青岛市动物检验检疫队伍：寒冬中严守畜产品质量安全

“请配合出示《动物检疫合格证明》，我们要对猪群进行临床检查”“多注意观察生猪耳尖和猪蹄有没有发紫，臀部有没有沾染粪便”。1月13日下午7时许，莱西市青岛新万福食品有限公司内，来自市动物疫病预防控制中心的官方兽医联合驻场官方兽医，正对待宰生猪进行入场检疫，查证验物、临床观察、抽血采样….各项工作紧张有序，现场忙而不乱。

生猪入场是检疫工作的第一关，经临床诊断无异常的生猪，必须在待宰圈“静养”12小时，官方兽医定时巡检，经非洲猪瘟和瘦肉精检测合格后，才能进入屠宰线。这就到了检疫中最重要的一关，也是技术性最强的一项工作，官方兽医需要对头部、胴体、内脏完成“五步十三刀”的检疫操作，通过全套检疫程序的猪肉加盖合格印章，确保登上市民餐桌的猪肉是“放心肉”。

“我们的工作性质就是这样，只要屠宰我们就要到岗检疫，现在一般都是晚上屠宰，一套流程走完后，正好一大早就可以在市场上买到生鲜肉，过年的时候从下午六点开始连续屠宰检疫十二个小时也是很正常的。”官方兽医盖翠霞讲述，在她从事检疫工作20多年中，几乎天天都是这样度过，只为把好检疫关。

今年以来，市动物疫病预防控制中心带领各级动物卫生监督机构严格履行工作职责，以规范动物检疫监督、强化动物调运管理为重点，牢牢守住动物源食品安全底线。据统计，2021年全市共完成屠宰检疫2.11亿头只，其中生猪273.96万头，产地检疫率、屠宰检疫率均位居全省前列，获山东省畜牧兽医局表扬通报。

随着年关将至，肉类食品消费需求旺盛，全市定点屠宰场屠宰量节节攀升，目前全市18家生猪屠宰场，加大马力，平均每天上市生鲜猪肉76.7万公斤。为保障全市动物卫生和畜产品质量安全，市动物疫病预防控制中心从产地检疫、屠宰检疫、调运监管等方面入手，对全市441名官方兽医加强技术指导工作，按照“谁签字、谁负责”的原则，落实每个环节责任人，完善协检员制度,将防疫、监测、检疫工作有效衔接, 打造从养殖到屠宰全链条闭环防控管理体系，把好动物源食品安全最后一道防线，保障广大市民“舌尖上的安全”。

