

从去年4月1日起,南京主城六区暂停活禽交易。眼下禁令快满一年了,市场情况如何?近日,现代快报记者在南京市场探访发现,市民的消费观念改变不少,慢慢开始接受光鸡、冷鲜鸡、冷冻鸡等,但这些杀好了的鸡是否新鲜、安全,成为大家最关心的问题。

记者发现,菜场里的有些冷鲜鸡、冷冻鸡直接摆在柜台上卖,并未进行低温冷藏,而到底这些鸡是哪天“生产”的,很多市民也有点搞不清,全凭摊贩一张嘴。市民呼吁,政府部门应当尽快出台针对光鸡、冷鲜鸡、冷冻鸡的生产经营规范。

现代快报记者 徐萌 吴怡 张瑜

南京活禽禁令将满周年,快报记者探访发现,市场上的鸡都号称是“现杀的” 光鸡光鸭今年有望配发“身份证”



光鸡、冷鲜鸡、冷冻鸡,你能分清吗?

光鸡:经营户自己去外地农贸市场,挑选、宰杀后直接运到菜市场上销售

冷鲜鸡:由冷鲜食品厂供应,宰杀后经过预冷处理,始终放在0℃-4℃环境中进行运输、贮存和销售,保质期一般为3-5天,最长不超过一周,口感比冷冻鸡要好一点

冷冻鸡:鸡杀掉之后,放在-18℃以下的冷冻箱里储存,保质期为6-12个月



3月25日,南京科巷菜市场里出售的光鸡

探访

光鸡生意比以前好一点

南京街头的活禽交易消失近一年了。昨天,在南京大行宫附近的科巷菜场里,现代快报记者看到,老母鸡、草鸡、三黄鸡“光溜溜”地躺在柜台上,“比以前好卖一点,但肯定不如活鸡畅销。”经营户老黄说。

早在2013年科巷菜场重新装修后,不再允许活鸡摊位入驻,经营户老黄就放弃了现杀现卖的活鸡生意,改成经营光鸡。老黄说,刚开始根本没人认同光鸡,一天只卖几十只,而之前活鸡一天能卖数百

只。“当时外面卖活鸡的赚得多,差点想回归老本行。”

老黄说,小草鸡还好,老母鸡受影响最严重。老黄指着一只老母鸡说,鸡油多,皮肤也皱巴巴的,看上去像放了好几天,人家不喜欢买。

冷鲜鸡冷冻鸡未放进冰柜

现代快报记者在探访中发现,菜场里的光禽柜台上,除了商户自己去批发市场进的货,还有一半是冷鲜食品厂送来的冷鲜鸡、冷冻鸡。“这些主要是三黄鸡,饭店来买的很多。”在新街口附近一家菜场的经营户说。

然而,在另一家菜场的光禽柜台上,现代快报记者看到,厂里送来的

冷鲜鸡、冷冻鸡并没有躺在冰柜里,而是与经营户自己批发来的光鸡一起摆在柜台上,在常温中等待买主。

以后天气越来越热,冷鲜鸡、冷冻鸡放在外面会不会变质?一名经营户摇摇头,称不会的,“摆在冰柜里面看不见,大家都放在外面卖。”这名经营户说,中午人少,晚上关门的时候,一般会把鸡收到冰柜里面。

昨天,现代快报记者联系到在南京从事冷鲜鸡、冷冻鸡批发生意的老板袁先生,他表示目前农贸市场销售的冷鲜鸡、冷冻鸡,有的放在冷藏柜里,而很多则直接摆在柜台上,按理说是不符合要求的。“冷鲜鸡应该在0℃-4℃中保鲜,直接摆在常温下,如果天热的话几个小时可能就会坏掉。”袁先生说。

担忧

鸡是什么时候杀的,摊贩说了算

吃不到活鸡后,市民们也开始转变观念,买杀好的光鸡或者冷鲜鸡、冷冻鸡。“超市有冷鲜鸡,也有冰冻的鸡,可我还是担心不新鲜,所以经常去菜场买。”市民刘女士说,她最关心的还是光鸡是否新鲜,不知道鸡是什么时候杀的。

“放心买,全是今天早上现杀的。”现代快报记者在采访中发现,每当有市民这样询问时,几乎每个

柜台的经营户都如此回答。经营户老黄告诉记者,为了保证新鲜,他每天清晨都会去江宁市场亲自挑选活鸡,现场宰杀后运来市场卖。

但当天的货卖不完怎么办呢?老黄坦言,偶尔会有卖不完的情况,但剩下的不会多。“先放到冰箱里保鲜,顶多第二天就能卖掉。”他说这种情况很少。老黄表示,光鸡和活鸡不一样,大家都会适量少进

些货,“不新鲜会坏了口碑,顾客下次就不来了。”

而在新街口附近一家菜市场,由于客流量较少,光鸡经营户老张一上午只卖出了2只草鸡,5只三黄鸡,柜台里还躺着十几只光鸡,“以前一天卖五六十只,现在十只都卖不掉。”当天没卖掉的怎么处理呢?老张无奈地说,“想办法都得卖掉,不臭都能骗人,总不能把它扔掉吧。”

监管

南京暂未出台相关生产经营规范

现代快报记者在探访中发现,尽管活禽交易禁令执行了快一年了,市民的观念也在改变,而市场上的光鸡、冷鲜鸡、冷冻鸡销售过程中,也存在一些问题,比如冷鲜鸡、冷冻鸡未被低温储藏等。那么,这些情况到底该哪些部门监管呢?

昨天,现代快报记者从南京市食药监部门了解到,对于冷冻鸡、冷鲜鸡、光鸡的运输和保存温度,目前南京还没有具体的规定方案,“但并不意味着不被监管。”相关负责人表示,像光鸡,市场进货时的箱子或者大包装上,企业都

应印上生产日期和保质期,而冷鲜鸡、冷冻鸡所适宜的保存和运输温度,生产企业也会有相关标准,若农贸市场的商家没有按照标准进行,就是违规。

“如果消费者不放心,可以要求商家出示生产日期和保质期,如果发现已经超过保质期或者有其他违规行为,可以拨打12331或者联系归属地的食药监部门进行举报。”据了解,随着温度的上升,光鸡这种肉制品不但容易变质腐败,微生物等项目也容易超标,危害人体健康。

菜场把好入场关,销售主要靠自觉

“进场之前,要求经营户出示动物检疫合格证和分销凭证。”科巷菜场总经理王学军告诉记者,把好入场关之后,菜市场不再多过问,经营权就归各户所有。对于可能有商户卖的光鸡不新鲜的事情,王学军称,主要靠自觉,“吃得好人家就继续光顾,吃得不好就不来了,甚至投诉。”而且,菜市场要求禽类经营者都配备了冰

柜,保证禽类产品的新鲜。

菜场的一位工作人员建议,动物检疫证和分销凭证上有时间,消费者可以以此作为参考。但记者看到,分销凭证标明的禽类产品检疫时间、检疫号、来源等内容,都是以几件、十几只为单位的。也就是说,具体到每一只光鸡光鸭,很难说清楚它的生日是哪天。

活禽交易谁管? 群众举报城管去查

在探访中,记者发现依然还有不少活禽交易在悄悄进行,到底谁来监管呢?根据今年1月1日实施的《南京市禽类交易管理办法》,要求城市管理行政主管部门负责禽类交易市场容貌和环境卫生的监督管理,依法查处擅自摆摊设点的禽类交易行为。

日前,现代快报记者从城管部门了解到,在活禽交易禁令颁布后,如果市民发现还有人偷偷卖活禽的话,可以直接向城管部门举报,他们会进行查处,对违规商户还会处以罚款。据悉,今年1月份,秦淮区城管大队光华路中队就曾联合光华路街道对辖区内擅自出售活禽的摊点进行了叫停。



南京街头仍存在活禽交易

进展

光鸡光鸭年内有望配“身份证”

禁止活禽交易后,南京规划建设江南、江北两大活禽宰杀基地。昨天,现代快报记者从南京市商务局相关人士处获悉,目前两大基地还在建设当中,两个禽类加工项目建成后,将满足南京市民对鸡、鸭等禽类产品的消费需求。

据悉,2月28日和3月10日,江南、江北两大基地相继开工建设,据南京市农委屠管处相关负责人表

示,预计最快今年内建成并投入试运营,届时,所有进入城区的活禽都要从这里“出货”。

这位负责人介绍,目前南京还没有实行定点屠宰,市场上的光禽大部分来自外地。上述负责人称,活禽定点宰杀基地投入使用后,光鸡光鸭有望戴上脚环,“动物宰杀日期、检疫合格证明、产地等身份信息都会收入其中,消费者一看就明白。”