

## 第6.3章 通过宰前与宰后肉类检验控制威胁动物卫生与公共卫生的重要生物危害

### 第6.3.1条

#### 引言

食源性疫病和人畜共患病是重要的公共卫生问题，也是引起发达国家和发展中国家经济生产力下降的原因之一。影响动物卫生的疫病可通过肉类加工链及其相关副产品进行传播，对畜牧业造成严重的经济损失。屠宰检验可有助于监测某些会严重影响公共卫生与动物卫生的疫病。通过宰前与宰后肉类检验控制和/或降低动物卫生与公共卫生的生物危害，这是兽医机构的核心责任。

### 第6.3.2条

#### 目的

本章为OIE制定动物源性食品安全标准提供依据。

### 第6.3.3条

#### 肉类生产链卫生规范

国际食品法典委员会制定的《肉类卫生操作规范》(CHPM)是主要的国际肉类卫生标准，该标准基于风险分析针对肉类生产链每个环节制定了卫生措施。宰前检验是屠宰前保证肉类卫生的一个重要环节，宰后检验是屠宰后控制肉类卫生的重要手段。《肉类卫生操作规范》特别指出，宰前与宰后检验既为了保障动物卫生，也为了保证公共卫生。

《肉类卫生操作规范》未针对特定危害提供检验方法。这项工作应由各国或地区有关主管部门完成。与畜群相关的动物卫生与公共卫生风险在不同地区和畜牧业系统中各不相同，宰前与宰后检验需根据各国或地区实情及其动物卫生与公共卫生目标进行调整。

《肉类卫生操作规范》为发展基于风险评估的肉类卫生系统提供了平台。目前，关于动物及其副产品公共卫生危害的风险评估模型极少，相关科学信息也很匮乏。因此，很难针对食源性疫病与

人畜共患病制定基于风险评估的标准。在积累这些科学信息的同时，宰前与宰后检疫检验系统仍依赖于传统方法。

### 第6.3.4条

#### 兽医机构与肉类检验程序

兽医机构主要负责制定宰前与宰后检疫检验程序。只要可行，制定检验程序应尽可能以风险为基础，管理系统也应符合国际规范，并覆盖所有经兽医机构确认的宰杀牲畜对人类和动物卫生带来的重大危害。为保证肉类卫生，在进行宰前与宰后检疫检验中，兽医机构应负责：

- 1) 开展风险评估与风险管理；
- 2) 制定政策与标准；
- 3) 制定并管理检验计划；
- 4) 保证有效开展检验和合规性检查工作，并提供相关认证；
- 5) 保证贯穿整个肉类生产链的信息传播。

### 第6.3.5条

#### 开展风险评估与风险管理

兽医机构在制定卫生规范时，应尽可能利用风险评估。兽医机构应优先处理微生物污染问题，同时也不能忽视在宰前与宰后检疫检验中发现的异常情况，因为这是最重要的危害来源。

作为宰前与宰后检疫检验的组成部分，应针对单只动物或畜群进行微生物学、血清学或其他检测，以用于监测，并对主要食源性危害进行风险评估。收集的信息应与人类疫病数据相结合，以便评估不同风险管理方法的有效性，并对食源性疫病的病源进行整体评估。

应建立一个通用的风险评估框架，在充分考虑到动物卫生与公共卫生采用不同的风险评估方法的同时，为管理所有生物安保风险提供一个系统化的统一程序。

### 第6.3.6条

#### 制定政策与标准

国家主管部门应提供一个适当的政策环境，以使兽医机构能够制定必要的政策与标准。

除了满足公共卫生目标外，宰前与宰后检疫检验相关政策与标准应以发现和消除肉类生产链上影响动物卫生的重大危害为目的，通过在宰前与宰后检疫检验中去除不合格活体动物或不合格动物

组织等方法来实现。

各兽医机构应在实际可行的情况下，尽量全面协调各项工作（如开展国际认证工作等），以避免重复工作和不必要的开支。

### 第6.3.7条

#### 制定并管理检验计划

为实现国家法规或进口国/地区要求的动物卫生与公共卫生目标，兽医机构应自行承担某些兽医工作，或负责审查由其他官方机构或私营兽医服务机构开展的动物卫生与公共卫生工作。为此，兽医机构应向国内及国际贸易伙伴提供已达到安全和适用性标准的保证。

兽医机构应保持一定的灵活性，可将肉类检验工作适当地分配给具备资质的官方认可机构，但必须对之进行监督和管控。在宰前与宰后检疫检验范畴内，鉴于食品工业对食品安全的重要作用，质量保证体系可扩展为将食品工业与兽医机构工作相结合的体系。然而，兽医机构仍应参照本法典第3.1章，坚持执行兽医机构自身的质量保证基本原则。兽医机构如启用私营兽医服务机构人员进行宰前与宰后检疫检验，则应在兽医机构的总体监督和负责下，规定此类人员的资质要求，并对其绩效加以评定。

### 第6.3.8条

#### 保证与认证

兽医机构的一项重要职能是保证正确开展检验与合规性检查，并对此提供认证。国际卫生证书为肉类贸易提供官方保证，其作用是让进口国/地区对此类出口产品充分信任。

### 第6.3.9条

#### 信息传播

肉类生产链上的信息收集与传播涉及多个领域。为有效实施宰前与宰后检疫检验程序，兽医机构应制定程序监测及信息交流系统。此外，应在肉类生产链中的适当环节设置危害监控系统，以方便评估检查效果。应将动物标识系统与动物追溯系统相结合，保证实现在生产链上游可溯源至动物原产地，在生产链下游可追踪至相关肉类加工机构。

---

注：于2006年首次通过。