

论著

中国肉品安全卫生状况分析

管恩平

(山东出入境检验检疫局,山东 青岛 266001)

摘要:目的 提高我国肉品安全水平。方法 分析我国目前肉类产品存在的主要的安全卫生质量问题,归纳目前我国肉品安全事件频繁发生的原因。结果 我国肉类存在的主要食品安全问题是肉品未经检疫、微生物污染、药物残留污染、养殖过程兽药滥用、肉品注水、掺加有毒有害物质防止肉品变质、私屠滥宰。结论 完善符合我国国情的从养殖到销售的保障肉品屠宰加工安全的法律法规,强化肉品屠宰加工全过程的安全卫生管理。

关键词:肉;肉制品;安全管理

Studies on Analysis of Meat Safety and Hygiene Situation in China

GUAN En-ping

(Shandong Entry and Exit Inspection and Quarantine Bureau, Shandong Qingdao 266001, China)

Abstract: **Objective** To raise the hygienic quality of meat products. **Method** The occurrences of food safety events caused by insanitary meat products in China were reviewed. **Results** The main problems were microorganism pollution, abuse of veterinary drugs and additives, water flooding into meat, selling pork from sick pig, using poisonous chemical to prevent meat from going bad and slaughtering pig without license. **Conclusion** strengthening the management of meat safety and hygiene and revising the law and regulations related with meat production is urgently needed.

Key word: Meat; Meat Products; Safety Management

其刑事责任。

3.2 建立长效管理机制

3.2.1 强化源头管理 像上海这类特大型消费城市,农产品对外依赖度极高,需要关口前移。对进沪生猪及制品实行饲养场与屠宰场、屠宰场与批发市场对接,实施目录管理,产地与销售紧密协作,共筑从农田到餐桌的全过程监管体系。

3.2.2 强化屠宰管理 屠宰场必须建立盐酸克伦特罗残留快速检测设备,配备专门人员,做好猪肉及其内脏检疫、检验工作。建立检测台帐,合格产品出具合格证明,并抄报当地食品监管部门。

3.2.3 强化流通管理 批发和集贸市场要完善索证制度,凭检验检疫和盐酸克伦特罗检测合格证明方可进场交易。有条件的地方可以建立中央批发市场(外埠进沪肉制品的一级市场),配备相关的检测设备开展自检。

3.2.4 加强监督抽检 兽医卫生监管部门要加强对生猪养殖过程的监督抽检;食品监管部门要加强对屠宰场、肉制品批发、零售市场的监督抽检。严厉打击喂养盐酸克伦特罗和生产经营含有“盐酸克伦特罗”肉品的行为,严重的移交司法部门追究其刑事责任。

参考文献

- [1] 左晓磊,李会,张蕾,等. 盐酸克伦特罗的有害性研究及管理[J]. 饲料安全, 2005, (10): 11-13.
- [2] 孙丰梅,郑志新,赵瑞平,等. 盐酸克伦特罗与肉类食品安全[J]. 河北北方学院学报:自然科学版, 2005, 6(12): 62-64.
- [3] 于瑞敏. 盐酸克伦特罗中毒及其防制[J]. 职业与健康, 2004, 24(7): 136-137.
- [4] GB/T 5009.192—2005. 动物性食品中克伦特罗残留量的测定[S].

[收稿日期:2006-10-20]

中图分类号:R155.3; X928.5; R971.93

文献标识码:A

文章编号:1004-8456(2007)01-0010-03

作者简介:管恩平 男 博士



2006年9月中旬,一批来自浙江的盐酸克伦特罗超标猪肉和猪内脏导致上海多个区400多人发生肉品盐酸克伦特罗中毒事故,食品安全尤其是肉品安全问题再次受到了政府和消费者的广泛关注。肉品安全卫生问题,不仅关乎人类公共卫生,也关乎动物的健康与福利,肉品安全是食品安全的重要部分。综合分析我国目前肉品检疫状况,不难得出盐酸克伦特罗事件发生有其必然性的结论。

据不完全统计,1998年以来,我国已相继发生了至少18起盐酸克伦特罗中毒事件,中毒人数达1700多人,死亡1人。据调查,添加盐酸克伦特罗是养猪产业多年来的潜规则。

目前个别地区又出现使用莱克多巴胺等违禁药品替代盐酸克伦特罗的现象。除了盐酸克伦特罗问题,我国肉品安全方面还存在其他一些问题,其中有的已经造成了较大影响,有的如不加强管理,也有可能在以后造成重大危害事件。

1 我国肉类产品存在的主要安全卫生问题

1.1 猪链球菌病疫情 2005年6月下旬以来,在四川省部分地区发生猪链球菌病疫情。截止2005年8月4日,四川省累计发生人感染猪链球菌病204例,病例分布在资阳、内江、成都等12个市,37个县(市、区),131个乡镇(街道),195个村(居委会);到8月20日,累计204例病例中,死亡38例,已治愈出院146例,住院病例20例,病情稳定。累计病死生猪647头,发生在资阳、内江、成都、绵阳、自贡、泸州、南充、德阳8个地市、21个县市区、88个乡镇、149个村。

我国四川省发生猪链球菌病疫情的根本原因是患者直接接触病死猪。四川省发生的猪链球菌感染事件,都不是来自于定点屠宰企业,而是属于农民在自养自宰中感染,与饲养条件差有直接关系。这充分说明了加强生猪屠宰管理的重要性。近年来,私屠滥宰等不法行为在全国各地仍不同程度地存在,这不仅严重危害了消费者身体健康,也造成了动物疫病的传播与蔓延。因此迫切需要出台《肉品屠宰法》等专门规范肉品屠宰行为与肉品检疫管理的法规。

1.2 “有毒火腿” 浙江金华火腿的制作有十分严格的要求,每年只在冬季腌制一次火腿,因此在收购旺季,符合要求的猪腿肉就十分昂贵。而在非收购旺季,猪腿肉的价格相对便宜很多。为此,一些不法生产商利用非收购旺季猪腿肉便宜的机会,在春、夏、秋三季生产火腿,这些火腿俗称“反季节腿”。为了防止蚊蝇和生蛆,这些生产商往往用敌敌畏等违

禁药物来浸泡猪腿。2003年10月中央电视台暗访记者曝光的金华某火腿食品厂用“敌敌畏”浸泡火腿事件即是“毒火腿”典型事例之一。

1.3 猪肺汤事件 我国南方特别是广东、福建一带有煲吃猪肺汤的习惯。2001年因猪肺、猪肝中的盐酸克伦特罗严重超标,导致数百人中毒。

1.4 注水肉与病死肉 我国各地对有关注水肉与病死肉案例的新闻报道屡见不鲜。

1.5 旋毛虫病 旋毛虫是能经肉感染人的恶性寄生虫病,因此要求对宰杀的每头动物都要进行旋毛虫检验。据卫生部门统计,1960年至1985年间,我省肉类旋毛虫感染人241起,发病7341人,死亡143人。1993年12月云南省大理市一头旋毛虫病猪肉导致数百人的集体宴席引起感染住院治疗。

1.6 致病微生物污染导致食物中毒 我国卫生部对1992-2001年全国食源性疾病发生原因的百分构成分析显示,由微生物污染导致的食源性疾病占总数的39.9%。而由于肉品的微生物污染导致的食源性疾病又占到微生物污染总数的61%。

1.7 禽流感 自2005年秋季中国内地发生H5N1禽流感疫情,截止2006年1月5日,已经导致近2000多万只家禽被扑杀,死亡家禽20多万只,7人感染禽流感并有3人死亡。46个国家和地区暂停从我国进口家禽及其产品,只有日本与韩国允许进口在其批准的熟制禽肉企业加工的熟制禽肉产品。禽流感的发生对我国人民的身体健康与生命安全、畜牧业的发展以及出口贸易造成了严重影响。

1.8 口蹄疫 中国国土面积大,偶蹄类动物非常多,中国的猪占世界的53%,牛占到了全世界的9%,羊占到了全世界的20%。虽然中国对口蹄疫的控制采取了严格措施,但是2005年以来我国一些地区仍然发生了口蹄疫。2005年4月上旬,山东省泰安市岱岳区和江苏省无锡市惠山区两个奶牛场相继发生亚洲I型口蹄疫疫情。2005年5月上旬,新疆和布克赛尔县、北京市延庆县相继发生的两起亚洲I型口蹄疫疫情。新疆和布克赛尔县一牧场发病牛75头。北京市延庆县一奶牛饲养小区发病牛252头。另外,河北省兽医部门监测发现,三河市一个肉牛养殖场饲养育肥牛感染亚洲I型口蹄疫病毒,涉及同群肉牛为512头。2006年1月,山东济南某养牛场、宁夏中卫与江苏徐州等发生了亚洲I型口蹄疫疫情。

我国部分地区发生口蹄疫后,罗马尼亚、蒙古、阿联酋等国禁止进口我国偶蹄动物及其产品;新加坡禁止我国有关地区的冻猪肉、冻牛肉进口;日本农林水产省5月27日宣布暂停从我国进口稻草、饲

草,并加强对熟制禽肉和熟制偶蹄动物产品的检验检疫;印度尼西亚暂停进口我国动物源性饲料;香港市场活牛因受疫情影响供应紧张。

1.9 肉品药物残留状况 2003年、2004年对30多个市、区、县抽取猪肉、肝、肾、尿样及饲料共1699个样品进行6980项次的有毒有害物质检测显示,有18个市、区、县的样品检出氯霉素,占抽样市、区、县的46%;有3个县的样品检出 β -受体激动剂,占抽检区市县的7.7%;有5个区市县的样品四环素超标,占抽检区市县的12.8%;有7个区市县的样品磺胺类药物超标,占抽检区市县的17.9%;样品中镉超标严重,所有区市县的样品均超标;有2个区市的样品砷超标,占抽检区市县的5.1%;多个区市的样品检测出硝基咪唑类代谢产物。

2 我国肉品安全事件发生原因分析

注水肉、盐酸克伦特罗、致病微生物污染等以上问题的发生,原因是多方面的,归结起来为农药与兽药的滥用程度高、肉品加工中的污染程度高、肉品屠宰企业数量多、肉品质量的安全标准低、肉品生产规模化与卫生水平低、对肉品安全卫生监管的总体水平低以及相关法律法规及标准不完善等。

2.1 法规不健全 目前,我国涉及肉品卫生与检疫的法律法规较多,但是就肉品屠宰过程中的兽医检疫与处理问题,这些法规规定的含糊、不明确,特别是没有具体明确应对肉品屠宰过程中应实施兽医检疫的责任部门。

2.2 机构交叉与重叠 从猪的生长到猪肉的销售可分8个环节。第一个环节,生产兽药的企业由药品监督管理局、工商局、畜牧部门负责;第二个环节使用兽药的养殖业由农业部门负责;第三、四个环节即兽药载体的饲料生产企业和饲料添加剂,由农业部门负责;第五、六个环节食用动物收购和屠宰企业,除个体和私营业者外,均由商业部门负责;第七、八个环节肉品销售及卫生监督,由商业部门、质检部门和卫生部门共同负责。比较好管的,或者有一定好处的,有一定权力的,大家抢着管。过去出了问题各个行政执法部门都往后躲,现在出了问题争先恐后地管,他们怕被批评为行政不作为,而这种出了问题“你也查、我也查”的一窝蜂监管模式,也把企业搞得焦头烂额。另外执法部门很难对那些小作坊的肉品屠宰加工过程实行完全监控,这也是为什么多部门管理管不好的重要原因。

2.3 屠宰加工过程监管缺失 目前我国肉类屠宰企业“小、散、乱”,肉类屠宰企业诚信意识差。如农村养殖分布广、农村市场分布散而多,自然造成了供

应小城镇与农村市场上的屠宰企业的数量点多、面广。如此点多、面广的屠宰企业每天都宰杀很大数量的生猪、牛等动物。恰恰这些屠宰点检疫技术力量薄弱,或者说没有基本的检疫技术力量,屠宰加工过程根本没有进行兽医检疫。一些地方的主管部门没有实施检疫监督,致使这些屠宰点的兽医检疫处于完全失控的状态,这不但屠宰肉品的卫生质量无法保证,甚至很大程度上造成了动物疫病的传播、蔓延。

2.4 肉品药物残留问题突出 目前,除了部分大型的或出口注册的肉类屠宰企业设有盐酸克伦特罗检测设施、在肉品市场上有关监管部门可能进行了盐酸克伦特罗的抽查检测以外,其他的肉类屠宰企业基本没有进行盐酸克伦特罗等的检测,即使有的屠宰企业配备了盐酸克伦特罗检测设施也没有开展盐酸克伦特罗检测,并且有的企业甚至还不知道盐酸克伦特罗是怎么回事,因此目前我国对肉类盐酸克伦特罗的控制存在一定的问题。

而对肉品中的其他上百种药物残留,除了出口注册的企业在进行控制之外,其他肉类企业根本没有进行任何项目的药物残留控制,肉品中的药物残留基本上缺少控制。

另外,目前动物饲养过程药物的使用比较混乱,有些饲养场主特别是一些小的饲养户根本不知道国家对药物使用的有关规定,使用违禁药物与滥用可以使用的药物、没有所谓的停药期这些基本的常识。国家对农、兽药的生产、分销与使用管理在一些地区也比较混乱,一些违禁药物仍在生产,有些违禁药物在市场上仍能买到,客观上给饲养户违规用药创造了条件。

2.5 微生物污染比较普遍 目前,除出口注册的或大型的屠宰企业加强了生产过程的卫生控制与微生物污染控制之外,我国一些肉类屠宰企业对屠宰过程的卫生控制工作薄弱,上市供应的肉品常规微生物污染控制薄弱,虽然会有一些结合节假日或专项整顿的抽查,但没有常规的微生物监测,因此目前我国肉品的微生物污染总体比较普遍。

3 加强我国肉品安全卫生管理的建议

通过以上分析可以看出,我国在农药兽药生产经销使用、肉品卫生检疫法规与标准、肉品兽医检疫体制、肉品药物残留控制与肉品微生物污染控制等方面存在很多欠缺与不足,说明我国的肉品管理还非常落后、我国的肉品安全卫生管理体系还没有建立起来。我国必须从完善立法、明确部门、充实标准、加强肉品屠宰过程卫生管理、药物残留控制、饲

论著

福建省 2003 - 2005 年食品中空肠和结肠弯曲菌的监测与分析

杨毓环 马群飞 陈伟伟 洪锦春 林升清
(福建省疾病预防控制中心, 福建 福州 350001)

摘要:目的 系统分析福建省食品中空肠和结肠弯曲菌的污染现状、分布特征,建立和完善食源性致病菌监测网络,为制定相关的食品卫生干预措施提供可靠的基础数据。方法 2003 - 2005 年选择福建省的 8 个地级市和南北 2 个贫困县的农贸市场为监测点,采集生畜禽肉类、生牛奶、生食蔬菜、鸡蛋、水产品 5 大类共 730 份食品样品。按照 WHO 推荐并作为《全国食品污染物监测相关实验室操作手册(食源性致病菌部分)》的弯曲菌检验方法,用加有生长促进剂和特定配方抗生素的布氏肉汤增菌,将增菌液划线接种至弯曲菌选择性琼脂 CCDA 平板,挑取可疑菌落转种在哥伦比亚血琼脂平板上纯化。纯化的可疑菌落做革兰染色镜检,湿片观察动力,同时做过氧化氢酶试验、氧化酶试验、马尿酸盐水解试验、吡啶乙酸酯试验等生化鉴定。结果 检出弯曲菌阳性的样品 39 件,总的阳性率为 5.34%。分离到空肠和结肠弯曲菌 47 株,其中空肠弯曲菌 34 株、结肠弯曲菌 13 株。不同种类的食品阳性率不同,阳性率最高的为生肉 6.72% (36/536),其次为生食蔬菜 5.88% (2/34),水产品 0.95% (1/105),生牛奶与鸡蛋中均未检出。生肉类中阳性率最高的为鸡肉 7.31% (19/260)。结论 福建省市售食品中存在着不同程度的弯曲菌污

养管理与疫病防控等方面,尽快建立我国的肉品安全卫生控制体系。

3.1 参照欧盟 852/2004 法规、853/2004 法规、854/2004 法规和美国《肉品屠宰法》等的经验与成熟做法,建议国家出台《肉品屠宰法》,并明确规定:对所有拟投放市场销售肉品的屠宰动物包括生猪、牛、羊、兔、家禽等动物,统一实行定点屠宰,严禁私自宰杀。要严格按屠宰加工的兽医检疫标准加强屠宰过程中的兽医检疫操作。官方兽医检疫人员要按照我国肉品屠宰法规的规定与检疫标准的要求加强对屠宰企业设施设备与卫生控制方面的监督检查,加强对屠宰企业兽医检疫工作的监管。

3.2 清楚明确地规定一个唯一的负责在肉品屠宰过程中实施兽医检疫的主管部门,并明确应当进行的具体兽医检疫工作的形式与内容。

3.3 参照国外发达国家对肉品卫生的管理经验,根据肉品生产加工过程与肉品卫生要求,对与肉品卫生与屠宰加工检疫相关的标准进行合并、修订、补充。

3.4 国家主管部门建立肉类屠宰加工企业良好操作规范(GMP)、肉品屠宰加工卫生标准操作程序(SSOP)与肉鸡、牛、猪屠宰加工 HACCP 体系标准,要求所有肉品屠宰加工企业必须严格执行国家建立的

GMP、SSOP、HACCP 标准,从而规范国家主管部门与肉品产业界肉品屠宰加工过程卫生控制与官方监管工作,特别是加强肉品屠宰过程兽医检疫与卫生控制,切实杜绝人畜共患病病原通过肉品的传播,从而保障肉品的卫生。

3.5 我国主管部门要建立我国肉品微生物监控体系标准,国家各级主管部门监督肉品屠宰加工企业,对肉品实施微生物监控,控制肉品微生物特别是致病微生物污染。

3.6 根据我国出入境检验检疫机构等部门对出口肉品实施药物残留监控的成功经验,我国有关主管部门应尽快对内贸肉品建立我国残留物监控体系,对我国肉品药物残留实施监控,从根本上改善我国肉品的安全质量,将肉品残留物污染控制在一个对人类健康基本没有危害的水平。

3.7 建立我国家禽、猪、牛的良好养殖规范,包括强调要对我国家禽养殖模式逐步实行标准化管理,规范饲料生产与管理,加强官方兽医对动物养殖过程的监督检查,确保合理使用兽药与有效防控动物疫病,加强动物出栏前的兽医检疫,保障屠宰畜禽健康。

[收稿日期:2006 - 10 - 20]

中图分类号:R15; TS251.5 文献标识码:A 文章编号:1004 - 8456(2007)01 - 0012 - 04

基金项目:国家“十五”科技攻关项目(2001BA804A0X);福建省卫生厅青年科研基金项目(2003 - 1 - 8)。

作者简介:杨毓环 女 副主任技师