

主城区禁止活禽交易一年多

# 个别菜市场仍在公开叫卖活鸡鸭



### 记者眼

从去年7月1日开始，宁波主城区永久性关闭了活禽交易市场，所有禽类都杀白上市。

近日有市民向本报反映，江东福明路一带的菜市场和临时菜市场有活禽公开销售。“怎么菜市场里还在卖，是不是现在放开了？”该市民反映的情况是否属实？昨天，记者对该市民反映的情况进行了求证。

本报记者

## ●现场调查

### 筐底藏着活禽偷偷卖

日前，记者来到了位于江东区沧海路上的福明菜市场，发现在肉食区果然有两家商户正在现场宰杀活禽。其中位于菜市场东门的15号商户生意最火，购买活禽的顾客已经排起了小队长。只见男店主负责宰杀活禽并对活禽进行褪毛，女店主则负责将褪毛后的活禽切块、打包。

记者发现，在靠近墙的地方，店主搭起了一口大锅，活禽被宰杀后都被放进锅里进行褪毛，一股腥味从锅里冒了出来，而褪下的毛则均被扔到了边上的箩筐里，地上狼藉一片，散发着阵阵腥臭。

“鸡都是活的吗，我看看。”记者询问。“当然是活的，鸡、鸭子都有，你看多新鲜！”男店主从摊位上叠着的一摞箩筐下拎出了几只活的鸡和鸭让记者挑选。原来，活禽都被藏在了箩筐底下，有10多鸡和鸭。

“这些都是正宗的土鸡吗，它们从哪里来的？”

女店主称：“肯定是土鸡，都是自家在山上养的，这种小一点的每公斤要32元，另外一种每公斤要40元。”

在记者采访时，前来买活禽的顾客不断。只见有顾客挑了一只鸡，男店主非常麻利地将鸡宰杀好、褪完毛，女店主对半切完后交货，全程不过五六分钟。

在靠近福明菜市场西门的一家名为“宁海香鸡”的商户，也在偷偷卖活禽。虽然店铺里摆着不少杀白禽，但只要顾客询问有没有活禽，店主就会从角落的箩筐里拎出一只只活禽让顾客挑选。

当天下午4点30分左右，记者再次来到福明菜市场，发现15号商户的生意还是非常好，排队的人还是很多，店主夫妇忙得不可开交。



通途路临时菜市场外有小贩出售活鸭。 记者 崔引 摄

### 临时菜市场里活禽公开卖

如果说菜市场里的活禽销售还是半遮半掩，一些临时菜市场里的活禽销售则是公开进行。

12日上午6点左右，记者来到距离福明菜市场1公里左右的一家临时菜市场，这家临时菜市场位于桑田路和福明路之间，靠近通途路北侧。

这个菜市场每天的人流量很大，记者到时，整个菜市场被挤得水泄不通。就在菜市场大门口的草地上，有人放养着10来只活鸡，其间还有人走出菜市场大门抓了一只进去。

靠近这个临时菜市场东侧的一家商户，公然把活鸡放在摊位边上，让顾客自由挑选。

“这些都是本地放养的土鸡，18元钱一斤，你多买几只还能优惠，我们家的鸡还有不少人特地打电话过来预订的。”摊主一边招徕顾客，一边麻利地宰杀活禽。在他身后也搭着一口很大的锅，地上全是褪下的鸡毛，一股股腥气从锅里翻腾出来，让人作呕。

离开菜市场后，记者还在菜市场的大门口看到，有人将几十只鸭子挂在电动车上，在路边吆喝。

记者询问了多位周边市民，他们都表示，这两个菜市场卖活禽至少有半年多，住在福明路周边的居民都知道，也没见过有人来管。



通途路临时菜市场内摊贩出售活禽。



福明菜场内，经营户出售活禽。



福明菜场，摊主将活禽藏在摊位底下。

## ●原因分析

### 活禽贩卖为啥屡禁不止？

记者从市畜禽屠宰管理办公室了解到，宁波主城区禁止活禽交易已经有一年多，从未放开。根据去年7月1日开始实施的《浙江省活禽交易管理办法》，设区的市城区内限制活禽交易。限制活禽交易区域内不得设置活禽交易市场，不得从事活禽交易活动。

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。

据了解，去年7月活禽交易停止后，宁波主城区的活禽交易几乎绝迹。但随着禽流感疫情逐渐远去，有关部门监管逐渐放松，加之受吃活杀鸡习俗的影响，一些菜场的活禽交易又开始死灰复燃。

“买不到活鸡那阵子，我家里几乎不买鸡，菜市场里杀好的鸡不鲜，口感差。”一名顾客说，他家住在青藤小区，听说福明菜市场有活鸡卖，他每次都特地去买活鸡。

业内人士介绍，相较于杀白禽销售，活禽售卖利润高。目前宁波市场上杀白禽的售价在24~30元/公斤，而一些活杀的禽类，每公斤售价最高能达到四五十元，卖出一只活禽能比卖一只杀白禽多赚不少。

“所有的禽类产品上市都需要通过检验检疫合格，但主城区的活禽肯定是经营户自己私自拉来的，来源不明，没有经过检验检疫，鸡鸭的健康状况也不清楚。”市畜禽屠宰管理所有关负责人介绍，因为顾客不可能了解到活禽的来源，其安全性很难得到保证。

## ●权威说法

### 活杀鸡口味真的比冷鲜鸡好？

不少消费者固执地认为活杀的鸡口味一定更好，真的是这样吗？浙江万里学院生物与环境学院副教授杨震峰表示，并不是因为现在不能卖活禽了，才说冷鲜鸡好，冷鲜鸡比现杀鸡更营养和美味是有科学道理的，在国内外禽类都是以冷鲜禽的形态上市。

“现行的动物屠宰方式会使得动物在屠宰前剧烈挣扎，使肌肉产生大量乳酸积累，这和长时间不锻炼的人突然剧烈运动后手脚会发酸是一样的道理。如果动物肌肉里的酸不排放就直接食用，会影响肉的口感，这也就是刚宰杀的鸡，肉质粗糙和发酸的一个原因。”杨震峰介绍，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，需要一个专业词语叫“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肉的营养不会流失，反而因为肉质变嫩，更便于人体吸收营养。

**民泰财富之窗** **浙江民泰商业银行**

**开“薪”快乐 让梦想起航**

“薪乐贷”为稳定收入的客户提供免抵押个人消费类贷款，满足您大件耐用消费品、住房装修、旅游、教育、购车等消费的需要。

**适用人群** 在职公务员 金融行业在编正式员工 电信、电力、石油、烟草等国有大中型企业在编正式员工 教师、医生或其他事业单位编制人员。

**产品特点** 贷款免抵押 • 额度最高50万元 • 贷款期限最长5年 • 手续简单  
最快一天放款 • 还款方式多样

**申请条件** 贷前平均月收入不低于3000元  
现单位工作6个月以上  
近6个月内由社保记录或公积金记录

**利率最低5.13%起**

| 网点   | 地址                 | 电话       | 网点   | 地址              | 电话       |
|------|--------------------|----------|------|-----------------|----------|
| 宁波分行 | 鄞州区钱湖北路942号(奥莱城大厦) | 87807100 | 海曙支行 | 海曙区环城西路428号     | 81159901 |
| 镇海支行 | 镇海区中门路光明里2-16号     | 55128510 | 余姚支行 | 余姚市四明西路728-742号 | 58228750 |
| 慈溪支行 | 慈溪市观海卫镇观海路28-106号  | 23708888 | 江北支行 | 江北区双东路22号       | 55862180 |
| 北仑支行 | 北仑区长江路1000号        | 55128506 | 镇海支行 | 镇海区土市街福生里240号   | 55877700 |
| 象山支行 | 象山丹东南海路海晏湾28H-315号 | 26751001 |      |                 |          |

网址: www.mintaibank.com 客服热线: 96521 宁波地区投诉咨询, 请拨打0574-82807057