

■供应上海租界的生猪肉大多从邻近省份运来



近代上海餐饮业发达,酒店饭馆林立,广帮有新雅、大三元,本帮有四时新与老正兴,川菜有蜀腴、锦江,镇扬当推梅龙镇,人称“吃在上海”。但无论哪家饭店,肉食都是主打菜肴,不可一日无此君。20世纪30年代,

单在上海公共租界内居住的中外居民人数就达110万,工部局每年需要宰杀大量的牲口供应市场。肉类食品的卫生问题非同小可,远东第一宰牲场就是在那时兴建的,这成为上海食品卫生近代化进程中的一个侧面。



■人货两旺的三角地菜场

壹

卫生稽查员和卫生处的设立

1861年9月,上海租界工部局在市政厅召开董事会议,郑重其事地作出一项决定:任命英军退伍炮兵军士、刚从印度来到上海的卡莱尔为卫生稽查员。

从此,上海租界的街道上多了一个忙忙碌碌的身影。卡莱尔管辖的范围很广泛,包括街道的清洁保养和垃圾清运、粪便处理等,也包括食品卫生的检查和督查。由于工作量大,他建议工部局增设机构。次年,租界警务委员会下设“秽物清除股”,成为工部局第一个管理卫生的机构。

当时中外居民食用的鲜肉,因为数量尚有限,一般都是在屠宰加工后,直接从上海邻近省份运来,在肉店或马路集市供应;也有农民开设的小型屠宰场收购牲畜,宰后卖给肉商经销,但都没有专人检验和检疫。鲜肉食品的卫生状况堪忧。

不久,工部局在卫生稽查员中,又设置了专职肉类稽查员,专门负责肉类食品卫生的管理,负责检查菜场、肉店和饭店的肉类食品,如发现病畜肉、死畜肉和不新鲜肉,即将情况报告巡捕房,同时征求工部局医官的意见。如果医官认为畜肉有问题,可以对这些不合格肉品予以没收销毁,对出售者处以罚款。为防止病畜流入市场,卫生稽查员每天检查租界的菜场、肉店和屠宰场1-2次,按月提交报告。

此后租界当局一直设有肉类稽查员,负责检查供应外侨的肉类、鲜鱼和蔬菜是否符合卫生。不过由于外侨只吃牛肉,很少吃猪肉,加上稽查员的人数有限,他们对供应华人的猪肉食品检验极为马虎,这一点经常引起华人民众的不满。

1898年,工部局设立卫生处,来自英国的公共卫生专家阿瑟·斯坦利医师担任了首届卫生处处长。卫生处内共有11名稽查员,其中主管菜场、屠宰场和乳场等处的肉类稽查员一名,助理肉类稽查员两名。

卫生处在租界下设14个卫生分处,稽查员就在辖区的办事处(卫生分处)办公,便于就近走访屠宰场、菜场、肉店查验。早期屠宰场屠宰数量有限,稽查员的主要任务是走访租界的露天街市,那里售卖的蔬菜鱼肉,许多来路不正,而且小贩清晨入市,夜晚收市,摊位流动性大,稽查员每天在现场查验,是确保肉食品卫生的一种有效手段。

有些摊贩将私自收购来的肉品,摆在摊位出售,为掩人耳目,私刻检疫章盖上,因此稽查员不仅要查看肉类食品是否盖有工部局屠宰场的戳记,还须查验戳记的真伪,如有需要,随时抽取样品送化验室。化验室的所有设备均从英国进口,能够检验各种肉类的细菌,准确率很高。如发现劣质食品,即予没收,甚至当众销毁。稽查员在工作时,有时遇到摊商阻挠,这时他们可以请巡捕一起执法。



远东第一宰牲场兴建前后

◆ 邢建榕

▼ 早期公共租界工部局卫生所

貳

远东第一宰牲场的兴建

1873年,当时租界内因私人屠宰场设备简陋,卫生状况恶劣,且常有疫病发生,外侨担心不洁肉食品损害健康,强烈要求工部局设立正规的屠宰场。1876年,工部局建成了第一所屠宰场。1891年,工部局又在虹口斐伦路购地4亩2分,兴建了一家较具规模的屠宰场。

到20世纪30年代,因租界人口剧增,原有的屠宰场不仅数量少,而且都显得窄小,于是工部局又在沙泾路靠近虹口港的地方找到一块地皮,占地约18亩,用来建造新的屠宰场。屠宰场1931年动工,由英国建筑师巴尔弗斯设计,“余洪记”营造商承建,于1934年1月



▲ 公共租界宰牲场内景



▲ 租界宰猪场的工作车间

▼ 卫生处的化学分析室



肆

租界对肉类食品卫生管理的监控

租界当局重视肉类食品卫生管理,加强监控,建立近代化的屠宰场,显示了上海已经具备比较近代化的肉类食品卫生管理模式,主要内容有:

1.机构设置逐步健全,且管理不断趋于细化。1922年,戴维新继任卫生处处长后,内部分为行政、化验、医院和卫生四股,卫生股负责进行食品卫生管理。1924年4月,又从原来的卫生股分出食物、乳场和菜场股,对菜场和屠宰场进行检查、监督和管理。

同年,工部局新大楼落成,卫生处迁入办公,是工部局内一个比较重要的部门。1931年食物、乳场和菜场股改组,增设兽医股和菜场及制饼店等股,前者管理屠宰、肉类和牛乳供应,以及摒弃尸体处置等事项,后者负责管理牛奶场、菜场、屠宰场、食品店等卫生事务。

2. 根据需要出台相关的规章制度,严格按照各种规章办理肉类食品的检疫、屠宰、储藏和出售等相关事宜。卫生处最初并无现成的法规,对问题食品的处理往往根据不同情况采取措施。斯坦

叁

宰猪场与其他小型屠宰场

由于华人居民食用猪肉多,“杀牛公司”应接不暇。工部局于是专门设立了市立宰猪场。此外,租界还有四家私营宰猪场,分别是仁元宰牲公司、宁沪聚兴宰牲场、苏锡公司、新宁海宰牲公司,都领取营业执照、接受工部局卫生监督,宰猪是它们的主要业务。

工部局卫生处对私立宰猪场的设施、卫生均有严格规定,卫生稽查人员可以随时进入宰猪场进行检查。

私营肉商使用工部局的屠宰场,必须符合以下条件:1. 肉商必须就营业地址、牲畜来源及其他情形进行登记,方可使用局设宰猪场屠宰;2. 凡须屠宰之牲畜,应有工部局所派专司其事之雇员,以卫生处长认可之方法,击其晕倒。3.宰后畜体各部分,由工部局所派专司检验人员检验,认为无疾病与弊害,可供食用者,加盖工部局印戳。否则,不得由屠宰场运出供应市场。

但是,晚清上海“三界四方”的行政格局,使许多小屠宰场得以隐匿各处,从事不法经营。而华界和租界交界处的地方,是它们最乐意落脚的地方,因为这种地方管理最为薄弱,人称“三不管”

利出任首任卫生处长后,陆续制定了一些包括肉类食品在内的卫生法规,先是作为工部局有关法规的附录,以后则主要通过工部局布告的形式对外发布。如按卫生处规定,夏季肉类食品不得隔天出售,其他季节不得出售存放2天以上的肉类,如有违反,将罚款5-10元。另据《菜场章程》规定,肉摊使用冰箱者,应于菜场收市之后,存放于冷藏室或冰箱。不过在当时几乎没有使用冰箱的肉摊。

20世纪40年代初,卫生处管理食品经营场所的执照已有20余种,规范了各类食品生产经营场所须遵守的卫生标准,同时也成为租界卫生处对食品卫生进行管理的主要依据。

3.对肉类食品卫生的管理重在检疫和督查。1936年租界共宰牲口685963头,对于这些品种繁多、数量很大的待宰牲畜,卫生处采取宰前检验、宰后盖戳的方法,非经屠宰场检验合格同意放行,一律不许运往市场出售。

由于宰猪场的活猪数量较多,检验也不及宰牛场严格,甚至一些华人民众对检疫也不以为然,因而宰猪场常有不洁猪肉流入市场,经租界卫生处察觉后,派出兽医“对于运入公共租界宰杀之活猪”于宰杀前检验,检验合格方准其运往租界宰猪场,有病者即

宰牲场有4幢附楼,围成一个四方形的建筑群。宰牲场与旁边的附楼通过廊道相连。处理工场系三层钢筋混凝土结构,顶层为化验间、病体解剖室等,二楼设有各种蒸发、消毒、熬油、凝血及其他机械,可以将病畜和其他不能食用的畜体融化,加工成肥皂、饲料和肥料出售。底层为收容室及其他储藏室等。另有鲜肉市场及冷藏库,冷藏库可存肉约90万磅。宰牲场共有工作人员80余人,其中6人是外国人。在宰牲场的每个工场内,卫生处都派有稽查员进行督查。

牲畜宰杀后,这些肉食品须加盖宰牲场三角印戳,表示检验合格,方能出售。盖紫色印的是头等品、蓝色印的是二等品,均注有“上海工部局”“头等”“二等”等字样。不合格者则加盖“R”字印戳,一律不许售卖,只能送往熬油厂加工成肥皂等用品。

地区,好不容易取缔了,他又会出现于另一处,租界当局往往顾此失彼,难以应付,成为市民食品安全的一大隐患。

卫生处经常接到居民的投诉,称一些个体屠宰场无视环境卫生,不仅臭气熏天,而且待宰牲畜日夜发出凄惨的叫声,令人毛骨悚然。有些屠宰场业主为牟利而出售患病兽肉,对居民的健康造成极大危害。希望当局予以取缔。据租界卫生处保留的华界公安局一封来信称:

蒋家浜南首华租交界处有金保全开设宰牛作,日间宰杀生牛、病马,夜间焚骨炼油,臭气四溢,附近华租两界居民受此臭气之熏蒸,轻者头晕,重者呕吐,类似霍乱,且该作秽水直接流入浜内,妨害居民饮水。

卫生处接到居民投诉后,一般都会立案调查,按不同情况分别对待。对于领照经营的业主,按照相应执照条款进行处理,对未曾申领执照擅自经营的屠宰场,则会同警务处等部门勒令迁移或取缔,或因业主提出申领执照,要求定期整改。

1931年12月1日,工部局建设的临时熬油厂开始使用后,卫生处每天派出车辆巡行各屠宰场,将病畜肉运往炼油厂熬油处理。为了鼓励各屠宰场业主把废弃肉类送交炼油厂,卫生处常用优惠价收购。

予处理。一些私立屠宰场习惯于以口吹胀兽体,卫生处认为这种做法极不卫生,予以取缔。

4.卫生处十分重视执业人员的技能培训,采取定期考核和考试的方法来督促职员熟悉卫生防疫工作。工部局要求所有的检查员和卫生长官每年参加年度考核,内容包括年度卫生报告、公共卫生通知、地区规则、执照条件、卫生检查员手册、公共卫生实践、区域工作、卫生知识的运用等。

据资料统计,1935年,上海公共租界内从事食品业的人员达51128人,占界内中外居民的4%,他们经营的食品门类有汽水、面粉、烟草、糖果、肉类、粮食、乳制品、干食品、蛋、水产、水果、家禽、蔬菜、茶叶、油盐酱醋等,但在租界当局的严密监控之下,没有出现过于严重的食品卫生问题,这与近代上海食品卫生观念的引入、强化及其有效管理不无关系。

报载,上海租界沙泾路宰牲场已经被人重新“发现”,猪牛们曾经痛苦倒毙之处,将改造为“又一顶级时尚地标”,成为红男绿女流连忘返的社交场所。不过,所谓时尚,毕竟只是少数时尚人士的事,远东第一宰牲场的历史意义,或许要深远得多。