

# 新民晚报

创刊于1929年·飞入寻常百姓家·

www.xinmin.cn | 新民网 | 官方微博: @新民晚报新民网

2013年8月17日 星期六 农历癸巳年七月十一 今日32版 A叠16版/B叠16版

国内统一连续出版物号 CN 31-0003 第18808期 文汇新民联合报业集团出版 文新传媒 www.news365.com.cn

## 李克强主持国务院常务会议 提请人大为上海自贸区“修法”

据新华社北京8月16日电 国务院总理李克强昨主持召开国务院常务会议,听取抗旱防汛、粮食生产形势汇报并部署秋季农业工作,确定深化改革加快发展养老服务业的任务措施,讨论通过拟提请全国人大常委会审议的关于授权国务院在中国(上海)自由贸易试验区等国务院决定的试验区域内暂停实施有关法律规定的决定草案。

会议指出,加快发展养老服务业,既能弘扬中华民族敬老优良传统,满足老年人多层次需求、提高生活质量,又能补上服务业发展“短板”、释放有效需求、催生上千万就业岗位。要在政府“保基本、兜底线”的基础上,锐意改革创新,发挥市场活力,推动社会力量成为发展养老服务业的“主角”。

### 河北、广东近期相继出现禽流感死亡病例, 民建上海市委有关人士及专家建言——

# H7N9耐热 应对活禽交易说“不”



首席记者  
薛慧卿

禽流感再次成为社会关注的焦点:8月10日,广东省卫生厅通报确诊一例H7N9禽流感感染病例,该病例有明确的鸡、鸭接触史;11日,从河北到北京就医的人感染H7N9禽流感重症患者因感染加重、多器官功能衰竭抢救无效死亡。

夏季高温下,H7N9禽流感病例的相继出现令人担忧。“为应对H7N9禽流感病毒,本市管理部门采取了许多措施,形成了新的制度,但就目前情况而言,这些应对措施还存在不足。”民建上海市委调研部门的有关人员日前接受记者采访时指出,首先是对H7N9禽流感病毒从禽传人到人传人的变异速度估计不足;其次是对病毒的耐热性变异估计不足,气温超过25℃疫情出现缓解到气温超过40℃而出现新的病例,说明原先的认识存在不足。要提高现有和计划建设屠宰点的防疫标准和等级,现有活禽交易要由季节性禁止向常态化严格限制转变。

## 上海活禽交易点增至62个 多了? 少了?

今年4月,出现禽流疫情的上全面扑杀活禽、关闭活禽市场;疫情缓解后,本市自6月下旬起开始有条件恢复活禽交易市场。记者在市商务委官方网站查询看到,截至本月13日,本市活禽交易点已从最初的5个增至62个,主要集中在浦东、闵行、松江等10个区,中心城区相对较少。另据了解,目前一批中心城区的菜市场都在根据标准加紧改造,新的交易点将陆续出现。

“上海在活禽交易点准入上有严格的把关,目前仍然按原计划推进活禽交易点。”市商务委有关人士表示。按照《上海市活禽交易管理办法》,活禽零售交易点必须设置在建筑面积大于1000平方米的零售市场,零售交易点建筑面积不小于50平方米,销售区要与宰杀区隔离,宰杀区面积应大于15平方米。且定点活禽零售交易点与零售市场其他经营区域隔断,有独立的出入口,从防御、防控角度满足物理全封闭。除每年的年初一到次年4月底进行季节性休市外,要求活禽交易点每周休市一天,做好清扫、消毒工作,并作为制度规范化。

“2个月内,尽管活禽交易点已从5家增加到62家,但仍不断有市民打电话来要求加快活禽交易点设置。”有关人士介绍说,有条件放开活禽交易是考虑到上海市民的饮食习惯和实际需求,从长期发展来看,更倾向于工厂化、规模化生产与屠宰,希望能引导市民改变



■ 目前上海的活禽交易点在准入上有严格的把关

特约通讯员 杨建正 摄

### 微评

要不要全面限制甚至取消活禽交易?

对这个问题,一定有争议。我们在做这篇报道时,同事中就有不同意见。有争议,更需要充分、全面地展开讨论,以期达成共识。

上菜场,选一只鸡,亲眼看着杀好,回家洗净即烧,这是许多上海市民的生活习惯。习惯了,要改掉,不容易。

为什么要改?篇幅所限,就说两条:

传统吃“活杀鸡”的习惯,食用更加卫生安全的冷鲜鸡、冷冻鸡。

### 冷鲜鸡取而代之“活杀鸡” 可行? 不行?

今年5月底,早在活禽定点交易开放之前,上海开始将冷鲜鸡全面推向市场。冷鲜鸡是指对检疫屠宰后的鸡胴体预冷杀菌,使胴体温度在1小时内降为0℃至4℃,然后进行保鲜处理和包装,并在后续的加工、流通和零

## 公共安全第一

江砚

其一,禽流感很凶险,严重感染者死亡率颇高,鸡鸭是传播渠道。如果活禽交易在全市遍地开花,就像在身边埋下了一颗颗定时炸弹,难道真的可以置这样的风险于不顾吗?

其二,鸡的味道,关键在品种,土鸡就比

洋鸡鲜美。冷鲜鸡口感不比“活杀鸡”差,不信,可以尝一尝么。鸡好不好吃,难道真的跟它在哪里宰杀有关吗?

习惯,是可以慢慢改变、养成的。多年前,上海人也不习惯在超市里买菜,总觉得菜场的菜更水灵。现在您看看,各大超市、卖场生意有多好?

公共安全第一,这是毋庸置疑的。因此,全面限制、逐步取消活禽交易,应该成为我们的目标。

售过程中始终保持在0℃至4℃范围内的新鲜鸡肉。

那么,冷鲜鸡能否取而代之“活杀鸡”?记者展开了调查。

位于仙霞西路的虹康菜场有长宁区第一家活禽交易点,也有本市首批冷鲜鸡销售点。前天上午买菜高峰时段,记者分别在两个摊位前等候15分钟,“活杀鸡”卖出7只,冷鲜鸡卖出了4只;当天开业前3个小时,活禽摊位卖出160只左右,冷鲜鸡柜台售出近40只。尽管

从数量上来看,选择购买“活杀鸡”的市民仍占多数,但不少市民的观念已发生改变。

“冷鲜鸡的口味其实挺不错的,”正等候杀鸡的汪女士说,买活鸡现场宰杀的确不卫生,自己也知道冷鲜鸡更加科学卫生。不过,她最担心的还是冷鲜鸡过程控制不严,所以还是选择“眼见为实”。同一菜场内,李女士则买了两只冷鲜鸡。“吃过的,挺鲜的!”李女士告诉记者,相比之下,冷鲜鸡的价格更加实惠一点。  
(下转 A2 版)

## 私车额度拍卖完善方案推出后上午首次拍牌 车牌拍卖时间缩至1小时

最低中标价74700元 比上月跌1600元  
平均中标价74939元 比上月跌1526元

>>> 详见 A2 版·综合新闻

## “月入3000元”群租不够 “19元一铺”求职公寓安身 沪上新“蚁族” 苦撑寻梦

>>> 详见 A5 版·科教卫新闻

## 苏州空中园林 6年岿然不动

居民反映: 业主是个当官的, 权力很大

>>> 详见 A9 版·中国新闻