

我县定点屠宰工作迈上新台阶 让城乡居民吃上放心肉

■通讯员 叶相金

近年来,我县以强化“放心肉”监管体系建设为中心,以贯彻新的《生猪屠宰管理条例》为主线,以项目为重点,紧紧围绕肉品质量安全、定点屠宰管理等热点问题开展工作,通过抓源头、强基础,抓示范、促提升,抓监管、塑形象,多管齐下,多措并举,积极实施“放心肉”工程,推动生猪屠宰管理工作逐步走向规范化轨道,让人民群众真正吃上了“放心肉”,把“放心肉”工程办成民心工程,使我县定点屠宰管理工作跃上新的台阶。

强化组织领导 实施“放心肉”工程

开展“放心肉”工程,确保人民群众肉食品消费安全,是政府及其职能部门的职责所在。近年来,县委、县政府高度重视生猪屠宰管理工作,特别是新修订的《生猪屠宰管理条例》实施后,我县更是将实施“放心肉”工程列为县政府为民实事工程之一,进行专门部署,并出台相关政策予以重点扶持,有力地推进了工作的开展。县政府专门制定下发了《关于进一步加强定点屠宰工作的实施意见》,调整加强了定屠委员会成员,分管县长亲自抓,多次主持召开专题会议,研究部署工作,落实相关责任,形成了工作合力。同时,积极利用在媒体上报道、张贴海报等形式广泛宣传相关法律、法规,形成领导重视、群众知晓、企业参与的良好氛围。《生猪屠宰管理条例》实施一周期间,在《今日新昌》、新昌广播电台和网络信息平台专题报道生猪屠宰企业的发展变化和实施“放心肉”工程进展情况,营造了人人关心肉品质量安全的社会氛围。

注重规划引领 推进屠宰场(点)建设

科学、便民、有序地设置屠宰场(点)是推进定屠工作的关键。为了认真科学抓好这项工作,县服务业办努力克服全县屠宰场(点)设施简陋、条件差的现状,着手编制《新昌县屠宰场(点)设置规划》,组织人员深入各乡镇走访调研,拟订草案,牵头召开部门联席会议进行座谈论证,制定出台了《新昌县生猪定点屠宰场设置规划实施方案(试行)》。根据规划,我县设置城区大型机械化屠宰厂1家;设置乡镇小型屠宰场(点)6家,分别为回山镇、大市聚镇、沙溪镇、小将镇、儒岙镇、澄潭镇的镇政府行政所在地;在东茗乡、双彩乡、城南乡、巧英乡、镜岭镇5个乡镇设立临时屠宰点。

抓好定点屠宰场(点)建设是搞好定屠工作的基础,县政府连续三年把县机械化屠宰厂迁建项目列入县重点建设项目,在

县主要领导的高度重视下,在各有关部门的大力协助下,县服务业办会同食品总公司通过艰辛努力,县机械化屠宰厂迁建项目于2011年10月建成并投入使用。该项目总占地19000平方米,一期工程建筑面积6200平方米,总投资2000万元,配置机械化自动屠宰生产线2条,日屠宰加工设计能力每小时150头,班产能力达到500头以上,是迄今为止绍兴市硬件设施最齐全、功能最完善的定点屠宰企业。另外,我县乡镇屠宰场(点)的提升改造工作进展较快,2008年来,县食品总公司已投资100多万元,改造完成了5个乡镇的临时屠宰点建设。

整合定屠资源 抓好定屠扩面工作

在做好全县面上定屠工作的同时,县服务业办重点突出了定屠扩面工作。为确保建成区两个100%,县政府于2009年年初发出通告,重新确定了以羽林、南明、七星三个街道为主的城区生猪定屠范围,并就加强生猪检疫、肉品检验以及严格市场准入制度等提出了明确要求,县城定点屠宰扩大到建成区的三个街道范围;结合县定点屠宰厂落成,2011年11月份开始,及时将澄潭、梅渚两镇划入县定点屠宰厂定屠范围。

为确保定屠扩面工作得到有效落实,县服务业办会同食品公司切实做好各项工作,对屠工屠商进行了大量走访调查和相关座谈。并利用电视、广播、报纸等媒体进行广泛宣传,在三个街道及澄潭、梅渚的主要集贸市场悬挂横幅,宣传定屠政策法规及“放心肉”的工艺流程,得到了广大屠工屠商的理解和市民群众的支持,为生猪定点屠宰工作顺利推进营造了一个良好的社会环境。同时,为进一步提高肉品质量,防止肉品二次污染,根据相关精神,率先在县定点屠宰厂实施定屠区域内推行白肉集

中配送制度,由县财政拨出专项资金,对定点屠宰厂及白肉运输进行补贴,并逐步完善白肉配送管理制度,使白肉集中配送制度化、规范化。同时,不断创造条件,推行全县农村白肉配送制度,最终确保全县人民真正吃上“放心肉”。

加大支持力度 强化全过程监管

为进一步保障实施“放心肉”工程,县政府给予积极的政策和资金支持,每年投入“放心肉”工程扶持资金100余万元,用于猪肉储备、稽查车辆、屠宰设施配备和“放心肉”工程建设,以及对重点屠宰企业的检测设备和无害化处理设施给予补助。

在实施“放心肉”工程工作中,我县以“安全、绿色”为核心,加大投入力度,依法加强生猪饲养、屠宰、加工、流通各个环节的监管,建立健全了从生猪进场到“放心肉”出厂的全过程、无缝隙的“链条式”监管体系,对屠宰场从卸猪台到无害化处理间等7个主要环节实施全程有效监控,保证肉品质量。目前,我县屠宰企业均建立了无害化处理制度、运输管理制度、卫生消毒制度、生猪产品缺陷召回制度、屠宰加工及产品管理制度和生猪进场(场)检疫台账、生猪产品出厂(场)销售台账、肉品品质检验台账等“十项制度”和“六本台账”,通过对入厂(场)生猪的产地、检疫结果和出厂肉品流向进行登记管理,实现了肉品质量追溯制度,做到未经检疫或检疫不合格的不入场,未经肉品检验或检验不合格的不出场,对发现病死或死因不明的生猪一律实行无害化处理。2011年,全县定点屠宰生猪近7万头,共检出病害猪660头,全部进行

了无害化处理。

净化肉食品市场 构建长效工作机制

我县在加强源头监管的同时,切实加强大执法力度,努力营造良好的市场环境。我县采取日常监督与集中整治相结合的办法,严厉打击私屠滥宰及病死病害猪肉非法交易行为,进一步规范了肉品市场秩序。县服务业办联合农业、卫生、工商等部门开展了打击私屠滥宰大检查活动,突出城乡接合部这一重点区域,突出节假日、旅游旺季、重大活动这一重点时段,不断加大连续打击力度,始终保持高压态势,保证了上市肉品质量,依法维护了人民群众的根本利益。2011年共出动执法检查800多人次,查获白板肉142公斤。

为确保旅游季节和全运会期间用肉安全,县服务业办会同有关部门采取以会代训、明察暗访等方式,对城区1000余家餐饮单位、集体食堂单位进行专项检查,确保人民群众吃上了“放心肉”。

为进一步深化定点屠宰工作,近年来,县服务业办着力探索建立了四项制度:一是约谈制度。定期召开屠宰场负责人约谈会议和屠工屠商座谈会,及时掌握市场动态,了解屠宰企业生产经营运行情况。二是考核制度。认真落实《生猪定点屠宰管理工作目标责任书》,每半年度对屠宰企业进行一次抽检考核,从屠宰加工质量、检验检疫管理、制度台账管理和管理体系建设等方面进行考核。三是报表制度。实行屠宰企业日报制度,要求屠宰企业及时报送屠宰、销售及无害化处理信息,直观反映生产经营情况。四是质量保证制度。对肉品检验人员及相关工作人员实行持证上岗,严格按照国家规定进行肉品品质检验,对检验情况如实登记,从源头上保证肉品质量。

