



白条禽 出厂记

以往，我市市场上的白条禽大多出现在超市的冷柜里，自2016年11月4日起，我市城区的各大菜市场停止活禽交易，市民在普通菜市场只能买到白条禽。该措施实施近两个月，一些市民对白条禽的健康状况、出厂过程等存在疑惑，日前，记者深夜进入我市唯一的活禽临时集中定点屠宰厂，见证白条禽出厂记。

白条禽即指我们平时在超市等地可以购买到的、宰杀完毕后经过冷藏保存的禽肉。

深夜23时许，记者来到我市活禽临时集中定点屠宰厂。此时，工厂已经开工生产。次日上市的白条禽，市畜牧兽医局执法科科长杨继强是当天的检验检疫人员。他告诉记者，生禽进入屠宰流程前要采取申报制度，来自疫区、可能感染疫情的生禽无法进入下一个流程。随后，检疫人员对待宰生禽的临床健康状况进行判断，只有临床健康的生禽才能拿到准宰证。

经过严格检验检疫后，生禽就可以宰杀了。经过上挂、电麻、放血、烫毛、脱毛等程序，一只只白条禽出现在记者眼前。此时，检疫人员要检查白条禽体表、开膛检疫，只有检疫合格的白条禽才能挂上蓝色的脚环。出厂前，检疫人员还会出具动物检验检疫合格证明。

这张动物检验检疫合格证明上，标注了货主名字、产品名称、生产单位、目的地、检疫号等一系列信息。据了解，当天这批活禽进厂屠宰前的数量为500只，其中10只未能通过检验检疫，因

此只能出厂490只。杨继强说，一旦在任何环节发现该产品不合格，就会没收该产品并予以无害化处理。

据悉，临时屠宰点占地3亩多，有2条自动化流水线，工作时间为23时到次日8时。活禽是否带疫病，大家无法用肉眼判断。实行定点屠宰，杀白上市的目的就是通过集中检疫，保证公共卫生安全，避免动物疫情传播。另外，现杀禽和白条禽口感差不多，至于肉食营养价值，后者反而更高些。杨继强说。

记者 孙凛/图 黄君/文



工作人员将残留留在鸡身上的余毛去除干净



迎鸡宰后，检疫人员观察鸡的脏器是否有异常



检查鸡的内脏观察是否有病变



给检测合格的白条禽戴上合格标签



合格的白条禽需在冷却池内保持鸡肉新鲜

一只只鸡被挂在流水线上，检疫人员检视