

一头猪得花20元“体检费”

猪肉检验检疫设21道工序, 大的屠宰企业每月为此投入上百万

文/见习记者 宋立山 片/本报记者 蔡旭超

19日13时30分许,赵勇把小货车停在万润生鲜猪肉的发货点。赵勇是济南万润肉类加工有限公司指定物流公司的一名货车司机,他每天的任务是向济南及其周边市场运送一车生鲜猪肉,一次能运送3—5吨。

据万润的副总经理李建介绍,赵勇和他的同事平均每天要向济南市场运送近百吨生鲜猪肉,供大约1/3的济南人食用。



工作人员在对猪尿样本进行检测,这可以查出一头猪是否使用过瘦肉精。

进门 先用目测看猪是否活跃

当赵勇等着运送19日下午第一批猪肉的时候,商河县郊的一名养殖场运输员邹成刚刚卸下50头活猪。“上午已经拉过来50头活猪了,这是第二趟过来。”

一个小时前,邹成拉着50头猪来到万润的西大门,这是生猪进厂的必经之地。到了西大门口,邹成很自然地将货车熄火,拿着两张单子走向大门外的一个小屋

里。他说,这个小屋是商河县动监局在万润设立的生猪进厂督察点,进厂的每一头猪都必须经过督察人员的检查。单子上记录了邹成运送的生猪数量、养殖场(户)详细地址和联系方式、群体检疫结果等,并盖有当地检疫部门的检疫合格章。

王栋是这个督察点的一名检疫人员。接过邹成的单子之后,他

并没有直接放行,而是绕着邹成的车子看了两圈,“看上去没明显的问题,可以进去了。一些最基本和最常见的疫情,通过猪的活跃程度、皮肤颜色等外在特征就可以辨别出来。”王栋说,目测是一个简单直接的方法,但精确性不足,只能作为最前期、最基本的检疫方法,进厂后还必须经过更加严密的检疫检测。

屠宰厂的西大门只是第一道最容易进入的关卡,获准放行之后,邹成驾驶货车进入屠宰厂内再次熄火。停车之后,几名身穿白色工作服、手持喷枪的检疫人员走上前来,对着车上的生猪喷了两三遍。“喷的是专门配制的消毒剂,这是进厂之后的第一次消毒,防止生猪在运送途中意外感染病毒。”检疫人员说。

检疫 21道程序“一个都不能少”

万润的另一位副总张本亮说,这才是检疫的开始,还有21道严密的检疫程序将在屠宰间和化验室里展开,其中瘦肉精检测是每头猪必检的重中之重。

19日上午10时30分许,屠宰间内弥漫着开水的雾气,300多名身穿蓝色工作服、手持刀具的屠宰工人正在忙着各自的工序。在晃动的蓝色身影之间,两名身穿白色工作服的人员显得格外惹眼,她们的工作不是分割猪肉,而是提取猪的尿样。在品管科科长曹景文看来,提取尿样是所有工

序中最重要、最不可省略的一步,因为这些尿样将是检测猪肉内是否含有瘦肉精的最重要依据。

工作人员陈女士站在半米多高的台子上,以便能用针头轻松抽取猪膀胱内的尿液。她旁边是一个套着白色消毒袋子的塑料筐,筐内装满了用过的针头,“一猪一针头,不可重复使用”。陈女士抽取尿样之后,将针头递给身后的另一名工作人员王女士,王女士负责将尿样注入标有编号的试管内。

“按照编号,一猪一管,化验

之后如果存在问题,通过编号找到问题猪并严格处理,如果乱了就麻烦了。”生产科长张冬梅说,这个工作看起来简单,但容不得一点疏忽,如果将顺序弄乱了,一旦发现问题猪将无法追本溯源,只能将整个批次的猪全部无害化处理。

14时许,在万润的化验室内,两名年轻的化验员正在化验此前从屠宰间里抽取的尿样。化验员张燕说,首先要将尿样进行二次提取,然后进行瘦肉精等指标检测。瘦肉精只是一种通俗的名称,具体包含克仑特罗、莱克多巴胺

和沙丁胺醇等,在瘦肉精检测过程中,最重要的是各种试剂盒,每种瘦肉精对应着一种试剂盒,试剂盒里是一些专门的化学药品。

张本亮说,瘦肉精检测是一道成本高而又不可省略的工序。每个试剂盒价值350元到2000元不等,平均每个可以检测90个尿样,但是每个尿样都要经过所有种类检测药品的检测,“因为你不知道猪肉中可能用了哪一种瘦肉精”。“万润平均每月要投入100万元用作瘦肉精检测,平均每头猪花费至少20元的检测费用。”张本亮说。

溯源 发现问题肉可查到养殖户

万润是济南最大的生猪定点规模化屠宰企业,日均屠宰生猪3500头,日分割1500头,其供应的猪肉占整个济南市场30%左右的份额,如此大的供应量决定了企业只能采用现代化的屠宰技术,十几道工序中,集纳了近百人的辛勤劳动。

临近年关,随着猪肉需求的

上涨,员工们只能加班加点。“淡季时我们一天工作8个小时,现在要十几个小时还忙不过来。”屠宰间的工人王先生负责剔肋排上的肉,这是整个分割工序中最累、最细、技术要求最高的一步,客户对肋排上的猪肉存留率要求不同,有的要求30%,有的要求15%,这

就需要工人把握好,剔多了客户不满意,剔少了企业要赔钱。

据了解,不论生产压力有多大,屠宰的工序一道也不能省。最直接的表现就是屠宰后猪身上的三个印章和一个标签不能少:检验合格章保证猪肉内没有淤血、残钉等,检疫合格章保证猪肉内没有瘦肉

精、病菌等,等级章则按照猪肉的质量将其分为4个等级,条形码标签则记录了生猪的来源、检疫结果和屠宰后猪肉的去向。“小小的条形码用处可大了,一旦发现问题猪肉,可以追本溯源,谁养殖的谁屠宰的都可以查得清清楚楚,责任可以追究到个人。”

生猪养殖道道不少

猪食里掺着十几种中草药

见习记者 宋立山

平阴县绿安食品有限责任公司的养殖规模达到七八千头,平均每天向市场供应两吨左右生鲜猪肉。近日,记者对绿安公司的养殖情况进行了实地探访。

怀孕的猪住单间

记者在养殖区看到,猪圈里共有几百头大大小小的猪,分别被几个猪栏隔开,同一个栏内的猪个头差不多。养殖场场长付言军说,分栏是有讲究的,主要看猪龄的大小。

在另一个猪圈内,记者发现里面的猪栏有些特别,每头猪住在一个用铁栅栏隔开的小隔间里,栅栏上的标牌显示“限位栏”3个字。为啥这些猪有特权住单间呢?付言军说,这些猪都是怀孕的猪,是养殖场的宝贝,因为处在特殊时期,体质和免疫力都要差一些,用铁栅栏隔开可以保护它们,防止流产。

在一个猪圈内,一名饲养人员将一些药片和药水搅拌到猪食里。记者看到,其中主要是一些中草药,包括大青叶、板蓝根和党参等十几种。饲养人员介绍说,这些都是健健康康的猪,并没有生什么病。吃中药是为了保健,增强抵抗力。

除了保健之外,每个月都要对猪进行抽血体检,并把血样送到省畜牧局化验,及时发现病情,关键时还得靠注射疫苗。绿安公司总经理张广珠粗略估算了一下,七八千头猪每年在体检和打疫苗上要花掉上百万元。

地上铺着发酵床

记者在养殖区发现,在一些猪栏的地面上,有一层厚厚的黑色粉末状物质,一群群小猪在上面拱来拱去,看上去脏兮兮的,为什么不打扫呢?付言军告诉记者,这是专门铺上去的,主要成分是稻壳、锯末等,发酵之后成为天然的发酵床。

“千万别小看这个发酵床。”付言军说,猪在发酵床上排便后,不用再专门打扫。因为发酵床可以释放有益菌,有益菌可以自然分解猪的粪便。

饲养人员介绍说,这种方法在业内被称作“自然养猪法”,顾名思义,就是指遵循自然规律的养猪方法。这样一方面可以实现猪圈废物的零排放,更加环保和节省人力;另一方面,因为有益菌和抗生素是相克的,存在有益菌就不能再给猪服用抗生素了,人们也就不担心猪肉上的抗生素药残问题了。

生长期满必须卖

张广珠说,为了保障春节前后的市场供应,绿安公司将保证每天向市场供应两吨左右生鲜猪肉,这一数字与去年同期相比基本持平,不出意外不会有大的波动。

据张广珠介绍,平阴县生猪养殖以绿安为基础,成立了区域合作社,生猪数量超过50头的养殖户多已加入合作社。“这家50头,那家70头,积少成多,就为屠宰场提供了稳定充足的生猪货源。”

养猪和牛羊等养殖不同,猪不可以压栏。压栏是指生长期满仍不出售,待到价格高时再出售,类似于囤积居奇。“猪的生长期短,一般达到二三百斤就得卖,压栏也不长分量,还会吃掉更多的饲料。”