

监管每头猪的安全



“瘦肉精”检测一丝不苟



亮堂的猪圈

■本报记者 王志浩 文/摄
通讯员 赵庆胜



每头猪都有编号



现场尿液取样

猪牛羊和鸡鸭,对于参加大赛的运动员来说,都属于高风险的食材。因为万一肉类不合格,会直接影响到运动员的药检。

第八届全国残运会临近,记者跟随大赛筹委会负责食品安全的工作人员,跟踪猪从企业到屠宰场的所有检验过程。筹委会食品安全保障处副处长李敏说,从养殖、屠宰、流通到使用,都有全程监管,各个部门各司其职,分段把关。

9月20日上午,记者赶到了衢州。第八届全国残运会生猪供应商是衢州的一家企业,这家企业也是我省猪肉储备基地和出口基地。工作人员详细检查了企业的生猪免疫、用药以及消毒情况,未发现问题。早上,有一批生猪已经发往杭州,由当地农业监管部门进行了出栏检测。这一环节,是生猪出栏的第一个环节。

“屠宰环节的检验检疫将更为严格。”李敏说,晚上会有168头生猪要屠宰,能不能过关,还要看它们在屠宰场的表现。

晚上,我们又赶往杭州滨江区的一家屠宰企业,所有进入车间的人都必须穿上消毒服、戴上帽子,趟过消毒池。“生猪进场后要进行尿样采集,比如‘瘦肉精’等兴奋剂的检测。通过后,才能屠宰。”屠宰场场长俞锦放说。一个半小时后,化验室有了数据:168头生猪,100%合格。

李敏说,供应残运会的生猪,将分4批进行屠宰。这次,是第一批。生猪的安全,也只是残运会食品安全中的一项工作。第八届全国残运会,是我省承办的规模最大的全国综合性运动会,参赛人数将超过16000人。大会的食品安全保障工作,对浙江省食品安全状况来说,会是一次大考。



监管人员现场询问



盖上合格的印章



尿样需要冷藏保留