

记者夜访私人鸡鸭屠宰点

近日,多位福州市民向智慧海都平台反映,在仓山区和闽侯南通镇,有多个私人 鸡鸭屠宰点违规屠宰活禽,且流出去的鸡鸭肉没有动物检疫合格证;海都记者暗访 发现,确有来源不明的鸡鸭肉品流入福州市场

N海都记者 文/图

鸡鸭肉作为生活中最常见的肉品,每天都在流向千家 万户的餐桌。在一道道美味佳肴的背后,你是否留意过这 些鸡鸭肉类的来源?

近日,智慧海都平台收到多位市民反映称,在福州仓山 区及闽侯县南通镇,存在多个私人鸡鸭屠宰点违规屠宰活 禽,这些屠宰点出去的鸡鸭来源不明,也没有动物检疫合格 证,担心流入市场,可能存在较大的隐患。

对此,连日来,海都记者多次暗访,发现这些私人鸡鸭 屠宰点藏身于民房中,现场环境恶劣、污水横流,还存在将 污水直排周边河道的现象,且经这些私人鸡鸭屠宰点"接 单",确有来源不明的鸡鸭肉品流入市场。

仓山区潘墩路: 多个屠宰点暗藏民房

近日凌晨,记者根据市 民提供的地址,来到了仓山 区潘墩路9-2号。刚下车, 便听到阵阵鸡鸭声。循声 而去,记者发现一处民房外 堆放了大量的篓筐、水桶。 走近一看,只见民房内灯光 微亮,4名"屠宰工"正在不 停忙碌着。

其中,一名屠宰工将鸡 血直接倒入散发着腥臭的 脏污铁桶里,随后又把杀好 的鸡扔在满是动物羽毛及 血水的地上,环境混乱不 堪。最后,"做干净"的鸡鸭 就被扔进一个脏污的塑料

"有代杀鸭子吗?"记者 以打算开卤味店的名义询 问。一名"屠宰工"介绍,他 们有承接代杀家禽业务,根 据加工程度,价格不一样, 并且还能将处理好的鸡鸭 送货上门。

随后,记者在附近继续 走访,令人想不到的是,短 短几十米的间隔,就前后发 现了3家私人家禽宰杀店。 这些屠宰点面积都不大,现 场散发出阵阵臭味,卫生状 况令人担忧。

据第三家屠宰点的两 名屠宰工称,他们已经从 事这一行二十余年了,一 晚可以处理七八十只鸭 子。"在很多地方都杀过, 哪里不准杀了就搬走。之 前有个朋友还用胶(指:沥 青)脱动物羽毛,这种做法 虽然清理得比较干净,却 掺杂化学成分,这个朋友 还因此获刑。"此外,记者 还发现,这些屠宰点内,除 了对鸡鸭的处理外,还处 理着另一种食材——鸭 血。"这些都是我们要拿出 去卖的,一片4毛钱。"这名 屠宰工说道。

南通镇陈厝村: "单个客户订单量最多可达200多只"

在闽侯县南通镇陈厝 村一门牌为"卫星29-11" 的仓库旁,也藏着一个私人 屠宰点。相较于仓山的"小 作坊",该点规模更大,工作 人员多达十几人。

同样,记者以开卤味店

为由咨询宰杀服务。有工作 人员告诉记者,他们的宰杀价 格是市面上最低的,杀鸡、鸭 都只需要3元/只,并且单个 客户订单量最多可达200多 只,较少的也有50只左右。

在简短的沟通中,其间

就有多部三轮车在此来来 回回地运输家禽,并且仓库 的地上还有多袋待处理的 家禽。该工作人员向记者 透露,他们帮福州多家卤味 店、食品商家做代加工。

记者还发现,由于现场

脏乱,工作人员会不时地用 水冲洗充满血迹、动物粪便 的地板,而冲洗的水则通过 连通墙壁的一条水带向墙 外排放,墙外正是一条小 河,并且现场还能听到清晰 的排水声。





待拔毛的鸡被随意丢在地上



"云祥食品批发商行"所卖的"无证鸭"

仓山区盘屿路:一商户兜售"无证鸭"

那么,这些被屠宰加工 后的鸡鸭是运往何处,是否 有流入市场? 在一次次的 蹲守中,记者发现在陈厝村 上述的屠宰点有三轮车将 屠宰加工后的鸡鸭肉送往 了位于仓山区盘屿路的华 威西营里农产品交易中心 的"云祥食品批发商行"。

近日清晨5点半,记者 返回云祥食品批发商行。

一名商行的工作人员告诉 记者,他们主要做鸡鸭白肉 的批发生意,市场中不少的 "白肉"都出自他们家。

记者观察发现,该档口 除了冰柜中的鸭子挂有"动 物检疫合格"的标识外,档 口下方的白色大水桶及篓 筐中,却"满载"着"无证 鸭"。记者询问如此大量的 鸭子来历,工作人员仅表示

"大公司来的"。而且,该档 口的部分商户也向记者透 露,他们的部分鸡鸭肉确实 是向这一商行批发的。不 过,记者现场发现,这些批 发的鸡鸭肉身上同样没有

据一名贩售"白肉"的 业内人士介绍,该档口系将 正规屠宰与私人宰杀的鸡 鸭掺卖,用有标识的鸡鸭掩

人耳目,出售的不少鸡鸭为 私宰货。

据介绍,按照《中华人 民共和国动物防疫法》有关 条例,屠宰、经营、运输的动 物,以及用于科研、展示、演 出和比赛等非食用性利用 的动物,应当附有检疫证 明;经营和运输的动物产 品,应当附有检疫证明、检 疫标志。

福州活禽定点屠宰厂建成投产后 即依规停止私屠滥宰行为

记者了解到,为规范 福州市活禽屠宰行为,加 强禽类疾病防控和推动活 禽产业转型升级,确保禽 肉产品质量安全与公共卫 生安全,2021年福州市出 台了《福州市活禽定点屠 宰管理实施方案》(以下简 称《方案》),全面推行鸡、 鸭、鹅等活禽"定点屠宰、 集中检疫、杀白上市"制 度,力争2025年前全市活 禽规范化集中屠宰加工比 例达到85%以上。

《方案》明确,开展活 禽交易和宰杀点清理工 作,供应本辖区禽肉产品 的活禽定点屠宰厂建成投 产后,由市市场监督管理 局、市城管委、市农业农村 局指导有关县(市)区立即 依规停止辖区内活禽交易 和私屠滥宰行为。同时, 加强活禽产地检疫、屠宰 检疫及规范禽肉产品市场 准入行为,没有相关合格 证明的禽肉产品一律不得 入市经营。

《方案》指出,在闽侯 县南通镇海峡农副产品 物流中心活禽批发市场 内规划建成1个活禽定点 屠宰厂,通过冷链配送满 足福州主城区(鼓楼区、 台江区、仓山区、晋安区、 马尾区)、高新区、长乐区 及闽侯县的禽肉产品需

记者了解到,去年,在 闽侯县南通镇,福州民天 集团活禽集中屠宰厂正式 授牌投用。作为福州市首 个活禽集中屠宰厂,其厂 房占地面积3000多平方 米,采用高自动化设备,生 产设计量最高可达鸡 3000 羽每小时、鸭 2000 羽 每小时,日生产量可达4 万~5万羽,还配备污水处 理器等专业设备。宰杀好 的鸡鸭通过冷链配送,可 以满足福州主城区、高新 区、闽侯县以及省内外的 禽肉产品需求。

那么,既然定点屠宰 厂已经投用,为何私宰点 仍横行于"市",未被规 范? 背后的食品安全与环 境污染又该如何整治?海 都记者将持续关注。



位于南通镇的私宰点,污水直排河道