

南涧：生猪定点屠宰让群众吃上放心肉

□ 潘志宏 左先勋 文/图



2025年11月10日5:13, 商户到南涧县屠宰场拉检验合格的生猪到市场上销售。



群众买好肉后扫码便可知所购买的肉的来源及各项检测情况。

“现在我们市场上买到的每块猪肉都附有‘电子身份证’，消费者只要扫码即可查询猪肉来源、检疫证明和检验记录，发现问题可追溯，让老百姓真正吃上了放心肉。”2025年11月10日，在南涧县农贸市场买肉的一名群众说道。

冬日凌晨3点的南涧县屠宰场，寒风习习，厂内却是一片繁忙的景象，只见整个厂区内井然有序，来自厂区的十多名屠宰好手在各自的流水线上麻利地完成着一道道屠宰工序。

“像今天早上屠宰的猪昨天就要进行进厂前检疫消毒、进厂后检疫，要查验产地检疫证明、临床健康检查，检验合格的猪才能入厂屠宰，屠宰出来以后，还要按照检疫规程从它的体表和内脏采样，进行人畜共患传染病、寄生虫病、瘦肉精等多项检验检查，通过这些来保证生猪产品的安全。”南涧县农业农村局卫生监督所监测员说。

民以食为天，食以安为先。“菜篮子”里选购的食材是否好而惠，关系到

群众的健康指数和幸福水平。近年来，为让人民群众吃上放心肉，守护百姓“舌尖上的安全”，南涧县严格执行国务院和农业农村部要求，严格按照动物防疫法、生猪屠宰管理条例等法律法规，坚持“优供给、强安全、防风险、保生态、促发展”的工作思路，按照“政府统筹协调、部门相互配合、企业市场运作”的原则，多措并举，对全县生猪屠宰实行“定点屠宰、集中检疫、统一配送、分散经营、品牌建设”工作机制，因地制宜、因事制宜为经营户提供屠宰、代宰、分割、白条猪批发，以及冷链配送等多元服务，防止不合格肉品流入市场，建立规范有序的肉品监管长效机制，提升了整个产业链的透明度和可控性，从源头上让人民群众“食安心、吃放心”，有序推进生猪定点屠宰工作向好发展。

目前，全县平均每天生猪屠宰量达340头左右。就这样，从入厂屠宰到上市销售，一道道检验防线守护着老百姓餐桌上的安全，稳稳地托起群众“肉盘子”。



工作人员对屠宰的生猪肉制作玻片进行相应检测。



工作人员进行旋毛虫镜检查并记录。



2025年11月10日9:57, 南涧县农贸市场卖肉的小伙向顾客展示出售猪肉上的检验合格标识。



生猪各项检验已合格,工作人员展示检验合格票据。