

关于全国屠宰管理及肉类食品卫生联合检查情况的报告

去年底,国家内贸局、卫生部联合发出《关于组织屠宰管理及肉类食品卫生联合检查的通知》,要求各省级贸易和卫生厅(局)进一步加强肉品卫生质量和屠宰监督管理,组织对屠宰管理及肉类食品卫生的联合检查。近期,我们对北京、天津、河北、山东等省市的检查情况进行了抽查。现将有关情况报告如下:

一、联合检查落实的基本情况

(一)政府高度重视,部门密切配合,认真组织贯彻

各级政府对联合检查工作高度重视,组织贸易、卫生、工商、畜牧、技术监督、公安等有关部门共同实施,并成立专门领导小组,把屠宰管理及肉品卫生联合检查作为实施“放心肉”工程和推进屠宰管理工作经常化、法制化、规范化的一项重要措施,有领导、有组织、有重点、分步骤地纳入了重要工作日程;要求从讲政治、稳定社会、对人民健康负责的高度抓好联合检查工作,提高贯彻执行有关法律、法规的自觉性。许多地、市还通过电视台、报纸、标语、宣传牌等多种宣传方式,加强舆论宣传,增强人民群众的法制观念、自我保护意识和辨别能力。

(二)制定检查方案,采取多种措施,确保肉食安全

各地按照文件要求,对屠宰场点、加工企业、批发市场、集贸市场、零售市场及宾馆、饭店等用肉单位,逐个环节进行抽查;有的地方还结合当地情况,对重点环节进行了普查或专项检查。如长春市肉品管理办公室召开了各区肉管办主任和卫生局长会议,实行“分兵把口”:把各定点屠宰厂(场)作为监督管理和检查重点,协调畜牧部门,强化宰前检疫工作,绝不允许未经检疫检验的肉品流入市场;配合交通管理部门检查专用运输车辆,防止未经定点厂屠宰的肉品流入市场;市卫生局结合食品卫生检查,对全市所有宾馆、饭店用肉情况进行了普查,并开展了市场、饮食业肉品的查物验证工作。山西省卫生厅采取随机抽查的形式,了解了真实情况,对企业经营中存在的各种问题提出了整改意见,并对无证经营、严重违反《食品卫生法》的餐饮单位立即作出停业整顿的处罚决定。重庆市在检查活动期间,共检查 1 万余个单位,纠正违法行为 500 余起,行政处罚 300 余起。天津市发生的屠宰生猪注水事件,分别在 1999 年 2 月和 6 月两次被中央电视台曝光,引起了市政府的高度重视。在这次检查中,他们共检查了屠宰场点 243 个,猪肉经营摊点 4293 个,冷库 6 座,肉品加工企业 107 个,宾馆饭店 384 个;对涉及的 5 户私屠滥宰窝点及未经检疫的注水肉 850 公斤进行了查处,罚款 1.9 万元。

通过联合检查,各地的肉品生产经营活动进一步规范,肉品市场秩序改善,杜绝了场外交易现象;肉类食品购销两旺,价格稳定;市场上病害肉、注水肉明显减少,熟肉制品用肉趋向规范,卫生质量得到了提高,保护了消费者健康,顾客投诉减少。

二、存在的主要问题

(一)监督管理力度亟待加强

1. 定点屠宰厂设置不合理,无法实现资源优化。有些省、市由于管理不严格,定点过多过乱,造成布局不合理,无法形成规模效益;个别县(市)乡镇屠宰定点面只有 50%,私屠滥宰严重,甚至在行政区域的结合部形成私屠滥宰的集散地,致使病害、劣质和注水肉大量上市。

2. 一些餐厅、宾馆和肉制品加工厂疏于管理,未严格执行索证制度,以致检查中不能说明用肉的确切来源。

3. 法制意识淡薄,非法屠宰加工点屡禁不止。河北省博野县两村民专门违法收购病死猪、狗,剥皮分割冷冻后上市销售。执法人员当场查获冷冻病死肉约 3 吨,主要是销售到北京、天津等大中城市市场,严重危害消费者健康。

(二)管理力量相对薄弱

屠宰管理机构不稳定,很多是临时设立,人员多是临时召集、没有正式编制,日常管理工作缺乏正常的经费来源和必要的交通、通讯等办公设备,也缺少必要的执法服装和公务标志,存在着很多实际困难,思想很不稳定。

(三)屠宰加工水平落后

目前,全国机械化屠宰率只有34%,即大约66%的生猪依靠半机械化或手工屠宰,屠宰加工水平落后。检查中发现,许多屠宰企业的机械设备大多仍停留在六七十年代水平,生猪流通放开后长期闲置失修,致使屠宰加工工艺和技术水平低。有些屠宰场虽然已形成相当规模,但仍是众多分散的个体屠宰户集中起来实行手工屠宰,与小型屠宰场一样,环境污染严重,卫生质量无法保证,致使大量不合格肉品流入市场,造成消费者买肉不顺心、吃肉不放心。

三、措施

根据此次全国检查的结果和发现的问题,我们将在巩固各项工作成效的基础上,进一步加强部门间的协调,采取一些措施,加大宣传贯彻《食品卫生法》和《生猪屠宰管理条例》的力度,加强畜禽屠宰和肉品卫生的监督管理。

(一)实行定点屠宰厂分级注册管理制度

根据《中华人民共和国食品卫生法》、《生猪屠宰管理条例》及畜禽屠宰加工国家标准的有关规定,结合我国近几年来各地屠宰管理的实践经验和定点屠宰厂(场)的不同情况,将屠宰企业分为国家级、省级、市级和县及县以下等不同层次,分别进行企业注册和监督管理。分级注册管理拟由国家国内贸易局会同卫生部、国家工商行政管理局等部门负责组织实施。屠宰企业的技术等级,由国家国内贸易局和卫生部按照《肉类加工厂卫生规范》等国家标准,组织有关部门及专家负责认定。

(二)建立和完善联合监管制度和相应的法规、标准

1. 在《肉与肉制品卫生管理办法》的基础上,抓紧制定和完善有关维护畜禽屠宰和流通秩序、实施宏观调控、规范市场主体和市场行为、健全社会保障等方面的法律法规,加强和改善肉品卫生行政执法和执法监督,并逐步建立稳定的屠宰管理行政机构。卫生部将要求各地在今年推进卫生监督体制改革,加强卫生监督执法,特别是要加强肉品卫生的执法力度。

2. 与有关部门配合,参照国际食品法典等有关国际标准,加快对饲料及畜禽养殖过程中有关卫生问题的制订标准工作;

3. 尽快提高对肉品激素、兽药、农药残留的检测能力,满足监督检查工作的需要。

(三)增加定点屠宰厂技术改造和质量保障体系建设的资金投入

提高我国肉品卫生质量,保障消费者身体健康的重要措施之一,是加快屠宰企业的技术进步和产业升级,使屠宰企业在产品质量、工艺技术、生产装备等方面达到或接近世界先进水平。为加快大型屠宰加工企业的技术改造和质量保障体系建设,我们将根据党中央、国务院有关文件精神和社会发展需要,与有关部门研究给予贷款贴息,税收优惠,建立产业投资基金等政策支持。同时,协调涉及畜禽屠宰和肉品卫生工作的贸易、卫生、工商、公安、畜牧等多个部门,共同加强畜禽屠宰和流通管理工作,提高肉品卫生质量。

特此报告。

国家国内贸易局

卫 生 部

二〇〇〇年六月二十六日