

# 全省2500余名“动检医生” 坚守动物检疫一线 托稳市民“肉盘子”

湖北日报全媒体记者 汪彤 通讯员 谢毅 杨光君



2月4日,武汉中南徐东平价广场生鲜供应充足,市民们有序选购。(湖北日报全媒体记者 薛婷 通讯员 李莉华 摄)

民以食为天。春节期间,一道香喷喷的红烧肉是市民餐桌上少不了的美味。在这美味的背后,有那么一群人,在特殊的环境下,始终坚守着严谨和责任,为百姓吃上“放心肉”把好重要关口。

他们就是“官方兽医”——动物检疫工作人员。年关将至,肉类消费进入高峰期。全省2500余名官方兽医,不惧寒潮,驻守在屠宰场里,奔波在乡间小路上,穿梭于猪鸡牛羊圈舍间,为购买肉食品的消费者带来实实在在的安全感。

## 深夜11时到屠宰场检疫

2月2日晚11时,大多数人都已进入梦乡,鄂州市鄂城区碧石畜牧兽医站站长陈绪池和往常一样出门了。骑电动车在冬夜中穿行20分钟,他抵达当晚的工作地点——鄂州市鄂城区宏昌食品有限公司碧石食品所,鄂州市7家定点屠宰场之一。晚上11时30分,10辆载着活猪的车辆陆续抵达屠宰场。陈绪池立刻全神贯注地投入检疫工作中,入场检疫、车辆消毒、瘦肉精检测……在运输车与检疫室之间往返多次,确认各项信息符合入场规定,才放猪进场。3日凌晨1时,屠宰流水线正式开动,车间内变得热

气升腾,他继续为每头生猪实施全流程同步检疫。只见流水线上倒挂着的猪胴体一个一个从他面前经过,陈绪池不停地翻转手中的检疫工具,剖开淋巴结、腰肌、肾脏等部位,快速而有序,淤血、水肿、坏死、猪囊尾蚴等全都逃不过他的眼睛。检疫合格的生猪胴体,随即被他加盖检疫合格验讫章,签发动物及动物产品检疫合格证明,进入市场销售。屠宰不停,检疫就不能停。当晚,车间内共宰杀200头生猪。陈绪池一整夜站在固定点位上,严格按照检疫流程专注操作。第二天清晨7时下班,手已经累得抬不起来。

## 常年与猪粪臭味为伴

碧石畜牧兽医站一共有4名官方兽医和2名协检员,年龄跨度从60后到90后,有的负责屠宰检疫,有的负责动物产地检疫,有的负责病死畜禽无害化处理。尽管每个人的年龄、性格、工作内容不同,但有一项工作习惯却出奇地一致,那就是“下班先洗澡”。面容清秀、穿着时尚,见到李芳和丁运媛时,记者很难将她们与兽医这个职业联系起来。李芳今年35岁,原本在外地当老师,婚后跟随丈夫来到鄂州,出于对专业的热爱,成为一名官方兽医。和她一样,27岁的丁运媛也非常认可自己的职业,“很多同学毕业后,在宠物医院工作,工作环境、待遇都不错。但是我觉得在这里,更能把自己所学发挥

作用。”考虑到屠宰检疫夜班多,陈绪池安排她们负责动物产地检疫,即动物及其产品在离开饲养、生产地之前由动物卫生监督机构派官方兽医所进行的、到现场或指定地点实施的检疫。这份“白班”同样不易。养殖场大多位置偏远,交通不便。李芳和丁运媛每次出检,往返至少3个小时。到了养殖场,她们还要忍住猪粪臭味,逐一核对生猪的耳标,检查生猪健康状况。而生猪喜欢甩动尾巴,裹挟粪渣、猪尿、运输降温水的“三合一液体”流星般喷射。“虽然穿了工作服,但是身上的气味还是很重,头发丝里都有。”李芳不好意思地说。

## 每年只有大年初一清闲

“忙点累点没关系,就怕忙中出错。”陈绪池说,产地检疫是防止动物疫病传播的重要手段,屠宰检疫则是畜禽肉品流入市场的一个重要关口,直接关系到上市肉品的质量安全。食品安全大如天,绝不能掉以轻心。这也是官方兽医们的心声。除了动物检疫,他们还要承担动物防疫、养殖粪污治理、畜牧统计、畜产品监测等日常监管工作,一年下来,只有正月初一才能真正休息。令人欣慰的是,近两年我省推行的“湖北畜牧兽医智慧+”信息平台,让他们的工作更加高效。手机一点,每头猪从哪来、到哪去,一目了然。据了解,由湖北省农业事业发展中心(简称省农业发展中心)打造的“湖北智慧畜牧兽医+牧运通”系统,

已涵盖行业24类经营主体、13大业务板块、500多万用户,日均10万人次登录,网上处理2万件以上服务事项,形成了从养殖环节到市场终端实时监控和大数据分析等全链条信息化数字化管理和数据服务。这一畜牧兽医全产业链条信息化服务经验受到农业农村部点赞,被全国12个省份复制推广。“虽然辛苦,但一想到通过自己的严格把关,让市民吃上放心肉,再苦再累也值得。”碧石畜牧兽医站从业30多年的协检员黄兆祥说。选择意味着坚守,意味着担当。2023年,我省官方兽医出具各类动物及产品的检验检疫证明580多万张,为保障全省养殖业生产安全和公共卫生安全提供了有力支撑。

# 圈舍铺地暖 池塘调水位 省农业发展中心 专家组一线抗寒潮

湖北日报讯(记者汪彤、通讯员谢毅)2月2日以来,为减少低温雨雪冰冻等寒潮天气对农作物、畜牧、水产品和农机装备的影响,省农业发展中心印发畜牧、渔业、农机化生产防范应对低温雨雪冰冻灾害措施,并配合省农业农村厅派出多个工作组赴各地开展防灾减灾技术服务,力争把损失降到最低。畜牧生产方面。专家指出,要做好保温防冻工作。畜禽圈舍及时添置防寒保暖设施设备,合理采取圈舍密闭措施,加固修缮畜禽棚舍,加强供水、供电线路检修维护,防止水管冻结或冻裂现象发生,防止线路老化过载造成起火或者断电。加强畜禽饲养管理。畜禽养殖场要提前准备好7天到10天的饲料,以防交通中断无法运送饲料。可在畜禽日粮中适量添加能量饲料和抗应激剂及免疫增强剂,提高畜禽御寒能力,减少应激反应。此外,加强应急物资储备。养殖场(户)要做好取暖燃料、饲料、药品疫苗、消毒设施、抢险工具等应急物资储备,组织做好产销衔接,并做好停电时的发电、用水准备,确保正常生产。

渔业生产方面。专家指出,提前备足饲料、增氧剂、燃料、发电机、消毒剂、消毒设备、抢险工具等应急物资。加强加固房屋、棚架、池塘、养殖厂房等基础设施检查、维护。提前为池塘加注新水,将水位提高到最高水位,防止引发冻害或应激反应。定期监测水质、浮游生物量,保障溶氧,做好水质管理。越冬水产养殖动物(尤其是苗种)自身消耗大,应选喂优质饲料。控制好水质底质,同时在饲料中适量添加提高免疫力的饲料添加剂,增强鱼体体质,做好病害防控。同时,强化水产养殖场值班制度,增加巡查频次,发现鱼类缺氧、水面冰封、养殖设施损坏、积雪过多等情况及时处置,出现灾情及时上报。

农机化生产方面。专家指出,发挥农机作业队伍应急救援主力军作用,及时向农机合作社、农机大户等推送预警信息,提醒农机新型经营主体提前防范。农机作业技术服务队深入农机合作社指导防灾,减轻雨雪冰冻天气造成的灾害影响。农机作业应急服务队及时参与农机防灾减灾作业。本次雨雪冰冻天气可能对我省在田油菜产生不利影响,要落实油菜渍渍防冻措施,组织投入开沟机械、高效植保机具,开展机械化作业。固棚除雪,防范农业设施垮塌事故。检查农机库棚、农业设施大棚,维修畜禽棚舍及池塘塘埂,做好圈舍池塘等养殖设施设备保暖防冻,全面检修加固水、电、路、舍等基础设施,防止发生次生灾害。

## 南漳建成华中最大奶牛基地



2月1日,雪中的云上牧歌(襄阳)万头奶牛智慧产业园。这个华中地区养殖规模最大、智能化程度最高的奶牛养殖及乳制品加工基地,正陆续迎来首批2000头澳洲奶牛,每头奶牛佩戴有电子耳标,内置芯片将性别、年龄、科学防疫、采食估重、家族谱系等数据传输至“智慧牧场大数据应用分析平台”,让饲养与管理既科学又轻松。该项目是省级重点项目,总投资12亿元。建成达产后,可年产生鲜乳9万吨,实现销售收入4.5亿元,产业链农业总产值达5亿元以上。(湖北日报全媒体记者 田悦 通讯员 刘俊 陈月林 摄)

## 农机“不打烊” 检修保养备春耕

湖北日报讯(记者汪彤、通讯员谢毅、陶保平)冬季各种农机设备的保养至关重要。为确保2024年春季农业生产顺利进行,充分发挥农业机械在农业生产“主力军”作用,元旦以来,省农业发展中心指导各县市农机(农技)中心,提早准备、紧前部署、周密筹划,全面开展农机具检修工作。据了解,省农业发展中心立足提前防范,各级农机部门组织专业农机技术人员深入田间地头、企业合作社,指导帮助机手开展农机具检修、保养和调试,全力让农机恢复到最佳状态。并向机手讲解农业机械的正确使用方法、注意事项及日常维护技能,使其熟练掌握检修保养的基本常识。

全省组织20支农机作业技术服务分队和10支农机作业应急分队,发挥行业技术优势,指导帮助农机合作社进行插秧机、拖拉机、植保机等农机具保养、维修工作,加强与农机社会化服务组织联系,了解机具质量、作业质量、服务质量等情况,并督促经销商做好春耕备耕所需零配件采购、调运、供应等工作。上一年,省级技术服务队开展技术服务33场次,服务农机专业合作社127家次。初步统计,各县、市农机技术服务队开展技术服务1000余场次,服务农机专业合作社、农户共2000多家次,技术服务深受农机手的欢迎。

针对入冬以来持续时间长、大范围的雨雪冰冻天气,1月31日,省农业发展中心下发紧急通知,要求各级农机部门强化风险意识和底线思维,明确防重点和应对措施,通过各种渠道及时发布信息,努力把灾害损失降到最低。同时,对农机行业抗灾救灾情况进行紧急调度,依据受灾情况,分析研判问题症结,及时解解难纾困。

## 记者凌晨探访生猪定点屠宰场—— “放心肉”诞生记

文/图 湖北日报全媒体记者 汪彤 通讯员 谢毅 杨光君

为加强生猪屠宰管理,保证生猪产品质量安全,保障人民身体健康,我国实行生猪定点屠宰、集中检疫制度。

生猪走向餐桌要经过哪些流程?有哪些检验检疫要求?

2月3日凌晨,湖北日报全媒体记者深入鄂州市鄂城区宏昌食品有限公司碧石食品所,对生猪屠宰检验检疫进行全程跟踪探访。

### 生猪进场须有“准入证”

凌晨1时40分,厂区外万籁俱寂,宏昌食品有限公司碧石食品所生猪屠宰车间灯火通明。“最近市场需求量大,每天屠宰量在200头左右。”公司负责人王水先告诉记者,为了确保猪肉供应,工人们从晚上12时开始就已经上岗工作。

据介绍,当日屠宰的生猪一般在前一天进场,进场前,官方兽医要查看生猪有无检疫证明、耳标等,证、物相符方可进入屠宰场;进场之后,公司质检员再通过“看、摸、听”等方式对生猪进行观察,确认没有病症后,继续接受官方兽医下一环节的宰前检查,合格的准予屠宰。

“进场的每一批生猪在屠宰前还要通过第一轮尿样抽检,一般抽检的比例为5%,主要检测是否含有瘦肉精等国家明文禁止使用的违禁药品。”鄂州市动物检疫站站长刘军说。

### 宰后还需再过“四关”

进入屠宰车间,猪叫声和机器声此起彼伏。只见上千平方米的车间里,工人们身穿工作服,头戴一次性手套,在各自的流水线上有条不紊地忙碌着。麻电、扎钩、放血、脱毛、下头、剖腹、开片之后,白净的半成品猪肉就出来了。

在屠宰过程中,官方兽医、企业质检员还会对生猪进行同步检验检疫,分别对头、蹄、内脏、胴体、膈肌(旋毛虫检查)进行检验,对检疫合格的生猪产品,加盖检疫验讫印章。

在胴体复验区,记者看到,公司质检员正在进行猪的各个部位划刀。“严把肉品‘质量关’。”刘军介绍,按照屠宰场管理制度,猪肉出厂前还需进行肉品品质检验,摘“三腺”(摘除甲状腺、肾上腺和病变淋巴结)和复检,并做好无害化处理。只有确定肉品安全,开具“两证”(动物产品检疫合格证明和肉品品质检验合格证)后,加盖“两章”(生猪产品检疫验讫印章和肉品品质检验合格验讫印章)后,



工作人员在显微镜下进行寄生虫检验。

“放心肉”才可进入市场流通环节。

### 扫二维码买“放心肉”

买肉时,市民该如何判断“放心肉”?

刘军说,首先可从猪胴体上的印章进行区别,由正规肉联厂生产加工的猪胴体上盖有检验合格印章,私宰肉没有;此外,也可通过肉眼对猪肉进行判断,由正规屠宰场屠宰加工的猪肉都是采用机械化倒挂屠宰,一般放血干净,肉色较白,而私宰猪肉一般都是落地屠宰,放血不净,血色偏红。建议市民食用定点屠宰场经检验检疫的、持有“两证两章”的生猪产品。

记者还了解到,去年起,我省在生猪屠宰环节全面推广无纸化出具肉品品质检验合格证电子证书。消费者只要拿起手机对准猪肉柜台前的“湖北省畜禽产品溯源查询码”或“鄂食安溯源码”二维码扫一扫,猪肉的产地、生产单位、屠宰时间、销售单位、到达地点及动物检疫证和肉品品质检验合格证等信息一目了然,购买猪肉产品可更放心。

