



核心报道

韶两句

24小时读者热线: 96060 都市圈网www.dsqq.cn E-mail: xdkb@kuaibao.net

责编:石磊 美编:江佳镁 组版:唐龔

现代快报
2013.4.8
星期一

A6

禽流感“误伤”南京鸭业,你还敢吃盐水鸭吗?

应对禽流感·调查

■ 快报探访

南京“大冰柜”： 冷冻禽肉销量 有摊位锐减9成

快报讯(记者 张瑜 付瑞利)南京城区的肉类批发市场主要有两个,一个位于宝塔桥西街168号的天环食品,即老南京肉联厂,另一个位于长虹路附近的肉类批发市场,是南京主要存储冷冻肉的“大冰柜”。

昨天下午,现代快报记者来到天环食品,发现市场内并没有经营户,有工作人员表示这里周日休息,周一到周六正式营业。

长虹路附近的肉类批发市场正常营业,来采购的客户并不多,“鸡鸭有关的冷冻肉之前每天能卖5到6吨,现在每天只能卖到500到600公斤。”一位老板说。

南京香铺营菜场： 鱼虾销售增价格涨

快报讯(记者 张瑜)鸡鸭吃不到,那就吃鱼虾。昨天下午,在南京的香铺营菜场,一些水产品的摊位前格外热闹。

曹老板表示,最近鱼类一天多卖50多斤,是平时两倍,“虾的批发价每斤涨了五六块钱。”南京物价局数据显示,南京昨天水产品类中,草鱼9元/斤,鲫鱼9元/斤,鳊鱼9元/斤,而白鲢则是4.5元/斤,价格都比之前有不同程度的上涨。

无锡灵山和中山陵音乐台： 鸽子全被“关禁闭”

快报讯(通讯员 王伟 记者 金辰 唐奕 沈晓伟)据无锡灵山景区负责人介绍,灵山饲养了近300只鸽子,用于游客观赏。在5日得知上海鸽子样品中检出H7N9禽流感病毒后,他们当天下午将所有放飞的鸽子收回鸽笼,进行隔离。6日起景区全面停止放飞鸽子。

目前,现代快报记者又从中山陵管理局获悉,为进一步确保游客安全,杜绝隐患,昨天最新决定,把中山陵音乐台的鸽子陆续关入鸽笼,停止放飞。

■ 特别提醒

生禽畜肉烧熟煮透

国家食品安全风险评估中心指出,禽流感病毒普遍对热敏感,对低温抵抗力较强,65℃加热30分钟或煮沸(100℃)2分钟以上可灭活。病毒在较低温度粪便中可存活1周,在4℃水中可存活1个月。

国家食品安全风险评估中心提示说,H7N9禽流感病毒除经呼吸道传播外,也可通过密切接触感染的禽类分泌物或排泄物等被感染,直接接触病毒也可被感染。尽管感染的来源及传播模式尚不能确定,但应不接触、不食用病(死)禽、畜肉,不购买无检疫证明的鲜、活、冻禽畜及其产品;生禽、畜肉和鸡蛋等一定要烧熟煮透。

据新华社



普通青年:积极预防,出门口罩,进门板蓝根
文艺青年:假如生活欺骗你,不要悲伤,面朝大海春暖花开
南京青年:我都好几天没啃鸭子了……

部分桂花鸭专卖店生意淡了 老字号“章云板鸭”销量跌两成

禽流感让南京鸭业遇寒流,鸭企喊冤“用的是冻鸭而非活鸭”

南京人出了名的爱吃鸭,据南京鸭业协会统计,南京1年加工销售的鸭子有1亿只。此次禽流感来袭,南京鸭企境遇如何?

现代快报记者昨天了解到,大部分鸭企的原料鸭来自外地,且都是冻鸭,因此暂停批发市场的活禽交易对货源没有影响。不过,市场反应却很难乐观,这几天包装盐水鸭的销售额降了两成多,散称鸭制品则降了3成左右。

现代快报记者 鹿伟
见习记者 季金晶



南京的鸭子卖不动了 本版摄影 现代快报记者 施向辉

■ 市场反应

桂花鸭专卖店： 真空包装降两成 散称的降了3成

南京盐水鸭国内外闻名,不少游客都会买上几只带回家。

大行宫附近一家桂花鸭专卖店的老板说,大家对于真空包装的盐水鸭还是比较放心的,“因为桂花鸭的品质有保证。”尽管如此,他估算了一下,这几天真空包装的盐水鸭销售降了四分之一到五分之一。

现代快报记者看了一下店里的鸭产品,比如盐水鸭、鸭胗、鸭翅等,包装上的生产日期大部分都是3月底的。至于鸭子的来源,老板介绍说,原料鸭一般都是光鸭或麻鸭,“都是桂花鸭集团统一从外地进的。”

相比之下,散称的盐水鸭更惨。“大概降了三分之一吧。”这位老板表示,这几天散称的鸭制品已经在陆续减少进货了,因为买的人减少了。

绝味鸭脖店： 销量直接减半 店员早早就回家

南京洪武北路附近一家超市,销售十多种鸭制品,绝大多数产自南京,生产日期基本在3月27号左右。一位销售人员说,上周他们进货量开始减少,“现在一天就一两个人买鸭子,下周估计不用进了。”

在超市对面的绝味鸭脖店内,一位店员告诉记者,这两天开始,销售额基本上是平常的一半。“以前每天进一次货的,昨天进的货到今天都没卖掉。”店员表示,她们店是绝味鸭脖的加盟店,鸭子都是由总公司调配的,货源是哪的就不太清楚了。

“有的加盟店,上午10点开卖,能一直卖到第二天凌晨两点,现在可好了,直接早关门回家了。”店员坦言,平时都是晚上10点才关门,现在肯定可以早早回去了。

部分老字号： “章云”生意淡了 “金宏兴”断货源

南京老字号“章云板鸭”也受到影响,一位伙计告诉记者,这两天的生意只有往日的8成。

平时每天都排队的“金宏兴”也一样面临生意问题。杨老板称,这两天货源完全断了。“平时我们都在黄山路的西郊家禽批发市场进鸭子,一次至少200只。”杨老板说,南京宣布暂停活禽批发市场活禽交易后,他们就进不到货了。“家里还有100只左右的存货,要是以往,一周就能卖完,看现在的情况,估计得10多天才能卖完吧。”

昨天下午5点多,在长白街附近的菜场,现代快报记者看到,一家熟食店的烤鸭正挂在店里,旁边摆着几只盐水鸭。“以往这个点肯定都卖完了,今天还不知能不能卖掉呢。”老板无奈地说。

■ 鸭企应对

原料都是冻鸭 已经过层层检疫

据南京鸭业协会统计,南京一年加工销售的鸭子有1亿只。大大小小生产加工鸭子的企业,加起来一共有100多家。

南京鸭业协会相关负责人表示,现在卖的鸭子基本上是春节后从外地进的冻鸭。“我们用的原料是冻鸭,不是活鸭。”南京桂花鸭集团相关人士表示,“桂花牌”盐水鸭原料,来源主要是山东、河南等地大企业,宰杀、加工运输等环节都会经过层层检验检疫。桂花鸭集团已启动应急预案,集团计划本周成立工作小组,设发言人回应公众关心的问题。

南京樱桃鸭业一专卖店也表示,公司使用的是冻鸭,“现在销售的鸭至少一个月前进的。”

“按照市里的文件,劝退的只是运输活禽的车辆,不包含冻鸭。”南京市农委相关人士表示。

菜场老板1天只能卖一两只鸡,相关产业更是悲催—— 烧鸡公店竟然有桌人! 一问是老板……



烧鸡公店生意惨淡

南京鸭业都遭遇寒流了,鸡就更别提了。昨天,现代快报走访多家商铺,听到最多的,就是从业者的叹气声。

菜场卖鸡老板想关门

李老板在下关晓街集贸市场做禽类生意,以前每天能卖三四百只活鸡活鸭。六天前,他刚从紫金山家禽批发市场进来一批货。第二天一翻报纸,才知道禽流感来了。

“早知道就不进货了,七八千块钱全压在这里了,每天还要付两三百元的摊位费。”老李的妻子正

在宰鸽子,打算分送给亲戚,先放在冰箱里冷藏起来。老李说,现在活鸡活鸭的销量分别是每天一两只。

尽管专家建议尽量避免接触活禽,但老李夫妻没有任何防护措施。老李说,他当然担心安全,但想想卖鸡的都戴上口罩了,还有哪个客人敢买,“真想把这些货处理掉,然后带着老婆出去旅游。”

烧鸡公老板只好自己吃

昨天中午12点多,丹凤街一家烧鸡公店,老板徐女士闲坐在服务台里。店里没有一个客人。

这是一家开了十多年的老店,但最近几天,徐女士看不到那些熟面孔了,“禽流感了,我还让人家过来吃饭,不好吧?”徐女士很无奈,“笼里还有一只鸡,再卖不出去,我自己烧烧吃掉。”

在马台街开烧鸡公店的张先生,也不断感叹生意难做,最近店里的营业额下滑一大半。以前每到饭点,店里总是人来人往。昨天中午,只有他和几个朋友坐在大堂里,守着桌子,边吃边聊。“你这是‘以身试吃’,给自己做广告呢?”“不是的,就是想吃了。”

现代快报记者 张瑜 付瑞利