

大城市活禽交易犹如“定时炸弹”

专家建议上海效仿北京永久禁止活禽交易



本报记者 吕剑波
见习记者 范洁

从本月6日起,上海暂时关闭所有活禽交易市场、停止活禽交易。在上海周边,南京、镇江、无锡、苏州等地也都叫停了活禽交易。

虽然是非常时期的非常手段,但也有不少人呼吁,应当在上海市区永久禁止活禽交易。市农委表示,会就此征求市民意愿。

与此同时,各方专家表示,禁止活禽交易不仅可行,而且对健康、安全也有益处。



■ 从本月6日起,上海暂时关闭所有活禽交易市场,停止活禽交易 本报记者 周馨 摄

水禽交易已禁9年

H7N9 禽流感来袭,活禽交易被迅速叫停,市民表示理解的同时也在关心,活禽交易何时会解禁?

实际上,这不是上海第一次暂停活禽交易,早在2004年,本市就曾经因为高致病性禽流感停止过活禽交易。

记者查询相关文件后发现,2004年2月1日,上海市政府发出了关于进一步加强高致病性禽流感防治工作的通告,其中第二条明确规定:“停止本市范围内批发和集贸市场中的活禽交易及屠宰。”

从那时起,上海市场上所有的活禽交易全部暂停。同年10月1日,经过重新修订的《上海市食用农产品安全监管暂行办法》开始施行,其中第三十一条规定,“本市除规划设置的交易市场外,允许活鸡交易以外,未经市政府批准,不得从事其他活禽交易。”

这从法律上规定了上海市活鸡定点销售,同时也禁止了其他一切活禽交易。

2009年末,为推动肉鸽、鹌鹑养殖企业规模化发展,经市政府批准,自2010年1月1日起,上海有条件开放活肉鸽、活鹌鹑的市场交易,管理方式参照活鸡交易。

自此,定点销售的活禽扩大为活鸡、活肉鸽和活鹌鹑,而活鸭、活鹅等活水禽自2004年以来就再也没有被批准交易。

成本与风险均降低

值得注意的是,2004年和上海一样采取禁止活禽交易的城市还有北京,但北京自那以后一直没有开禁。虽然仍有一些零星的违法活禽交易存在,但专家认为,北京的做法总体上是良好有效的。

“从流行病学角度上讲,禁止活禽交易有利于疾病预防,尤其在北京、上海这样的人口密度相当高的大城市。”复旦大学公共卫生学院院长姜庆五表示。

“活禽交易的风险有多高?看看这次的H7N9就知道了。”姜庆五说,“上海一些市场的活禽已检测出病毒,风险近在眼前,犹如一颗‘定时炸弹’。”

流感病毒是一种RNA病毒,即核糖核酸病毒,这类病毒的最大特点便是一直在发生变异,因此难以预测和控制,也难研制疫苗。

值得庆幸的是,到目前为止,H7N9病毒还没有具备人传人的能力,一旦病毒变异为可在人际传播,后果将不堪设想。

“活禽交易的污水处理、活禽运输、宰杀环境密封等方面都需要格外注意,无论从监管还是成本上来说,投入不会小。”姜庆五说,“因此,仅从成本角度考虑,禁止活禽交易,把风险降到最低,也是最好的解决方案。”

冷链可为禽类保鲜

永久禁止活禽交易,市民有什么顾虑?记者走访了永安等菜市场,随机采访了几位市民。一位姓叶的女士表示,她最担心买到的禽类是否新鲜。

“这个问题市民不必担心。”上海商学院教授、上海连锁经营研究所所长顾国建说,“上海拥有全国最好的冷链运输系统,从禽类屠宰到运输再到销售,整个环节都能保证新鲜可靠。”

所谓冷链,是一种特殊的供应链系统,从产品加工、贮藏、运输、分销和零售,直到消费者手中,各个环节始终处于低温环境下,以保证食品质量安全,减少损耗。

“别的不说,光是零售这一块,上海的冷链系统都是全国最先进的。”顾国建表示,“上海220多家大卖场、4000多家超市、6000多家便利店,甚至800多家菜市场都有齐全的冷链设备。”

2012年10月,顾国建曾撰文指出:有条件的城市特别是大城市要下决心取消菜场中的活禽销售。从世界发达国家来看,活禽产品是不进入零售环节的,市场上可以买到的鸡、鸭、鹅,都是经过政府认定的屠宰场宰杀后以冰鲜品的形式出售,这样有助于控制禽流感等流行疾病。

“举个例子,上海市场上的猪肉,基本上都是冰鲜的了。”顾国建说,“过去还讲究要吃‘热气肉’,现在大家不也接受冰鲜肉了吗?”

现杀未必更有营养

还有市民担心,冰鲜和冷冻的禽肉在营养上比不过现杀的活禽。

那么,现杀、冰鲜、冷冻,3种不同方式下,禽肉的营养价值是否有明显差异呢?上海交通大学医学院营养学教授蔡美琴介绍,从营养学角度,鸡、鸭等禽类的主要营养素是蛋白质、脂肪和一些矿物质,活禽和冻禽并无明显区别。同时,任何动物在宰杀后都有一个排酸过程,不宜立刻食用,低温冰鲜保存反而能抑制细菌生长,延缓肉质的腐败和变质。

“相比而言,农贸市场里的活禽摊点,宰杀环境普遍脏乱,对食材安全造成的影响更

大。”蔡美琴认为,现场宰杀本身就是落后的表现,活禽交易早晚会被取缔,“在英美等发达国家,都看不到活禽宰杀,推行的是在工业化流水线集体宰杀后,通过冷链运输至超市、市场等,所以,停止活禽交易是优胜劣汰的自然过程。”

蔡美琴说:“影响口感的主要因素是一些风味物质,用以呈色、呈香和呈味,这些本身就是不稳定的小分子,因此动物死亡时间越短,损耗越少,口感越好。”

对于“冷冻严重破坏口感”的判断,蔡美琴认为,不恰当的解冻方式确实会影响口感,但正确解冻可降低损失。“一些人把冻禽从冰箱冷冻室拿出后,直接浸泡在水里,有时会出现血水,就说明肉里的蛋白质溶解出来,这样做不仅影响口感而且损害营养。另外,用微波炉解冻时,要注意控制温度和时间,过度加热也会破坏肉类组织。”

蔡美琴建议,正确的解冻方式是将冻禽提前从冰箱冷冻室放至冷藏室。此外,市民采购回禽肉后,最好根据每餐所需用量先切分,再分成小包装冷冻,以避免反复冷冻和解冻造成的营养流失和口感破坏。

加工中心应选远郊

禁止活禽交易,也有不少市民投赞成票。市民宋小姐说:“我举双手赞成永久关闭活禽市场。那里臭气冲天,屎尿横流,羽毛乱飞,脏污乱溅,我从来都绕道走。混乱的卫生环境是滋生病菌的温床,是引发疾病的隐患,H7N9禽流感就是在给我们敲警钟,所以禁止活禽交易很有必要。建议改成正规工厂流水线统一宰杀,然后分装配送,就没有这些担忧了,相比各项检疫合格的证书,难道你们真的认为活杀的鸡就更安全?”

宋小姐的提议也得到了专家的认可,在采访中,姜庆五和顾国建都建议,上海应当在远郊建立统一的大型生鲜加工配送中心。

“在远郊建立统一的屠宰加工中心,一方面远离市区,病毒传播的风险大大降低,另一方面也便于在出现问题时从源头控制。”姜庆五说。

“这种大型的加工配送中心除了配送给超市之外,还可以将机关、企事业单位、学校、社区食堂等纳入配送对象,全面提升包括禽类在内的食品安全水平,控制农产品的价格水平。”顾国建说,“这种加工配送中心还具有蓄水池的功效,通过加工和储存能够调剂蔬菜、禽蛋等农产品供应的丰歉。”

【焦点关注】

梁子庚：因材而用 冰鲜亦味美

东禽和活禽的口味根本没法比?外国早就停止售卖活禽?针对上海关闭活禽交易引发的诸多讨论,记者采访了“顶级厨师”(第二季)导师、亚洲名厨、JL创意餐饮概念工作室CEO梁子庚,从烹饪角度分享经验。

梁子庚介绍,对于冻冷家禽产品,如果采取清蒸或炖汤等清淡的烹调方式,的确会影响口味,但这与家禽本身的产地、品种、质量、饲料、宰杀,以及冻冷、解冻的方法都有关系。“假设这一系列的供应链环节都按照国际先进标准操作,可以把分别拉至很小,绝大部分人吃不出区别。”

他强调,很多地区对活禽交易十分谨慎:“例如新加坡,由于地方小,农业主要靠进口,集中屠宰已经很多年,在市场售卖活禽十分少见。在香港,自从发生过禽流感疫情后,售卖活禽也非常小心谨慎,一般市民都已经习惯食用冻冷家禽。”

“上乘的烹调技巧,就是善于利用原材料,通过不同的烹饪手法把原材料最好的一面呈现出来。假设手上有一块冻冷的鸭肉,不选择用酱焖、煎焗、红烧或卤制等烧法,而采取清炖、蒸制等清淡口味的处理手法,成品菜的美味程度必然会大打折扣。”梁子庚认为,了解食材,因材而用是烹饪的一种技术层次,美食其实不应该拘泥于一格或者某一种烹调方式。

上海很多饕客钟爱用活杀的老母鸡炖汤,梁子庚建议,假设用冻冷鸡肉,只需用合理的解冻方式,烹调效果并无多大差别。此外,炖汤另一要点就是搭配,从最简单的姜葱,到搭配瓜果根茎食材,也可加入温和药材如红枣、枸杞,或是当归、首乌等有个性化的药材,一旦去深究,有无穷无尽的可能性以及乐趣。

见习记者 范洁

【焦点链接】

昨天下午,市农委召开紧急会议,向各区县农委和11家禽类定点屠宰点解读市政府《关于对本市防控H7N9禽流感中受到影响的家禽养殖场(户)给予财政补贴的通知》,并组织区县农委与家禽定点屠宰点签订了《本市家禽定点保护价收购协议书》,缓解郊区地产家禽销售困难,维护家禽养殖场(户)经营者合法利益。

各区县动物卫生监督机构积极做好家禽集中屠宰检疫工作,并将临时减免11家禽类定点屠宰点的检疫费用。各区县做好家禽养殖户与屠宰企业的对接,确保出栏家禽能及时屠宰。市动物疫病预防控制中心昨天对全市多个养殖场作了禽流感疫情排查,共采集了307份样品,禽流感病毒核酸检测结果均为阴性。

市城管执法局制订下发了《关于加强本市无证占道销售活禽和居民饲养家禽违法违规行为查处工作的通知》,积极开展查处占道经营和违规饲养活禽行为专项行动。

截至4月11日,全市工商部门已累计出动执法人员8809人次,检查市场8701个次,共取缔无照经营户23户,取缔各类马路市场活禽交易点119个,查获活水禽1649只,野生鸟类9只。责令34个花鸟市场共162户鸟类经营户暂停鸟类交易,就地封存鸟类16812只。

市爱卫办运用健康大讲堂等多种渠道和宣传方式,普及预防流感知识。同时加强整治卫生死角,做好环境消毒。

本报记者 朱全弟 薛慧卿 郭剑烽

取缔马路市场活禽交易点119个