

论述如何推进超市生鲜肉品质量的提升

张先平

(威海市文登区贸易发展服务中心 山东 威海 264400)

[摘要]随着我国近些年社会经济的不断发展,人民生活水平不断提高,人们日常生活用品大多在超市进行采购,这就促使肉类产品从传统的露天市场和农贸市场销售,开始向超市销售迈进。但是超市肉的品质与国外的发达国家相比较,也仅仅是销售的形式上有所改善,超市鲜肉品质,不单直接关系到超市和肉类联合加工企业的经济效益,也和人民群众的食品安全、身体健康息息相关,基于此,本文主要讨论如何提升超市生鲜肉品质量。

[关键词]超市;生鲜肉品质量;有效措施

[DOI] 10.12252/j.issn.2096-6288.2021.08.225

近年来,生鲜肉品在超市中销售得到了飞速发展,与传统的农贸市场和露天市场相比,生鲜肉类的品质进步速度非常的快。超市的生鲜肉品来源单纯,包装清洁,人民群众较为认可,但是我国超市生鲜肉品在各个环节仍然存在着各种各样的问题,因此有必要讨论如何提升超市生鲜肉品质量。

一、超市销售生鲜肉品现阶段存在的问题

目前超市销售生鲜肉品在我国发展时间较短,在生鲜肉品质量和销售方面依然存在一定的问题。

(一)质量监督检验方面

生鲜肉品在超市销售,超市在销售环节缺乏快速检验生鲜肉品质量的设备和方法,导致生鲜肉品的质量检验速度跟不上超市的销售速度。

(二)超市生鲜肉品源头质量方面

超市销售的生鲜肉品在生产源头上的质量问题很难把控,由于缺乏相关的规范标准,养殖基地会出现在饲料、兽药等投入品使用过量的问题,这就使得超市销售的生鲜肉品出现有药物残留等质量问题。

(三)生产、运输、销售之间信息传递方面

超市生鲜肉品在生产源头、冷链配送、超市销售之间信息传递不够及时,而且反馈追踪处理困难,一旦出现生鲜肉品质量问题很难追溯责任关系。

二、提升超市生鲜肉品质量的有效措施

(一)生鲜肉品生产体系建设

提升超市内的生鲜肉品质量,首先就要加快生鲜肉品生产体系建设,主要可以从以下几个方面入手。

1、养殖加工

对进入超市的畜产品实行市场准入制,没有经过无公害畜产品认证的肉品不得进入超市销售。同时超市主管领导要组织有关专家对养殖加工基地的环境和生产过程进行考察论证。

养殖基地的生猪品种必须健康优良,采取“自繁自养,全进全出”的饲养模式;实行饲料原料和预混料的质量控制和定点生产供应,严禁超量添加兽药及饲料添加剂;全面实行宰前15天至20天生猪停药制度;筛选养猪基地兽药品种,严禁使用国家所禁止使用的药物,例如:盐酸克伦特罗等;出栏前治疗过的生猪实行隔圈饲养;对生猪实施机械化单独规范屠宰。

2、冷链配送

在超市考察确定养殖基地之后,在生鲜肉品的冷链配送过程中要使用封闭悬挂式空调专用车配送,以免在运输过程中生鲜肉品出现混杂、挤压、污染、变质等问题。

3、销售环境

超市在销售生鲜肉品时,要统一配备冷藏柜,保证分割操作间、分割工具和操作人员的干净卫生,落实灭蝇灭鼠工作,对相关工作人员进行健康检查等。基于现在特殊环境的影响,需要定期对员工的健康体检进行审查。

4、包装标识

超市在销售生鲜肉品时还要进行分等分级,对不同部位的生鲜肉品采用不同的销售价格,在包装上要粘贴生鲜肉品的品牌、生产加工日期、屠宰加工时间、生鲜肉品重量、金额等内容。

5、商品供应体系不健全

我国超市生鲜供应链目前虽已基本形成,但问题也较多。从长远来看,生鲜超市若不解决供应链上存在的问题,将很难根本性取代农贸市场的地位。其特点是供应链太长,生鲜产品从生产地到货架,中间要经过许多环节,不仅大部分生鲜产品最终丧失了价格优势,产品的新鲜度也赶不上农贸市场,而且供应链管理效率低下,特别是大宗农产品物流与连锁超市生鲜区之间未能形成有效衔接,生鲜产品的冷链物流尚未形成,这些都导致了超市在经营生鲜上的高成本和低新鲜度。

（二）快速检测体系建设

超市生鲜肉品的快速检测体系建设，也能够提升超市生鲜肉品质量。

1、生产企业自检

生产企业在屠宰加工前，要先对牲畜进行检查，对符合检测要求的牲畜再进行屠宰加工；在屠宰加工过程中，也要对生鲜肉品进行检查，主要针对大肠杆菌、沙门氏菌等细菌总数，和铅、砷、铜等重金属含量的检测。

2、超市快速检测

超市要引进快速检测仪器，培训相关工作人员，针对生鲜肉品中的抗生素、黄曲霉毒素、兽药残留、农药残留等进行检查，保证生鲜肉品质量。

3、政府部门抽检

政府检测部门监督检验。对养殖环节饲料用水进行质量检测，对猪瘟等重重大人畜共患疫病进行监测；对屠宰加工环节的安全指标进行检验，重点抽取猪肉、猪肝、猪尿样，对其中的盐酸克伦特罗、兽药、农药残留、重金属含量、有害微生物进行检测；对超市销售肉品的药物残留和致病菌进行抽检

4、信息流转体系建设

信息流转体系建设，是指在牲畜养殖、屠宰、加工、运输、销售过程中严格的将生产、用药、出栏、检验、检疫等台账记录归档保存。一旦生鲜肉品出现任何质量问题，都可以通过归档记录快速准确的追溯责任。

三、落实超市生鲜肉品质量控制的措施

（一）社会舆论推动

可以通过新闻媒体和新媒体等手段进行宣传科普，让消费者充分了解生鲜肉品质量安全的主要指标、超市销售的生鲜肉品与其他市场销售的生鲜肉品在生产过程的区别、以及超市生鲜肉品都是通过无公害畜产品检验的，例如无公害畜产品认证要求，无公害畜产品生产基地的内涵，市场准入的概念，促进消费者在超市购买生鲜肉品。

（二）规范生产

想要保证生鲜肉品的质量，就要保证生鲜肉品生产过程无公害。要在牲畜的养殖环境、兽药饲料的使用、防疫监测、屠宰加工、冷链配送、销售、包装等环节都要进行质量控制，制定出超市生鲜肉品生产技术操作规范，以国标或行表的形式发布，强制要求养殖基地、加工工厂、销售超市严格按照规程生

产操作。

（三）质量监督

政府检测部门监督检验。对养殖环节饲料用水进行质量检测，对猪瘟等重重大人畜共患疫病进行监测；对屠宰加工环节的安全指标进行检验，重点抽取猪肉、猪肝、猪尿样，对其中的盐酸克伦特罗、兽药、农药残留、重金属含量、有害微生物进行检测；对超市销售肉品的药物残留和致病菌进行抽检。

（四）引导价格

在超市中，生鲜肉品的优质优价是推动超市肉品质量控制的动力源。根据现在社会的消费以及市场贸易的情况做出分析，只要能保证生鲜肉品的质量，则可以保证价格的提升空间与潜力。在人民生活水平的不断提升中，对于通过质量控制的超市销售的生鲜肉品提升20%-30%的价格也完全可能。这种增价的情况，将刺激到生猪生产的生产欲望，带动优质的安全猪肉产品生产，可以使消费者对食品安全的要求得到更大的满足，提高以后畜产品的市场竞争力。

总结语

目前，我国超市销售生鲜肉品与世界上部分发达国家还存在着一定的差距，在一部分发达国家，已经形成了比较完善的质量监控体系，已经有接近80%生鲜肉品在超市或专卖店进行集销售。超市生鲜肉品质量其实就是整个肉品质量的缩影，想要不断提升肉类产品整体质量，可以先从提升超市生鲜肉品质量入手。超市销售的产品更注重品牌声誉和产品质量，有利于推进整个肉类产品的质量控制，进而不断提升我国生鲜肉类产品在国际市场上的核心竞争力。

参考文献

- [1]周炜, 印伯星, 杨仁琴, 等. 乳品加工中超高压技术对乳品质量的影响及其应用前景分析[J]. 现代食品, 2019, (13): 94-96.
- [2]张三粉, 王丽芳, 杜琳, 等. 生鲜乳中菌落总数检测方法的比较研究[J]. 畜牧与饲料科学, 2018, 39(4): 18-20.
- [3]樊斌, 李萌, 李翠霞. 婴幼儿配方奶粉原料乳形式的技术经济分析[J]. 中国乳品工业, 2017, 45(10): 33-36.
- [4]牟朝丽, 陈锦屏. 食品安全的影响因素探讨[J]. 食品研究与开发, 2004, 25(6): 13-15.
- [5]苏越, 胡梦坤. 食品安全及其影响因素探讨[J]. 农业科技与装备, 2010, (3): 25-27.