

# 今日起宁波主城区活禽市场永久性关闭 买杀白禽认准两只脚环

从今日起，宁波主城区将永久性关闭活禽交易市场，所有禽类都将杀白上市。昨天，宁波市肉禽蛋批发市场全新的活禽集中屠宰流水线安装调试完毕，今日起正式运行。记者从市农业局了解到，今后市场上合格的杀白禽将佩戴两个脚环，一个是由农业部门配发的检验检疫标志脚环，另一个是由屠宰企业配发的家禽检验标志脚环。

记者 孙美星



宁波肉禽蛋批发市场，工作人员将活禽挂上自动屠宰流水线。 记者 崔引 摄

## 主城区被禁 非限制市场须“现杀现卖”

根据省政府相关规定，我市自7月1日起，永久性关闭主城区活禽交易市场，推行家禽杀白上市。这也就意味着，以后海曙等四区所属街道内将不再有活禽交易，主城区农贸市场内“现杀现卖”和活禽交易现象将一去不返。

不过有些家住近郊区的市民疑惑，为啥市区菜场都已经停止活禽交易了，自己周边还是偶尔能看到活禽在卖？市农业局有关负责人介绍，宁波主城区禁止活禽交易的具体范围包括：海曙、江东、江北及鄞州（石碶街道除外）四区所属街道的活禽交易市场，如江北的慈城镇就不包括在内。另外，余姚、慈溪也根据当地实际情况正积极推行城区家禽杀白上市工作。

其他非限制活禽交易的县(市)、区，虽然可设立活禽交易市场，但只能“现杀现卖”，即必须宰杀后方可交付购买者，不能把活禽提出市场。

## 设立3个临时过渡性家禽集中屠宰点

活禽交易市场永久性关闭后，所有的禽类都将杀白上市。为保障市场供应，我市设立了“一主二副”3个临时过渡性家禽集中屠宰点，全面启动杀白工作。

其中一主就是位于宁波市肉禽蛋批发市场的家禽集中屠宰点，目前该屠宰点的设施设备已安装调试完毕，7月1日可正式

运行，设计班（8小时）屠宰家禽能力4万只。

二副就是鄞州区高桥镇盛发肉禽专业合作社水禽集中屠宰点和江北区浙江上甬锦路畜禽专业合作社家禽集中屠宰点。

江北区浙江上甬锦路畜禽专业合作社家禽集中屠宰点目前正在安装屠宰设备，

7月10日可正式投入运行，设计班（8小时）屠宰能力3万只；鄞州区高桥镇盛发肉禽专业合作社水禽集中屠宰点当前班（8小时）屠宰5000只，并新购买5亩土地，用于屠宰点扩建。根据有关部门测算，这3个屠宰点的设计家禽屠宰量能满足主城区消费需求。

## 机械化宰杀，最高每小时屠宰5000只

宁波市肉禽蛋批发市场是宁波市区规模最大的家禽交易中心，也是宁波市区主要的活禽定点屠宰点。为保障市场供应，市场已投入600多万元引进了机械化的家禽屠宰流水线，目前已成功试运行半个月左右。

活禽上架——电击击昏——割喉放血——热水浸泡——机械脱毛（分为头部脱毛、全身粗脱、去除脚皮等步骤）——手工剖膛——预冷……记者昨日在市场的家禽屠宰流水线上看到，除了放血和剖膛两项工序，所有屠宰工艺都采用机械完成，一只家

禽屠宰时间在45分钟左右。

“有了屠宰流水线，屠宰效率更高，而电击击昏家禽再宰杀的方式也使得屠宰过程更人性化。”市肉禽蛋批发市场总经理范伟生介绍，该流水线最高屠宰能力是每小时5000只，由于放血过程有3分钟左右时间，杀白禽体内的积血更少，鸡肉煮熟起来味道更鲜美。此外，每只活禽宰杀后，立刻进入预冷环节，使得杀白禽的温度从40℃降到0℃~4℃，完成预冷的禽类将通过冷链配送至各市场销售，这样可以最大程度保证禽类

口味的鲜美。据介绍，采用全程冷链配送的杀白冷鲜鸡，一般保质期为4天时间，不过市民买回家最好当天吃。

范伟生介绍，因为机械化宰杀的杀白禽品质高、卖相好，试运行期间，市场杀白禽的销量增加了一倍，从流水线投入前的每天3000只左右，增长到目前每天销售5000~6000只。据了解，目前市肉禽蛋批发市场的禽类总交易量已经恢复到禽流感发生前的15%~20%。昨天，杀白上市的三黄鸡、白羽鸡批发价格在8元多/500克，土鸡在13元左右/500克。

## 今起杀白禽须凭“一证两标”销售

对于普通消费者来说，活禽还好辨别新鲜程度，杀白上市的禽类如何鉴别优劣？市农业局提醒，今后合格的杀白禽会佩戴两个脚环上市，分别是杀白禽的检验和检疫合格标志(见图)。一个是由农业部门配发的家禽检验检疫标志脚环，这说明买到的杀白禽是经过检验检疫合格的产品，另外一个是由屠宰企业配发的家禽检验标志脚环，通过这个脚环可以辨认家禽是在哪家屠宰点屠宰的。

此外，通过手机扫描脚环上的二维码，可以了解禽类的品种、屠宰企业名称、屠宰日期、保质期和贮存条件等。这两种脚环一经佩戴就不能解开，要想取下除非是把脚环剪开。

为了严格脚环管理，市肉禽蛋市场专门派3个工作人员给集中屠宰好的鸡上脚环。

市农业局有关负责人介绍，集中屠宰“杀白上市”的家禽将纳入宁波市肉菜追溯体系，实现产品质量安全可追溯。今后为了方便不会使用智能手机的消费者，杀白禽将统一包装标识，消费者有望直接在包装上就能了解屠宰企业名称、屠宰日期、保质期等信息。

据了解，为确保杀白禽产品质量安全，我市采取了多项措施。目前我市的禽类主要来自省内的嘉兴和金华地区，所有家禽凭有效《动物检疫合格证明》进入主城区“一主二副”集中屠宰点统一杀白上市。市

外家禽定点屠宰企业禽肉及其产品实行备案制度，经市贸易局备案登记后方可进入主城区流通。从今天开始，杀白禽须凭有效的“一证两标”进行销售，并统一凭“一证两标”进入批发市场、农贸市场、餐饮企业等。其中一证是指《动物检疫合格证明》或《宁波市动物和动物产品分销信息凭证》，“两标”指的是两个脚环。

记者从市贸易部门了解到，为配合杀白禽的上市销售，接下来我市还将对农贸市场原活禽交易摊位按照要求改造成销售杀白禽摊位，对活禽专卖店也将改造提升，原活禽专卖店按照要求进行改造后销售杀白禽。

## 链接

### 冷鲜鸡的口感比活杀鸡更好

从今天起，主城区消费者将只能吃到杀白上市的冷鲜鸡，专家介绍，冷鲜鸡的口感和营养比活杀鸡更好。浙江万里学院生物与环境学院副教授杨震峰介绍，在国外，禽类都是以冷鲜鸡的形态上市，刚宰杀的禽类因为在屠宰前剧烈挣扎，肌肉会产生大量乳酸积累，刚宰杀的鸡如果马上吃，肉质会感觉粗糙和发酸。

此外，动物死亡后还会有一个尸僵的过程。刚宰杀的动物肉，肌肉纤维呈僵直状态，硬度大，难以咀嚼，缺少汁液，因此不好吃，还影响消化、吸收。要使肉类变得鲜嫩，需要一个专业术语叫“解僵”的过程。不同动物肉，解僵所需的时间不同，比如鸡一般在4~8小时，猪肉是12~24小时。如果在常温中解僵，动物的肉质会因为微生物滋生变得腐败，在0℃~4℃的低温环境中进行，能有效抑制微生物的生长。这也就是为什么刚宰杀的鸡肉嚼不动，冷藏一下，不是冷冻，吃起来鲜美多了。至于冷鲜鸡的营养，专家介绍冷鲜保存的过程中鸡内的营养不会流失，反而因为肉质变嫩，更便于人体吸收营养。

### 怎样鉴别是冷冻鸡还是冷鲜鸡

目前冷鲜鸡和冷冻鸡是市场的主流，怎样鉴别这两种鸡？市畜牧兽医局有关专家提醒，市民要防止商家用解冻的冷冻鸡替代冷鲜鸡，因为前者的口感不如后者。选购鸡时，可看看肌肉是否结实，不妨以手指按下，新鲜的自然有弹性；经过长时间冰冻又解冻的，则久久未能恢复原状。此外，鸡肉的细胞组织在冷冻时候也可能破坏细胞，因此解冻后的鸡会渗出比较多的水分，冷鲜鸡比较少，这也可以作为鉴别的一个依据。

### 怎样鉴别死后宰杀鸡还是活宰的鸡

专家介绍，看鸡肉的颜色可以区别，死鸡血液循环停止，宰杀的时候血放不出，内脏拿掉后，鸡肉会呈现暗红色。活鸡在宰杀的时候大部分血被放掉了，鸡肉看起来很白净，这是两者最显著的区别。

此外，选购冷冻鸡要注意，冰霜太多的冷冻鸡不要买，说明已经不新鲜，冰霜较多也是食物不新鲜的表现，可能是解冻后又冻结造成的。