相关法律法规和卫生标准,具体包括屠宰场的地理位置、布局设计、设施设备、卫生条件、人员配备等方面。屠宰场应位于远离居民区、水源地、学校等敏感区域的地方,以防止对环境和人类健康造成危害,屠宰场的布局设计应合理,生产区域和办公区域应分开设置,防止交叉污染。设施设备应齐全、完好,并定期进行维护和保养,卫生条件应符合相关标准,包括屠宰场内的清洁、消毒、通风等方面,人员配备应充足、合理,并具备相应的专业知识和技能。对于不符合资质要求的屠宰场,应进行整改或取缔,整改期间,应暂停其屠宰活动,并督促其按照要求进行整改。整改完成后,应重新进行资质审查,确保其符合相关要求,对于拒不整改或整改后仍不符合要求的屠宰场,应依法进行取缔,以保障肉类食品安全和公共卫生。

3.4 推进信息化管理

随着信息技术的飞速发展,信息化管理已成为提升动物屠宰检疫工作效率与水平的关键手段。为了打造一个高效、精准的检疫信息管理体系,我们必须全面实现检疫数据的即时录入、便捷查询与深度统计,在检疫过程中,检疫人员需确保动物的来源地、种类、数量、健康状况及检疫结果等关键信息,能够在第一时间被准确录入系统^[4]。这一步骤的及时性和准确性,对于后续的数据分析、决策制定以及问题追溯具有至关重要的意义,系统应提供简单高效的查询功能,使用户能够轻松获取所需的检疫信息,无论是日常工作的辅助,还是应对突发情况的应急响应,这一功能都能为检疫决策提供有力的数据支持。此外,系统还应具备强大的统计分析功能,能够对海量的检疫数据进行深度挖掘、汇总分析与趋势预测;通过这一功能,我们可以更好地了解动物疫情的分布、传播规律及潜在风险,为制定科学合理的检疫策略提供有力依据。

3.5 开展宣传活动

为了提高公众对肉类食品安全的认知和重视程度,

我们必须通过多样化的媒体和网络渠道,积极开展广泛的宣传活动。宣传活动应涵盖多种形式,如新闻报道、专题访谈、公益广告以及宣传册等,以全方位地向公众传递肉类食品安全的重要性和相关知识。我们不仅要介绍动物屠宰检疫的意义、流程、标准,还要深入解读肉类食品安全相关的法律法规和政策措施,从而引导公众树立正确的消费观念和行为习惯。在策划和执行宣传活动的过程中,我们必须始终坚守科学性和准确性的原则。宣传内容必须严格基于科学的事实和证据,坚决避免夸大其词或误导公众的情况发生。为了提高宣传的针对性和实效性,我们还需要根据不同的人群和地区特点,制定差异化的宣传策略和内容。例如,针对农村地区和偏远地区的公众,我们可以通过发放图文并茂的宣传册、举办贴近生活的讲座等方式,将食品安全知识送到他们身边;而对于城市地区和年轻人群,我们则可以利用网络、社交媒体等新媒体渠道,以更加时尚、互动的方式传递信息,确保宣传效果的最大化。

结语:综上所述,动物屠宰检疫在食品安全监管中扮演着至关重要的角色。通过建立健全管理制度、完善检疫设施、严格屠宰场准入、推进信息化管理和开展宣传活动等措施,我们可以有效提升动物屠宰检疫的工作效率和水平,确保肉类产品的安全性和卫生质量。未来,我们应继续加强相关研究和实践,不断完善检疫体系,为公众提供更加安全、健康的肉类产品,保障公共卫生安全和畜牧业的可持续发展。

参考文献

- [1]赵元基.动物产品快速检疫检验技术的应用研究[J].中国动物保健,2021,23(12):129-130.
- [2]刘连瑞,张少东,蒋皓,等.动物产品流通监管过程中分销换证工作的建议[J].浙江畜牧兽医,2021,46(5):28-31.
- [3]明宪起.如何做好动物及动物产品检疫工作[J].中国畜牧业,2021(18):58-59.
- [4]吴泳.动物及动物产品检疫工作的问题与对策[J].畜禽业,2021,32(3):76-78.