

無懼檢疫環境污穢 保障供港活豬合格

港餐桌肉香 深「檢豬信」身臭



■深圳檢疫員隋進強在清水河倉庫檢視供港活豬。

在剛剛過去的春節假期，當香港人桌上端上香噴噴的豬肉時，當朋友們在闔家團圓慶新春時，隋進強卻在充斥著豬糞味的倉庫裡，給4,500頭供港活豬做臨床檢查。來到深圳檢驗檢疫局6年，隋進強這名80後的臨床獸醫學研究生已是第4個年頭與活豬一起過節。作為深圳檢驗檢疫局的公務員，隋進強和同事卻被稱為「檢豬信」。由於工作的關係，他們身上經常帶着一股豬味，因而找不到對象，亦從來沒有節假，但他們仍然自豪地對記者說：「我們檢出的活豬，送到香港的合格率是100%！」

■香港文匯報記者 李薇、孫韻 深圳報道 圖：李薇 攝

回憶起剛畢業考上公務員那一刻，隋進強和家人是多麼的歡喜。在想像中，繁華的深圳，公務員必然與「高、大、上」沾邊。他想到的是朝九晚五的上班時間，整齊的工作制服、乾淨的辦公環境……哪怕再辛苦的工種，起碼忙碌過後，還能喝上一杯熱茶聊以自慰。

髮膚沾滿豬糞味

但沒想到現實的落差竟是如此殘酷。隋進強的工作地點在清水河附近，破舊的兩層土坯房是他們的辦公樓，



■檢疫員介紹檢測蔬菜的過程。



■文錦渡檢驗檢疫工作人員介紹報檢單。

室內沒有電腦，沒有飲水機，除了幾張上世紀90年代的辦公桌椅，一台一開便轟轟作響的老式空調，再無多餘的物件。最糟糕的是，哪怕遠離辦公樓3公里，還能聞到空氣中一股讓人作嘔的豬糞味。只要在豬圈裡呆上幾分鐘，制服、頭髮都沾滿一股揮之不去的豬糞味，下班上了公車，沒人願意站在這個高大帥氣的青年旁邊。每當老家的朋友羨慕他考上特區的公務員時，他只能默默地苦笑。他不敢去想，山東老家的父母是否會在過年想念在外打拚的孩子，媳婦會不會埋怨自己假期都未能陪伴。但既然做了深圳檢驗檢疫局的檢驗員，年輕的自己也沒理由不承擔這份沉重的「政治任務」，儘管冷清、孤寂的感覺總縈繞在心頭。究竟要如何形容這份工作？隋進強默默地想了數十秒，說出四個字：無私奉獻。

「望聞問觸」四招驗豬

清晨七點半，當大部分上班族剛剛醒，荷崗檢驗檢疫局清水河倉庫的二十多名工作人員早已穿戴上整齊的防疫服，分別進入所屬的12個倉庫，準備迎接第一車活物。核對「供港活禽中轉倉檢驗記錄單」，是他們的第一項常規任務，單上詳細記錄了當天進倉的活豬、活牛、活羊數量，牠們的註冊生產地和衛生證書。看完單據，每一車活物大致在幾點進倉，檢疫員心中便有了底，只是免不了還在心底默默祈禱，千萬不要遇上壞天氣和車禍。「我們的工作承諾是活物隨到隨檢，如果車況不佳，活物晚到，我們就無限期加班，有時甚至到半夜。」隋進強說，長途運輸會影響供港活物的健康和活力，檢疫員必須對活物進行「臨床檢查」。老一輩檢疫員總結出類似中醫診療的「望、聞、問、觸」四步觀察法，「望」、「聞」是指對豬糞便味道的初步判斷；「問」是詢問養豬企業活豬在運輸途中的健康狀況；「觸」則

是對精神不佳的活豬，逐頭進行摸耳朵，檢查是否有發燒現象。

環境越差檢疫越謹慎

「很多人覺得聞豬糞味、豬尿味的行為很噁心，但這種糞便味對我們來說，是非常正常的一種氣味，每個檢疫員心中都有一個氣味標準，如果有腥臭的感覺，一定是豬生病了。」隋進強指出，生病的豬會發出尖銳、淒厲的叫聲，但這些細節都有賴於檢疫員的警覺性和經驗。如果以上幾個步驟都正常，檢疫員會在動物衛生證書進行簽名，但這並不意味著工作結束，還必須對豬隻進行「噴淋」，也就是洗澡。「經過長時間運輸，豬的身上會很髒，帶有細菌，這都不符合衛生要求。我們必須把牠們的鼻子、腳趾等沖洗乾淨，這也產生降溫作用，保證牠們狀態生猛；最後才把一欄40頭活豬趕到貨車上進行封條。」做好每個環節，是檢疫員對供港食安的態度。尤其是在環境越差、疫情越嚴重的情況下，他們對活物的疫情檢查就越謹慎，哪怕活豬在上車時不小心崢蹩了，這頭豬都會被淘汰。據悉，僅是去年，就有2,500頭活豬在檢疫環節中被剔除，而大部分只是肢體受傷。



■每天4,500頭活豬運送至清水河倉庫接受檢疫。

文錦渡口岸——綠色生命線

文錦渡口岸是供港鮮活商品的指定口岸，每天從這裡輸港的蔬菜、活禽和冰鮮禽、水果、水產品等鮮活食品，約有500輛貨櫃車，相當於把一個農副產品市場從文錦渡搬到了香港。因此，文錦渡口岸被稱為「綠色生命線」。

清晨7點半，當記者到達文錦渡口岸時，三車共150頭活大豬早已檢驗完畢有序出關。見記者姍姍來遲，深圳檢驗檢疫局文錦渡分局貨檢二科科長謝鎮文解釋，鮮活商品過關，搶的就是時間！在運輸條件有限的情況下，活動物必須隨到隨檢隨放行，一刻也不能等。

指著不遠處一車正在卸貨的蔬菜，謝鎮文說，七點鐘可能很多人還在睡夢中，但文錦渡口岸的工作人員已經進入一天最忙的時候。文錦渡口岸每天通關高峰時段，分別是早上7點到9點和晚上7點到9點，每天約有100車活大豬、1萬多隻活禽、260車蔬菜、5至6車水果等準備送往香港，而工作人員必須對車輛的報檢信息進行逐一核對。

設層層把關監管制度

事實上，供港蔬菜20年來未發生過毒菜事件，絕對離不開國家質檢總局設置的層層把關制度。記者粗略計算發現，為保供港蔬菜無農藥殘留，一棵蔬菜從菜地到進入香港市民飯桌，起碼經過5個環節的嚴格監管。

首先是在源頭上，供港蔬菜生產加工企業必須根據檢驗檢疫機構要求進行備案管理；其次是企業必須建立並完善自檢自控體系；第三，檢驗檢疫部門需對生產加工企業進行嚴密的日常監管，包括檢查各項質量保障制度落實情況、蔬菜抽檢等；第四，蔬菜運抵口岸後，檢驗檢疫部門會對其實施離境核檢；最後，蔬菜到港後，香港食物衛生中心會再次對蔬菜進行抽檢。

看着重新裝載上車的供港蔬菜，記者相信，每一棵供港蔬菜包含的不僅是高科技成分，更多的還是工作人員默默無聞的辛勤汗水。



記者手記

港八成蔬菜禽畜來自內地

深圳，是內地與香港連接的主要通道。目前，經深圳口岸輸港的食品、農產品數量，佔香港市場同類商品的80%以上，其中每年經深圳檢驗檢疫局檢驗和驗放的供港蔬菜50多萬噸、水果17萬噸、活禽450萬隻、冰鮮冷凍禽畜約9萬噸、豬約155萬頭、食用水生動物及產品約4萬噸、雞蛋約5萬噸、大閘蟹約500

噸、淡水約7億立方米。深圳檢驗檢疫局副局長曲海峰介紹，從上世紀50年代末開始，在周恩來總理的批示下，內地就源源不斷地向香港提供最好的食品供給，而深圳檢驗檢疫局則承擔了保證食品質量和安全的重任。對於所有的供港交涉物品，多年來該局都應用先進的技術進行檢測。

活禽在供港前均需進行禽流感抗原抗體、新城疫抗原抗體、4種家禽免疫抑制劑等10多種疫病監測……在深檢驗檢疫局的高科技保障下，供港食品農產品多年來從未發生質量安全事故，供港蔬菜已連續20年沒有發生過「毒菜」事件，供港活禽多年未發生禽流感等疫情，確保了香港同胞吃上「放心菜」、「放心肉」，喝上「放心水」。



■文錦渡檢驗檢疫工作人員對蔬菜進行抽檢。

20年未發生毒菜事件

為了讓香港市民吃上「放心菜」，供港蔬菜要進行包括有機磷類、有機氯類、擬除蟲菊酯類、氨基甲酸酯類、殺菌劑類等共550項的農藥殘留檢測；為了讓香港市民喝上「優質奶」，供港牛奶要逐批進行三聚氰胺快速檢測；為了讓香港餐桌擺上「安全肉」，供港活豬均來自指定註冊的養殖場，並開展口蹄疫等8至12種動物疫病監測，進行鹽酸克倫特羅、萊克多巴胺、三聚氰胺、黃曲霉毒素等多種非法添加物的監測，各種



■深圳檢驗檢疫局副局長曲海峰。

港食規標準超歐盟

2014年8月1日，香港《食物內除害劑殘留規例》（以下簡稱《規例》）正式生效，對食品中358種農藥制定了7,186個限量指標，其中除害劑、限量標準的範圍及數量之詳細堪稱嚴苛，甚至超過歐盟標準。面對該《規例》，深圳檢驗檢疫局主動投資2,000萬元（人民幣，下同），購置相對應的檢測設備和300餘種農藥及其代謝產物的標準物質，對蔬菜多農藥殘留檢測方法進行重新制定，並開展了供港蔬菜中223種農藥殘留的普查檢測工作。深圳檢驗檢疫局出台了「一審二查三注意」規定。「一審」指工作人員必須對每一輛過關的車輛進行報檢單審查，包括核對公司地址、發貨人、收貨人信息等。「二查」指對10%的車輛電子封條進行核對；對8%的車輛進行卸貨抽樣。「三注意」指注意風險控制、注意違規夾帶檢查、注意有針對性的抽樣。

採世界一流檢設備

目前，深圳檢驗檢疫局的檢設備總價值超過7.7億，已達世界第一流，經深圳口岸檢驗檢疫的供港食品合格率達99.999%。同時，深圳檢驗檢疫局還邀請香港食衛局、衛生署、漁護署等相關部門到該局實驗室進行參觀，並與香港漁護署大龍獸醫化驗所開展技術交流。隨著深港間互動越來越頻繁，彼此間的信任、默契指數越來越高，曲海峰感歎：「在長期的交流合作中，我們把香港對我們的間諜拉直成為感歎號！」