

快报调查

爆料热线: 96060

南京主城区暂停活禽交易已经一个月了,市民想吃活鸡、活鸭买不到,只能去菜场或超市购买宰杀好的,但这样的鸡能让人放心吃吗?昨天,现代快报记者调查发现,目前南京市场上宰杀好的鸡种类不少,带着冰坨的冷冻鸡大家一看就明白,而有些商家说的冷鲜鸡,或者当天宰杀运到市场的光鸡,市民却雾里看花不太明白了。

据悉,上海前不久发布了《冷鲜鸡生产经营卫生规范》,明确了冷鲜鸡的制作、包装、运输、销售等安全标准,而南京暂时还没有相关规定。目前南京暂停了主城区的活禽交易,但郊区的集中宰杀点还没建好,这也让南京的禽类交易略显尴尬。

实习生 徐萌 现代快报记者 张瑜 朱蓓

冷鲜鸡“生日”雾里看花 商家都说是当天现杀的

南京活禽交易暂停了,吃啥鸡肉放心? 快报调查发现,号称现杀的冷鲜鸡,有不少保质期存疑

市场探访

超市:冷鲜鸡价格比冷冻鸡高

“都是新鲜的,今天刚宰杀。”仙林一家超市的工作人员指着冷鲜专柜里的鸡肉说。标签显示,这些鸡的包装日期是5月4日,保质期到5月6日,贮藏条件为0—4℃。超市的专柜是否达到贮藏条件呢?温度记录单显示,冰柜温度设置为零下10℃,工作人员每两个小时进行确认。

在大行宫附近的另一家连锁超市,现代快报记者询问了多名超市工作人员,才找到了冷鲜

鸡。在冷鲜猪肉柜台最东头不起眼的角落里,六个不锈钢盘子中散装着鸡胸脯、鸡腿、翅中等冷鲜禽类产品,没有包装。

“跟冷冻的肯定不一样哎,这些都是冷鲜肉,价格要高一些。”超市工作人员说。冷鲜的鸡全腿每斤12元,冷冻的每斤6.58元;冷鲜的整鸡每斤9.8元,冷冻的每斤6.8元。冷鲜禽类产品比同类冷冻产品的价格高出四成以上。



南京一菜场内,光鸡摆在柜台上任市民挑选 现代快报记者 马晶晶 摄

菜场:光鸡摆柜台,都说是鲜鸡

“要买鸡吗?全是新鲜的,早上刚宰的。”香辅营集贸市场的一家禽类商贩拉开冰柜,让现代快报记者看看整鸡的色泽,摸摸鸡肉的紧实程度。而当另一位顾客走到柜台,想要挑几块鸡胸脯肉和鸭腿。小贩从冰柜底部搬出一个印有“山东呱呱鸭制品有限责任公司”字样的纸箱说,“和柜台里面是一样的,你随便挑。”与冰柜上层摆放的不同,纸箱里面的肉冻得硬邦邦的。

在新街口一家菜场,销售鸡肉的摊贩一般都将光鸡整齐地排列在柜台上。“这都是新鲜的,早上刚宰的。”几乎所有的摊贩都信誓旦旦地承诺。但仔细观察却不难发现,有些鸡的颜色略微泛黄,有点快风干的感觉,看上去并不像商贩所说的那么新鲜。

市场上真有那么新鲜宰杀的鸡?市场上的鸡肉到底从哪里来呢?科巷菜场办公室主任陈一顺告诉记者,目前,市场上的

鸡主要有三种来源。第一种是冷鲜鸡,从企业批发过来,新鲜度好一些。第二种是冷冻鸡,市场上很多都是这种,“有些商贩在家就会化好冻,带到市场内,说鸡是刚杀的,也看不出来。”而第三种,就是商贩们会买来活禽到集中屠宰场宰杀之后,再进行检验检疫,直接运到市场,“这种情况也有不少。”

陈一顺说,鸡肉要进入市场,必须要有检验检疫证明,还得有进货凭证。而商贩对于鸡肉的运输车辆,却没有太多太多的要求,“运输的时间比较短。”

商贩总说自己销售的鸡是刚宰杀的鲜货,但消费者却很难辨别这话是真是假。那从检验检疫证明能看出宰杀时间吗?陈一顺说,从证明能看出检验检疫的日期,有一定的参考性。

企业说

市民还是爱活鸡 对冷鲜鸡不买账

走访了多家超市和菜场,现代快报记者发现,购买冷冻禽类产品的人不少,冷鲜鸡则乏人问津。“活禽市场关闭了,冷冻的也凑合着吃。”多名选购冷冻鸡鸭产品的人都有相似的感受。

南京一家做冷鲜鸡的公司经理周先生表示,现在南京生产冰鲜鸡的企业并不多,虽然主城区不允许活禽交易,让冷鲜鸡销售比往常要好一些,但总体上市民观念还是没有转变。

“大家还是认为现杀的鸡最好,可实际上吃刚宰杀的鸡并不健康、卫生,而刚杀的鸡经过预冷处理后,鸡肉的营养成分、口感才是最好的。”周先生说,冰鲜鸡的生产一般是规模化进行,预冷处理后,要冷链运输、低温冷藏等,这些环节提高了成本,导致冰鲜鸡销售价格也较高。据悉,目前市场上冷冻白条鸡5—6元/斤,而冰鲜鸡每斤要卖到8元以上。

南京另一家冷鲜食品公司的负责人说,他们在2012年尝试过做冰鲜鸡,在南京农贸市场的专柜销售,不过消费者认为卖价太高并不买账。“冰鲜鸡顶多卖2天,到第三天卖不掉就得做冷冻处理,作为冷冻鸡销售了。”这位负责人说,高成本做了冰鲜鸡,销路打不开只能卖冷冻鸡,最终公司放弃了这块业务。

追问

屠宰点还没建好,活禽在哪儿宰杀

3月底,南京市政府发布公告,4月到8月主城区暂停活禽交易。交易暂停,可大家还是要吃鸡、吃鸭,这些活禽在哪儿宰杀?“公告上没说,相关配套设施也没跟上,导致现在活禽屠宰处境有些尴尬。”南京某相关部门的一位负责人告诉现代快报记者,政府划定的江南、江北两个定点屠宰点还没建好,现在很多活禽宰杀都是在南京的郊区分散进行。

这位负责人称,活禽定点屠宰并没有法律层面的要求,而是否设活禽定点屠宰,主要取决于政府对活禽交易的态度。

活禽交易啥时重启,家禽屠宰谁管

8月过后,南京主城区活禽交易是否还会重新开启呢?昨天,南京市商务局一位相关负责人,按公告的说法,既然是到8月底暂停,那么应该从9月开始,此前规定的26家农贸市场可以开禁活禽交易。“当然9月是否重启,还得看市政府通知。”据了解,原先由南京市商务局负责的生猪屠宰监管职责将划到南京市农委。有相关人士表示,南京将成立畜禽屠宰管理处,除了生猪屠宰以外,家禽屠宰也将纳入监管,有可能和生猪一样进行定点屠宰。

冷鲜鸡没有行业标准,如何保安全

4月1日,上海正式实施《冷鲜鸡生产经营卫生规范》,其中明确规定,冷鲜鸡屠宰后温度始终要求保持在0℃—4℃,并且冷鲜鸡最长的保质期不得超过6天。据了解,上海的这项地方标准,也是国内首个覆盖检疫、屠宰、运输、销售等全过程的冷鲜鸡食品安全标准。但现代快报记者了解到,南京暂时还没有这方面的相关规定。

冷鲜鸡生产企业也表示,因为没有明确的行业标准,很多不法商贩用解冻的冷冻鸡来冒充冷鲜鸡,在运输时也做不到冷链配送。“天热时,不用冷链车,从批发市场运到菜场,鸡肉可能就变味了。”

没包装无法溯源,消费者如何看明白

南京一家鲜食品公司负责人告诉现代快报记者,如今生猪是定点屠宰,并且政府也在推猪肉溯源系统,他们也希望这个系统能应用到冷鲜鸡上。

不少消费者也表示,超市冷鲜鸡有包装的比较少,而且即便有包装,上面的信息也很少,顶多只有个生产日期。不少人建议,给每一只冷鲜鸡上“身份证”,这样才能保证大家吃得安全、放心。

链接

冷冻鸡、冷鲜鸡 有啥不同?

冷冻鸡: 冷冻鸡是鸡屠宰后,快速降温使其冻结,置于-18℃—-35℃条件下储存。如果采用超低温快速冷冻的方式冷冻的鸡,可以最大限度保持鸡肉的营养和口感。保质期为6—12个月。冷冻鸡的口感比冷鲜鸡稍差。

冷鲜鸡(冰鲜鸡): 冰鲜鸡是生鲜肉的概念,是指严格执行兽医检疫制度,对宰杀后的鸡迅速进行冷却处理,使其温度在24小时内降为0—4摄氏度,并在后续加工、流通和销售过程中始终保持0—4℃范围内的生鲜肉,保质期为2—3天。

三招辨别 新鲜鸡肉

1 肌肉结实

选购新鲜鸡肉时,可看肌肉是否结实,用手指按,新鲜的有弹性,不新鲜的弹性差。

2 表皮光滑

如果鸡皮出现皱纹,表明鸡不新鲜,所以购买新鲜鸡一定要皮光肉滑。

3 肉色红润

屠宰已久的鸡,肉色暗哑,甚至发黑。新鲜鸡肉则红润有光泽。