



必ずしも全ての冷鮮鶏が殺白鶏ではない

浙江民营企业網 www.zj123.com 2014-02-18

信息来源:

宮本より:

よく新聞紙面などに出てくる「殺白鶏と氷凍鶏（冷凍鶏）、冷鮮鶏」について、ここで触れられていますので、一度読んでみましょう（以前にも書いた記憶があるのですが、おさらいの意味で）。

- 交易市場の五大細則が規定しているのはどのようなものか？
- 殺白鶏と氷凍鶏（冷凍鶏）、冷鮮鶏の差は何？ 消費者はどのように区別できるのか？
- 杭州では活きている鶏を食べられるのか？

杭州市政府弁公庁が發布した『H7N9 鳥インフルエンザの感染源予防管理に関する長期メカニズム建設の実施弁法』では、主な都市の活禽市場全てを永久的に閉鎖し、今後活禽の交易を開始することはないと明確にされている（本紙 2 月 15 日第 4 版を参照されたい）。

この両日、活禽を食べられないのならば農貿市場やスーパーマーケットに行けば殺白鶏を買えるのかと多くの杭州市民が、あちこち尋ねまわっている。現在、小売りのチャネルにおける販売は全て冷蔵庫の中にあり、この鶏肉は殺白鶏なのか、はたまた氷凍鶏（冷凍鶏）なのか？ もし、生きている鶏を食べたいという場合、杭州市のどこに行けばみつかるとのか？

農貿市場の殺白鳥交易施設にはどのような要求があるのか？

市貿易局は 5 つの細則を制定

商報記者が昨日杭州市貿易局から得た情報だが、『農貿市場の殺白鳥交易施設の建設標準要求』は発表間近だが、建設標準は主に『集中交易、相對獨立、消毒處理、配置冷箱』の 16 文字で表されている。農貿市場はこの標準に基づき殺白鳥交易施設を建設し、市場が標準に達せば交易が許されることになる。

関連責任者は、殺白鳥の販売には五項目の基本が建議されていると解説する。

まず、農貿市場は活禽交易区を殺白鳥交易区として調整し、冷鮮鳥の集中交易をせねばならない。

殺白鳥交易区は、完全密閉ではなく、通風の良い場所に配置し、相對的に獨立して、農貿市場のその他の交易場所とは隔離して安全が確保されねばならない；

『殺白鳥』とは、血を抜き羽根を筆った後の鳥類製品であり、内臓がまだ残っているために、これは獨立した交易区とし、内臓の再処理がなされるが、その際には内臓の廃水や廃棄物などは全て消毒がなされねばならない。

『冷鮮鳥』をもし当日中に完売できなかった場合、工作スタッフはすぐに内臓を解体し、冷凍せねばならない。そのため、農貿市場は冷蔵・冷凍設備を改善せねばならない；

購入時、主に、不潔な内臓が家に持ち帰られることを防ぐためにも冷鮮鳥は必ず現場で解体してしまわねばならない。

これらの具体的な細則は 2 月末までに提出されることになる。

もし、これらの方案が順調に実施されれば、広州市・区にある 6 つの級地区及び西湖の風光名勝区、下沙敬愛開發区にある 156 の農貿市場がカバーされることになる。

殺色鶏には全て足にリング或いは袋を装着

ニワトリの種類や産地、屠殺時間が記録されるので間違うことがなくなる。

殺白鶏の流通における安全と監督管理をどのように保証するか、商報記者は杭州市工商局市場処の張波副処長は、殺白鶏の市場における管理弁法は現在まだ調整の過程にあり、流通の監督管理細則の具体部分はまだ出てきていないと語った。

『今後、家禽は必ず定点屠殺されねばならず、市場での交易はゆるされない。これは現在、豚などの取引方法と同じということだ。』張波副処長は、これが意味するところは養殖家が勝手に屠殺販売をしてはならないということであり、『農家で飼育しているニワトリやアヒルは市場で販売しようとした場合には必ず指定された屠殺場に持ってゆかねばならないのだ』という。

生きたニワトリが定点屠殺場に送られて屠殺された後は、消毒や検査検疫などのフォローアップのよう

な関連措置を講じられることになり、市場では検査検疫証明を受けていることになるので、足のリングや袋などの方式（具体的にはまだ確定されていない）、市場に落ち込まれた殺白鶏の品質と安全性が保証され、問題が起こったとしてもトレースバックが可能となるのだ。

『屠殺場では、出荷された鳥類が、どこに向け、何羽出荷されたなどの記録が配送証明書として記録される』。張波副処長は、「殺白鶏の小売商は、工商部門により発給される工商ライセンスを取得せねばならず、食品の冷蔵庫や冷凍庫などの安全を確保するための設備等が提供されねばならない。現場の要求に対しては、小売商の殺白鶏の販売量をもとに、もし、小売商が持ち込んだ殺白鶏に内臓がまだ残っていた場合などには、専門の内臓解体区を持たねばならなくなる」と語る。『小売店の持ち込んだものにも台帳管理が実施され、販売しようとする鶏がどのチャネルから仕入れられたものかが判るようになる』

張波副処長は、今我々が掌握している流通プロセスの監督管理の方向はおよそこのようなものだが、具体的な内容については、管理弁法細則が出てくれば判るだろうと語る。

杭州では、活禽は全て定点屠殺場に持ち込まれることになると知った臨安の養鶏家周美娥さんは少し心配顔だ。周さんは、百園村にある海拔 **1200m** の山の上で **5000** 羽以上のニワトリを飼育しているが、自然環境下での放し飼いのため、平日はトウモロコシが主食となっており、そのためにエサ代もまた高くなるのだ。

『もし、今後は地方の定点屠殺場に行かねば家禽の屠殺ができなくなるとすれば、その時に私はどうやって自分のニワトリを区別すればいいのか。自分のニワトリが絞められた後で万一病死したニワトリと一緒にになったら、私はどれが私のニワトリで、どれがほかの人のニワトリかをどのように区別すればいいのか？』この周美娥さんの憂慮に対して、杭州市工商局市場処の張波副処長は、

様々な産地や品種のニワトリは価格も当然異なるものであり、定点屠殺場の配送証明書中にニワトリの産地や品種、屠殺日時が記録されるので、ごちゃ混ぜになることはあり得ないと語る。

『これまで 30 年の家禽飼育中、こんな大きな問題にぶち当たったことはない』

鳥インフルエンザのインパクトがある中で、浙江省の鳥類養殖業は『極寒』の一年を経験した。浙江省家禽協会の屠有金会長は、浙江省の一部鳥類飼育企業はすでに給与を数か月間支払っていない、わが省の鳥類養殖企業の三割が倒産・崩壊の危機に直面しているとリークした。省家禽協会の話によると、本年 1 月の鳥インフルエンザ再襲来後の浙江省鳥類養殖産業はまさに『泣きっ面に蜂』だ。わが省における鳥類販売量と価格が **6** 割以上下降したのだ。

『鳥インフルエンザが襲来し、鳥手羽など他の冷凍鶏の部位も売れなくなり、我々のビジネスは大打撃だ。昨年の場合、通年で何度も数日間操業できていたが、今度は一段と長い時間操業停止に追い込まれている。数えてみれば、ほぼ半年間にわたり操業できていない。一か月に **8** 日しか操業できていない月もあり、毎日大変寂しい思いをしている。杭州申浙家禽有限公司社長の陳国興さんは、ニワトリは売れないわ、銭は来ないはだが、飼料費だけは毎日かかり、流動資金がショートしている。『打つ手がない、銀行に走り、親戚や友達から金を借り続けるしかないのだよ』。現在、彼は既に **2000** 万元以上の借金をしており、親せきや友人たちから **400** 万元以上借りているという。

陳国興社長の父親、オールド陳さんは、今回の鳥インフルエンザの嵐に面して、落ち込んでいる。『30 年間家禽ビジネスをやってきたが、これほどの困難に遭遇したことはない』と語る。

大きな影響を受けた陳国興社長の養殖基地以外、杭州市の他の養殖場はどんな状況なのか？ 事実上、**2014** 年初、杭州市農業局は阜陽、臨安、余杭、桐廬、蕭山、淳安等にある家禽養殖業を調査、企業の損失についての関連統計をとっている。

「杭州全市は **400** 万羽のニワトリを有しているが、『圧柵鶏（出荷できないニワトリ）』はどこに？」杭州市農業局畜牧処の関連責任者は記者に答えた。

2 月 7 日 時点、年初に流行が始まった鳥インフルエンザの影響を受け、杭州市の大小鳥類養殖家（基地業を含む）たちが処理したのは、タマゴ **231** 万個、種鳥 **170** 万羽、ひな鳥 **50** 万羽、正規に淘汰されなかったその他の種鳥 **12.45** 万羽。『ニワトリやアヒル、ハト等各種鳥類を含め、杭州市の家禽養殖の損失はこれまでに **9,366.5** 万円になっている』。

「毎日ニワトリ **1** 羽あたり **3** 角の餌代がかかる。全市の **400** 万羽のニワトリを『圧柵鶏』として試算すると、一日当たり **120** 万元前後の飼料費がかかることになる」と杭州市農業局畜牧処の関連責任者は語る。

殺白鶏と氷凍鶏（冷凍鶏）、冷鮮鶏の区別は？

『殺白鶏』は、杭州っ子の呼び方なのだが、杭州市貿易局が発表した関連の管理弁法によると、殺白鶏は次の様に解説されている。——『殺して毛を抜いたのちに、血を抜いたものを殺白鶏という』

呼び方は色々あるが、市場で売られている殺白鶏と氷凍鶏（冷凍鶏）、冷鮮鶏はどう区別される？

杭州市貿易局の関連者は、『冷鮮鶏』というのが相対的な名前であり、概念は比較的広く、新鮮なものであっても氷凍（冷凍）と呼ばれている。

この名前は二つの種類に分かれており、一つは、内臓を取り除いていない鶏で、同日屠殺同日販売が必要なものであり、これが杭州人の良く言う『殺白鶏』だ；もう一種は、『氷凍製品（冷凍製品）』で、冷凍保存するために、まず内臓を取り除き、その後に再凍結することで、内臓腐敗による臭気の発生を防げる。これを『氷凍鶏』と呼ぶ。

ただし、スーパーマーケットに並んでいる商品には『冷鮮鶏』という表示が商品パッケージ上にあるが、こちらは、商品の鮮度を保つための技術の一種であり、屠殺後のニワトリの胴体を氷水や水冷、風冷の方式でニワトリの胴体温度を一時間以内に **0℃** から **4℃** に下げ、その後鮮度を保つための処理とパッケージングがなされ、その後の加工や流通及び小売りの過程においても常に **0℃** から **4℃** 内に保つという厳格な検疫制度が執行されていることを指している。他方、『氷凍鶏（冷凍鶏）』肉とは、屠殺後の鳥肉を零下 **30℃** で急速冷凍をし、深部温度零下 **6℃** で凍結させたニワトリの製品を指す。

現時点では、殺白鶏の交易方案は杭州ではまだ出されていないが、市場の全体的な状況からすると、杭州市にある小売市場では、殺白鶏企業製品の販売は少ないが、スーパーで販売されている大多数のものは『冷鮮鶏』や『氷凍鶏』と表示されている。

もうすぐ出される関連規定では、市場で販売される殺白鶏は必ず **24** 時間以内に販売されねばならないことになる。もし、殺白鶏が完売できなかった場合、再度処理をした後、内臓を除去し、氷凍鶏（冷凍鶏）として、冷鮮と氷凍処理がなされることになる。

■殺白鶏と氷凍鶏の見分け方

殺白鶏は、**24** 時間以内に屠殺されたもので、家禽の皮膚はふっくらとした質感があり、色は比較的うすく、新鮮な家禽の毛細血管は比較的是っきりしている；氷凍鶏は、色つやに変化が起きることがあり、殺白鶏より濃い色をしている。皮膚にはしわが現れ、両目がへこみ、手触り感も大変冷たく大変固く感じる。「勿論、皮膚の色は烏骨鶏とは比べようがない」。

■絞めたての鶏と数時間経った後の殺白鶏の見分け方

絞められたばかりの鶏と **6～7** 時間経った後の殺白鶏にもまた分別の方法がある。前者の皮膚は血色がよく、毛細血管も見え、鶏の目も光っているが；後者の血色は悪く、白くなることもあり、目の透明度も落ちる。消費者は、皮膚の色と目の輝きから区別できる。

殺白鶏と活禽の口当たりや栄養には違いがあるか？

殺白鶏は白切鶏やチキンポットにも使えるか？

ニワトリ好きの多くの市民は、杭州で殺白鶏が導入されてしまうと新鮮な口当たりと栄養の高いニワトリが食べられなくなるのではと心配する。が、商報記者が杭州のシェフ数人にこれについて質問したところ、彼らは全員が『心配し過ぎる必要はない』と回答した。

杭州の天倫ホテルのシェフは、実際、当日に絞められた殺白鶏であればよく、家に持ち帰ってから屠殺する活禽とは、栄養的にも食感的にも何らの違いはないと答えた。『実際、杭州のレストランやホテルに売られる鶏肉は、全て市場で絞められた後の殺白鶏なのだから』。彼は、一部のレストランは自前の屠殺施設を保有しており、昔はそこで絞めていたようだが、今ではすべて殺白鶏に変えられていると語ってくれた。

「現場で絞めたニワトリと殺白鶏、どちらでも白切鶏はつくれるが、氷凍鶏（冷凍鶏）では、味がぐっと落ちるので作れない」。王シェフは、冷凍鶏でも新鮮なものならチキンポットを作る時があると語る。

白切鶏で知られている杭州群楽飯店のシェフ劉順傳さんは、料理人の観点からすると、新鮮な鶏と殺白鶏は白切鶏やチキンポットを作るのに比較的適しており、氷凍鶏（冷凍鶏）は、揚げ物やしょうゆ煮込みを作るのにより適しているという。「なぜなら口当たりの大変悪いものが大変多く、新鮮な鶏はその肉質や香りの面で氷結鶏（冷凍鶏）とは全くことなる。氷凍鶏（冷凍鶏）の肉は海面のようなもので、スカスカだ」。

氷凍鶏（冷凍鶏）の味がそれほど良くないとしても、歓迎されることもある。

『星から来たあなた』なる韓国ドラマには『唐揚げを食べてビールを飲む』という一幕があり国内で大ブームとなったが、このおかげでレストランでの同様のメニューがバカ売れし、冷凍の手羽が恩恵を受けた。杭州市のあるレストランではバレンタインデーの日に『唐揚げとビールのセットメニュー』と名打った食事を出したところ **1000** 個を売り上げたという媒体報道がある。

杭州市の馬おばさんが、栄養を研究したところ、多くの人が新鮮なニワトリの方が冷凍鶏より栄養があ

と考えているようだが、栄養面からすれば、新鮮なニワトリも殺白鶏も氷凍鶏（冷凍鶏）も違いはあまりなく、単に口当たりの違いがあるだけだと浙江省栄養学会の王織意教授が語っている。

自家飼育のニワトリがやはり王道だ

杭州周辺の農家体験ツアーは『家養（自家飼育）』で売り出し

この二日間、杭州は大変寒気が厳しく、人々をして『心寒からしめる』情報がある。それは：以後主要地区での活禽販売ができなくなり、『冷冰冰』の殺白鶏しか選択できなくなるという情報だ。

多くの人が、安全衛生の角度から言えば氷凍鶏（冷凍鶏）を買う方がよいのだろうが、伝統的中国人として、活禽を食べずに冷凍鶏を食べるなんてことができるか？！とひそひそと話している。

腹が減ったから食べたいと思うのではなく、出産直後の妊婦やちょっとした病気の人たちはみなチキンスープを必要としているだろう。

「現在、多くの人たちがニワトリについては『ビクビクドキドキ』しているだろう。一般人は最近、信じられるニワトリでない限りニワトリを食べないようになってきた」。杭州文一西路延伸段万景村にある龔老漢のレジャーパークの王さんは、これまで彼ら一家は業者から持ち込まれるニワトリ以外に、自家養殖したニワトリを使っていたが、量は少ないながらも評判は上々だった。「一般的には我々の提携関係にあるところでは食事提供ができるが、お客様は食べたがるけれど、販売していない。」

王さんは、現在、もはや業者からのニワトリはなくなっており、「ここでは毎年 **20** 羽以上のニワトリを飼育してきたが、今は **6~7** 羽が残っているだけだよ」。王さんの家で飼われていたニワトリは、一般的なニワトリの飼料で成長したわけではなく、葉っぱや米粒で育ったものであるため、今のニワトリが万々と売れなくても本当に買いたいという人がいても価格は安くはない。「うちのニワトリは、通常全で一羽あたりで試算するとこれまでに業者から仕入れていたニワトリは **1750g** 前後の重さで **100** 元ですが、家庭飼育であれば価格は **2** 倍の **200** 元/羽となってしまふ」と語る。

現在、顧客がもし来店したらという質問に、王さんは率直に答えてくれた。

「最近は少なくなったね。でも、店に来てくれるお客さんもいるよ。ニワトリを食べたいという人にとっては、ニワトリさえ良ければ価格は問題じゃあないというんだよ」。王さんは、これはビジネスになるぞと確信した。

杭州大明山野味樓の程旭支配人も同じような見方をしており、「現在の状況は厳しいものがあり、最近ニワトリを食べるのは確実に少なくなった。」だが、杭州市の主要地区での活禽の交易が禁止されて後、それでもニワトリを食べたいという人たちが周辺を駆け回っている。臨安や桐郷のようなところに我々が行くと、そこにはビジネスチャンスがあると語る。程旭氏は、彼らの家の付近は全て山岳地であり、ニワトリはその周囲で放し飼いにされている。今 **1.75** キロ当たり **120** 元/羽で売られておりニワトリ商売は悪くはないと語る。

<http://www.zj123.com/info/detail-d261010.htm>

Not all the chilled chickens are White Chickens

Zhejiang private enterprise network www.zj123.com 2014-02-18

- What is stipulated in five major rules of the trading venue(s)?
- What is the difference between Killed White Chicken, Frozen Chicken and Cold Chicken? How consumers distinguish them?
- Can we eat live chicken in Hangzhou?

“The Implementation Measures for Establishing a Long-term Mechanism for Preventing and Controlling Human Infection of H7N9 Avian Influenza” issued by the Hangzhou Municipal Government General Office clearly states that all live poultry markets in the main urban area shall be permanently closed and live poultry transactions will not be resumed forever (See this newspaper February 15 version 04).

These two days, many people in Hangzhou are asking around, if we cannot eat live birds, should we go to the farmers market and the supermarket to buy kill white chicken? Now chickens are placed in the freezer at the retail channel, is the chicken a Killed White Chickens or Frozen Chicken? If you want to eat live chicken in Hangzhou, where you can find it?

What are the requirements for Killed White poultry exchange venues in farmers' market?

City's Board of Trade has developed five aspects of the rules

Yesterday, the Commercial Daily reporter learned from the Hangzhou Municipal Bureau of Trade, "Required

Standard for the construction of Farmers market for Killed White poultry exchange venues" forthcoming, the construction standards are mainly 16 words (Chinese Characters): Focus on trading, relatively independent, disinfection process, freezer arrangement. Farmers' markets establish, based on this standard, the Killed White poultry trading venues, when the market reached the standard, they can start trading there.

According to the relevant person in charge, for selling Killed White bird, there are roughly five basic opinions.

First of all, the farmers market needs to adjust the live poultry transaction zone to Killed White poultry transaction zone, and concentrated to selling Cold poultry;

Killed White poultry trading area, shall not be completely closed, the location should be chosen at a well-ventilated place, relatively independent, and other transactions in the farmer's market are isolated to ensure safety;

The Killed White bird is a kind of poultry product after bloodletting and beard feather removal. The internal organs in the stomach are still there. Therefore, in this independent trading area, the internal organs will be processed again. The waste water and waste in the fresh poultry belly should be sterilized.

If the Cold Fresh poultry could not sell out on the same day, the staff need to immediately cut off the internal organs, frozen up, farmer's market should improve the refrigeration and freezing facility(s);

At the time of purchase, Chilled bird must be cut off on site, this is primarily to prevent some of the dirty offal being taken home.

These specific rules are expected to be introduced before the end of February.

If this plan is successfully implemented, it will cover the city's 6 old markets and Xihu (West Lake) Scenic area and Xiasha EDZ.

Each Killed White Chicken may put on foot ring or bag

Will Record the Type(s) of Chicken(s), Origin and Slaughtered Time, Not Confusing at all

As for how to ensure the safety and supervision of the Killed White chickens in the circulation, the Commercial Daily reporter consulted Mr. Zhang Bo, the Deputy Director of the Bureau of Industry and Commerce in Hangzhou, said that on the market management method for Killed White Chicken is still under negotiation process, the regulatory details of the circulation have not come out specifically.

"In the future, poultry must be slaughtered on site or they cannot be sold on the market, just as the current trade of the pork meat does." Zhang Bo said that means that farmers cannot slaughter their own birds for sales, "farmers, if do think to sell their own bred chickens and ducks to the market to sell, they must go to the designated slaughter point."

Live chickens, once sent and slaughtered at designated slaughterhouses, there will be related measures to follow up, such as disinfection, inspection and quarantine, the chickens entering the market will have inspection and quarantine certificates, by wearing foot rings or bagging, etc. (not yet specified), this will guarantee the quality and safety of Killed White Chickens at the market, and if there should be any problem, it may also be traced back.

"There will be a distribution document at slaughterhouse(s); how many was wholesaled, delivered to where and so will be recorded." Zhang Bo said that dealers of White Chicken must have the business license issued by the business sector, to ensure food safety they have to provide equipment, such as refrigerators, freezers and so on. As for the venue's requirements, based on dealers' volume of Killed White Chicken sales, it will be decided if any dealer brings Killed White Chickens with offal, you need to have a special process venue to cut off the dirty venues. "Merchants also need to have a purchase ledger, so that everyone can know from which channel the chicken(s) was brought"

Zhang Bo said that the regulatory aspects of the flow control links will be roughly as above mentioned at present, as for more concrete details, we shall know when the management details come out.

After learning that live poultry will be put into the designated slaughter in Hangzhou, Zhou MeiE, a chicken breeder in Lin'an has some concerns. She is raising more than 5,000 landscape chickens in the mountain at the local Baiyuan Village at 1,200 meters above sea level. Because she stocks in the natural environment and her daily staple food is corn, therefore, the cost is much higher than other feed chickens.

"If everyone must slaughter poultry(s) at the designated local slaughterhouse in the future, how I can tell you which one is my chicken(s), at that time. In case there should be any diseased chicken(s) after the chicken(s) is slaughtered, how should I tell which is the chicken(s) I raised from the chickens the others raised?"

Zhang Bo, deputy director of Hangzhou Trade and Industry Bureau Market, to the concerns of Ms. Zhou MeiE, a Lin'an's chicken breeder, told that different origin, variety of chicken's price should not be the same, as in the designated slaughterhouse distribution voucher, the origin of chicken, breed, and slaughtered time must be recorded, therefore, there will never appear confusing situation.

"Never encountered such a big difficulty in 30 years of being engaged in poultry business"

Under the impact of the avian flu, the poultry industry in Zhejiang experienced a very "cold" year.

According to Tu Youjin, president of Zhejiang Poultry Association, some wading enterprises in Zhejiang have not paid their wages for several months. About 30% of the poultry breeding enterprises in our province are facing bankruptcy or near collapse. According to the Provincial Poultry Association, after the bird flu hit China again in January this year, Zhejiang's poultry breeding industry is in a word "It never rains but it pours". Poultry sales and

prices in our province, both get down more than 60%.

"The avian flu hit us, chicken wings and many other frozen chicken parts cannot sell, our business became very poor. During the last year, the market was opened for a few days most of the time, but this year-wise, we have to close longer time again. Counting the past, we could not get started for almost half a year. There was a month only opened eight days of work, the day is very sad". Chen Guoxing, owner of Hangzhou ShenZhe Poultry Co., Ltd., said that chickens cannot be sold but money cannot come in, meanwhile, we have to constantly spend money on fodder: and liquidity is in short. "There is no way but to keep running to the bank and borrowing money from relatives and friends." Currently, he owes a total loan of more than 20 million yuan from the bank and borrowed more than 4 million yuan from his relatives and friends.

Chen Guoxing's father, Lao Chen, faced the storm of the bird flu and is very helpless. "I have never encountered such a big difficulty in 30 years of being engaged in poultry business".

In addition to the deeply implicated chicken farm base of Mr. Chen Guoxing, how are the other farmers? In fact, in early 2014, Hangzhou Bureau of Agriculture investigated the poultry farming industry in Fuyang, Lin'an, Yuhang, Tonglu, Xiaoshan and Chunan, and made statistics about the losses of the enterprises.

"There are about 4 million chickens in Hangzhou in the whole city, where does the problem lies?" The relevant person in charge of Animal Husbandry Department of Hangzhou Municipal Bureau of Agriculture told reporters.

As of February 7, affected by the avian flu at the beginning of the year, small and medium-sized poultry farmers (including enterprises) in Hangzhou handle a total of 2.31 million hatched eggs, handled 1.7 million seedlings, handled 500,000 young chickens, and eliminated 124,500 unnatural birds. "Including chicken, duck, pigeon and other poultry(s), the total loss of poultry farmers in Hangzhou has amounted to about 93.665 million yuan."

Hangzhou Bureau of Agriculture Animal Husbandry Department official said, "Every day, every chicken eats RMB-0.3-feed. "If calculated, according to the city's 4 million chickens, their daily feed costs will be about 120 million".

Killed White Chicken and Frozen Chicken, Cold chicken: What is the difference?

Killed White Chicken is Old Hangzhou people's word, according to the relevant management practices which is soon introduced to the public by the Hangzhou Municipal Trade Bureau, the concept of the Killed White Chicken is specifically explained --- "Killed White Chicken is a chicken, plucked feather after being slaughtered and then exsanguinated"

There are many kinds of naming, then what is the difference between Killed White Chicken and Frozen Chicken, Cold Chicken?

Hangzhou Bureau of Trade official said, "cold chicken" is general name, the concept is relatively broad, even if it is fresh meat, it can be called frozen chicken. The term is divided into two main categories, one is not gutted chicken which must be slaughtered and sold on the same day, Hangzhou people often call it as "Killed White Chicken"; the second is the frozen products, for frozen storage, you must cut off the guts first, and then freeze it again to prevent putrid odor. This is called Frozen Chicken.

However, from the view point of the goods at the supermarket, there is a word of "Cold Chicken" on the package. Frozen Chicken is the chicken product which is rapidly frozen after slaughtering of poultry and livestock at a temperature of minus 30 °C which frozen deep inner part of the chickens temperature reaches minus 6 °C.

At present, the Killing White Chickens trading scheme has not yet been introduced in Hangzhou. According to the whole market situations, there are few companies selling chickens on the retail market in Hangzhou, and most of the products are sold at supermarkets as Cold Chicken and Frozen Chickens.

According to the forthcoming relevant provisions, Killed White Chickens sold at the market must be sold within 24 hours. If the Killed White Chicken(s) was not sold in the same day, then it should be further processed as Frozen Chicken, i.e., get the internal organs out, and then cold and frozen.

■ How to Identify Killed White Chicken and Frozen Chicken?

Killed White Chicken, after all, is slaughtered within 24 hours. Skin is relatively plump, color is rather light, fresh poultry capillaries are clearer; the Frozen Chicken-wise, the color can change and deeper than Killed White Chicken, skin has wrinkles, eyes will be hollowed, feeling when touched will be very cold and very hard. "Of course, the color of the skin does not apply to Silky."

■ How to identify Killed White Chickens just slaughtered and put for six - seven hours after slaughter

Just slaughtered Killed White Chickens and meats shelved for six to seven hours after getting slaughtered, but also resolution. The former's skin color is good, capillaries are clear and chicken eyes are bright; The latter's color is pale or white in some cases, eyes are not transparent. Consumers can distinguish the difference from skin color and eyes.

**Is there any difference between Killed White Chicken and Live Chicken's taste and nutrition?
Is Killed White Chicken suitable for White Cut Chicken and Chicken Pot?**

Many people who love eating chickens worry that after the implementation of Killed White Chickens in Hangzhou, they will not be able to eat fresh and nutritious chickens. The Commercial Daily reporter, however, consulted some chefs in Hangzhou, they replied "there is no need to worry about it too much".

A chef in Hangzhou Tianlun Hotel said that, in fact, as long as the Killed White Chickens slaughtered on the same day and live chickens taken back home for slaughter have no difference in the taste or nutrition. "In fact, most restaurants in Hangzhou are purchasing the chickens from the market after slaughtered." He said there were some restaurants that have their own slaughterhouses for their own, but now they have to change to use Killed White Chicken.

"Slaughtered chickens on site and Killed White Chickens all can be used for White Cut Chicken, but Frozen Chickens cannot be used for it as the taste will become very different one." Mr. Wang, the chef, said a fresh Frozen Chicken can also be used to make Chicken Pot in some cases.

Mr. Liu Shun Zhuan, Chef of Hangzhou Qunli, a famous restaurant for White Cut Chicken said, from the cooker's point of view, fresh chickens and Killed White Chickens are good for White Cut Chicken and Chicken Pot, Frozen Chickens are more suitable for deep fried chicken or braised chicken. Because the taste is so worse, fresh chicken is far much better in quality and flavor when compared to those of Frozen Chicken meat, and frozen chicken meat is just like a sponge when compared.

However, the taste of frozen chicken is not so good, it becomes popular, too. According to a media report, the Korean drama called "You from the Star" has exploded in the Mainland and there is a scene of "Eating fried chicken with beer". This made a restaurant to prepare the same kind of menu and frozen chicken's wing tip got its benefits. At a restaurant in Hangzhou, sold "Fried chicken and beer sets" on Valentine's Day, thousands of sets were sold there.

Sister Ma of Hangzhou paid attention to nutrition, although many people think that fresh chicken is better in nutrition than frozen chicken, the Zhejiang Institute of Nutrition Professor Wang Wei Italian has said, fresh chicken, Killed White Chicken and Frozen Chicken are almost same from a nutritional point of view and there only exist some difference in taste.

Own bred chicken is the Royal Road

Farmhouses around Hangzhou are displaying "Home Breeding" card.

These two days, in addition that Hangzhou city is very cold, another news made people feel afraid of, that is: peoples in the main city will not able to purchase live chickens later on, and the rest choice is only to buy those "awful" Killed White Chicken.

Many people are whispering that while it must be better to buy Frozen Chicken from a health and safety point of view, as a traditional Chinese, how can we eat the frozen chicken?! We do not say we eat them since we are greedy usually, but for those who have just delivered a baby or those who have a light pain or light sickness, chicken soup should be a "must".

"Most people are still lingering about chickens recently. Most people do not eat chickens at this time, unless they trust their own chickens." Located in Hangzhou Wenyi West Extension Wancuncun Gonglaohan Leisure Park's boss Mr. Wang said the truth. Before their house get the chicken from the vendors, but also they have kept their own chicken, although the number of chickens are small, there enjoyed good reputation, "Generally only the designated restaurants that cooperate with us, will provide the chickens, the general guests want to eat, we do not sell."

Mr. Wang said that he has not taken the chicken from the distributor today. "We raise more than 20 chickens a year at most, and we have only six or seven remaining at present." Mr. Wang's chickens, are not to bred by chicken feed, are fed with leaves and rice. Therefore, even if the chicken sales are not very good, but if people really want to buy, the price is not so cheap. "Our chickens if calculated, chicken meat of 1750g, from the vender was RMB100 before, but if they are our family's chickens, the price will be doubled RMB200/each chicken."

"Is there any customer come to yours, recently?" Asked this, Mr. Wang frankly replied, "Those who come to us is rather less recently, but there are still customers visting us to ask. For those who want to eat chicken, as long as the chicken is good, the price is not a problem." Mr. Wang believed, this must become a good business.

Hangzhou Daming Mountain Game House farm owner Cheng Xu expressed the same view, "Though now the situation is so bad, and people does not eat chicken really. After the live poultry market in the main city oh Hangzhou, there have been peoples who rushed to the periphery, like our Lin'an and Tongxiang, as they just wanted to eat chicken, the business will be better one. However, after the closure of the live poultry trade in the main city of Hangzhou, the people who want to eat chicken can only run to the periphery, like our Lin'an and Tongxiang side, and the business will be better then. Cheng Xu said that their home is near the mountains, chickens are free-ranging, and as now meats are sold at RMB 120 per 1.75kg, the chicken breeding business is not bad.

..... 以下是中国語原文

不是所有的冷鲜鸡都叫杀白鸡

浙江民营企业网 www.zj123.com 2014-02-18

信息来源:

■交易场地五大细则规定了哪些内容？

■杀白鸡与冰冻鸡、冷鲜鸡有什么区别？消费者如何识别？

■在杭州还能吃到活鸡吗？

杭州市政府办公厅印发的《建立人感染 H7N9 禽流感源头防控长效机制的实施办法》，明确将永久关闭主城区所有活禽市场，今后不再重启活禽交易（详见本报 2 月 15 日 04 版）。

这两天，许多杭州老百姓都在四处打听，活禽不能吃了，那到农贸市场、超市还能买到杀白鸡吗？现在零售渠道销售的鸡都放在冰柜里的，这个鸡到底是杀白鸡还是冰冻鸡？如果想吃活鸡，杭州哪里还能找到？

农贸市场杀白禽交易场地有哪些要求？

市贸易局制定了 5 个方面的细则

昨天，商报记者从杭州市贸易局了解到，《农贸市场杀白禽交易场地的建设标准要求》即将出台，建设标准主要是 16 个字：集中交易、相对独立、消毒处理、配置冷柜。农贸市场根据这个标准建设杀白禽交易场地，市场达标后，才能进行交易。

据相关负责人解读，销售杀白禽大致有五项基本建议。

首先，农贸市场需要将活禽交易区调整为杀白禽交易区，冷鲜禽集中交易；

杀白禽交易区域，不会全封闭，位置要选择通风良好的地方，相对独立，与农贸市场其他的交易隔离开，确保安全；

杀白禽是放血、褪毛之后的禽类产品，肚子里的内脏还是在的，因此这个独立交易区，会再处理内脏，届时鲜禽肚子里的废水、废物，都要进行消毒；

假如冷鲜禽当天没有售完，需要工作人员马上剖完内脏，冰冻起来，农贸市场要完善冷藏、冷冻设备；

购买时，冷鲜禽必须现场切割，主要是为了防止把一些不干净的内脏带回家。

这些具体细则有望 2 月底前出台。

如果这套方案顺利实施，将覆盖杭州市区 6 个老城区及西湖风景名胜區、下沙经济开发区的 156 个农贸市场。

每只杀白鸡可能佩戴脚环或者装袋子

会记录鸡的品种、产地及宰杀时间 不会弄混

如何保证杀白鸡在流通环节安全和监管，商报记者咨询了杭州市工商局市场处张波副处长，他表示，关于杀白鸡市场的管理办法目前还在协商制订过程中，流通环节的监管细则具体还没有出来。

“以后，家禽必须定点屠宰，否则不能上市交易，这就像现在的生猪交易一样。”张波表示，这意味着养殖户不能自行屠宰销售，“农户自己养的鸡鸭想到市场上卖，就必须到指定的屠宰点。”

活鸡送入定点屠宰场屠宰后，会有相关的措施跟进，如消毒、检验检疫等，进入市场的鸡会有检验检疫证明，以佩戴脚环或者装袋子等方式（具体尚未确定），保证进入市场的杀白鸡的质量和安全，出现问题也可以进行追溯。

“屠宰场会有分销凭证，批发出去多少、去哪里了等都会做记录。”张波表示，销售杀白鸡的经销商，必须要有工商部门颁发的工商执照，提供保证食品安全的设备，如冰箱、冷柜等。对场地的要求，将会根据经销商销售的鸡的杀白程度决定，如果经销商进的杀白鸡还带内脏，就需要有专门剖内脏的场地。“商户进货也要有台账，能知道销售的鸡从什么渠道进货。”

张波说，目前掌握的流通环节的监管方向大致如此，具体细节要等管理办法细则出来后才知道。

得知活禽以后进杭将定点宰杀，临安养鸡户周美娥有些担心。她在当地百圆村海拔 1200 米的山上养了 5000 多只山水鸡，因为在自然环境下放养，平日的主食是玉米，因此价格也相比其他饲料鸡高出许多。

“如果以后要到定点的地方宰杀家禽，到时候我怎么区分哪些是我的山水鸡。杀白后，万一遇到病死鸡，我怎么知道是我养的鸡，还是放错了别人的鸡。”

对于临安养鸡户周美娥的顾虑，杭州市工商局市场处张波副处长表示，不同产地、品种的鸡，价格都不一样，定点屠宰场的分销凭证中，会记录鸡的产地、品种，以及宰杀的时间，不会出现弄混的情况。

“搞了 30 年家禽生意

从来没有碰到过这么大的困难。”

禽流感冲击下，浙江禽类养殖业经历了极为“寒冷”的一年。浙江省家禽协会会长屠有金透露，浙江一些涉禽企业已经好几个月发不出工资，我省约三成的禽类养殖企业面临倒闭或濒于倒闭。据省家禽协会介绍，

今年1月禽流感再度袭来后，浙江禽类养殖产业“雪上加霜”。我省禽类销售量和价格，双双下降60%以上。

“禽流感袭来，鸡翅等冷冻鸡附件几乎卖不动，我们的生意很差。去年一年当中，大部分时间是开几天，又停更长的时间。算起来，前后有大半年没有开工。有一个月只开了8天工，日子非常难过。”杭州申浙家禽有限公司老板陈国兴称，鸡卖不了，钱进不来，还要不断地花钱买饲料，流动资金非常短缺。“没有办法，只能不断的跑银行，找亲戚朋友借钱。”目前，他已欠了银行总计2000多万元的贷款，还向亲戚朋友前后借了400多万元。

陈国兴的父亲老陈，面对这次禽流感的风波，很无奈，“我搞了30年家禽生意，从来没有碰到过这么大的困难。”

除了陈国兴的养殖基地牵连颇深之外，杭州市的其他养殖户情况如何？事实上，在2014年初，杭州市农业局调查了富阳、临安、余杭、桐庐、萧山、淳安等地的家禽养殖业，对企业的损失，做了相关统计。

“杭州全市大约有400万只鸡仍‘压栏’在那里。”杭州市农业局畜牧处相关负责人告诉记者。

截至2月7日，受年初禽流感影响，杭州市大大小小的禽类养殖户（包括企业），共处理231万枚入孵蛋，处理170万只苗禽，处理雏禽50万只，非正常淘汰种禽12.45万只等。“包括鸡、鸭、鸽子等各种禽类，杭州市家禽养殖损失至今共计约0.93665亿元。”

“每天每只压栏鸡大约要吃掉3角钱的饲料。按照全市‘压栏’的400万只鸡来算，一天的饲料费就要120万元左右。”杭州市农业局畜牧处相关负责人说。

杀白鸡与冰冻鸡、冷鲜鸡有什么区别？

杀白鸡是老底子杭州人的叫法，根据杭州市贸易局即将出台的相关管理办法，专门针对杀白鸡的概念进行了解释——“杀掉褪毛后、放掉血的就是杀白禽。”

叫法这么多，那么市场上的杀白鸡与冰冻鸡、冷鲜鸡有什么区别？

杭州市贸易局相关人士表示，“冷鲜鸡”是总体上的叫法，概念比较宽泛，既可以是新鲜的，也可以是冰冻的。这个名词主要分为两种，一种是还没剖肚的鸡，需要当天宰杀，当天销售，就是杭州人常说的杀白鸡；第二种是冰冻产品，因为冰冻的储藏方式，必须先剖膛，然后再冰冻，以防内脏腐烂发臭，这种叫冰冻鸡。

但从超市销售的商品上看，商品包装上显示的“冷鲜鸡”，这是一种商品保鲜的技术，是指对严格执行检疫制度屠宰后的鸡胴体进行冰水冷鲜、风冷，使鸡胴体温度在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、流通和零售过程中始终保持在0℃至4℃范围内。而冰冻鸡肉是将宰杀后的畜禽在零下30℃的温度下进行速冻，使深层温度到达零下6℃的冻鸡产物。

目前，杀白鸡交易方案杭州还没出台，根据整个市场行情来说，杭州的零售市场上鲜有销售杀白鸡的企业，超市销售的大多名为冷鲜鸡、冰冻鸡的商品。

根据即将出台的相关规定，市场上销售的杀白鸡必须在24小时内卖掉。如果当天的杀白禽没有卖完，再进一步处理的就是冰冻鸡，就是开膛了去内脏，再进行冷鲜和冰冻。

■杀白鸡和冰冻鸡的识别方法

杀白鸡毕竟在24小时之内宰杀，家禽的皮肤肤质相对饱满，皮肤颜色则比较淡，有些新鲜的家禽毛细血管都比较清晰；而冰冻鸡，色泽会发生变化，颜色会比杀白鸡深，家禽的皮肤会发皱，鸡眼睛会凹陷，手感会很冰很硬。

“当然，皮肤的颜色无法适用于乌骨鸡。”

■刚刚宰杀完与搁置六七个小时后的杀白鸡的识别方法

刚刚宰杀完与搁置六七个小时后的杀白鸡，也有分辨方法。前者的皮肤有血色，毛细血管分明，鸡的眼睛凸亮；后者血色没了，会发白，鸡的眼睛透明度不好。消费者可以根据皮肤和鸡眼睛来区分。

杀白鸡与活鸡口感、营养有区别吗？

杀白鸡适合做白斩鸡、煲鸡汤吗？

不少爱吃鸡的市民担心，杭州推行杀白鸡后，吃不到新鲜口感好又有营养的鸡了。不过，商报记者咨询了杭州几位大厨，他们都认为没有必要太过担心。

杭州天伦酒店的王大厨表示，其实只要是当天的杀白鸡，和带回家宰杀的活鸡没有什么差别，不管是口感还是营养。“其实杭州大部分餐饮、酒店里卖的鸡，都是从市场杀白后进的货。”他表示有一些餐饮店有自己的屠宰场地，以前可以现杀，但是现在也都要改成杀白鸡。

“现杀的鸡和杀白鸡，都可以做白切鸡，但是冰冻的鸡做不了，口感上会有很大的差别。”王大厨表示，新鲜一点的冰冻鸡，有时候还能用来煲鸡汤。

以白斩鸡知名的杭州群乐饭店厨师长刘顺传介绍，从做菜的角度来说，新鲜的鸡和杀白鸡比较适合做白斩

鸡、煲鸡汤，而冰冻鸡更适合油炸、红烧。“因为口感差很多，新鲜的鸡肉质、肉香度都要比冰冻鸡好很多，冰冻鸡的肉吃起来就像海绵一样，不紧实。”

不过虽说冰冻鸡口感没那么好，但也有受欢迎的时候，据媒体报道韩剧《来自星星的你》在内地爆红，“吃炸鸡配啤酒”一幕，让餐厅相同套餐热卖，冷冻鸡翅受惠。杭州一家餐厅在情人节当天，主打“炸鸡啤酒套餐”，竟然热卖上千份。

杭州的马大嫂讲究营养，不少人认为新鲜的鸡要比冷冻的鸡营养好，不过浙江营养学会的王维意教授却表示，从营养角度来说，新鲜鸡、杀白鸡、冰冻鸡相差不大，只是在口感上有些差别。

自家养的鸡才是王道

杭州周边农家乐打出“家养”牌

这两天，杭州城除了天真的很冷之外，另一个消息也让人感觉有些“心凉”，那就是：以后在主城区里买不到活鸡了，只能选择那些“冷冰冰”的杀白鸡。

不少人嘀咕，虽然从安全卫生角度来说，买冰冻鸡更好，但是，作为传统的中国人，吃不到活鸡那怎么行？！不说平时嘴馋的时候想吃，那些刚生完孩子的孕妇或是有个小病小痛，那可都是要喝鸡汤补身子的。

“现在，大部分人对鸡还是‘心有余悸’，一般人这个时候能不吃鸡就不吃了，除非是對自己信得过的鸡。”位于杭州文一西路延伸段万景村龚老汉休闲观光园的老板小王说了句实在话，之前他们家除了从供销商那里拿鸡之外，还会自己养鸡，虽然数量不多，但是口碑不错，“一般也只有跟我们合作的定点单位，我们才会提供，一般客人想吃，我们还不卖。”

王老板表示，目前已经不从供销商那里拿鸡了。“我们一年顶多养 20 多只鸡，到现在为止，就剩下六七只了。”王老板家养的鸡，不是吃一般的鸡饲料长大，都是喂菜叶和米饭，所以即使现在鸡不紧俏，但是若人真想买，价格还是不方便，“我们家的鸡，通常都是按只来算，像之前从供销商那里拿的鸡，3 斤半重，一般是 100 元一只，但如果是家养的，这个重量的，价格要贵一倍，也就是说要 200 元一只。”

而当被问及，现在是否有顾客上门时，小王坦言，“最近比较少，但还是有顾客会来咨询，对想吃鸡的人而言，只要鸡好，价格不是问题。”小王相信，等过了这一阵，生意应该会不错。

杭州大明山野味楼农家乐的老板程旭表达了相同的看法，“现在‘风头’紧，最近吃鸡的确实少，不过，杭州主城区活禽交易关闭之后，想要吃鸡的人只能往周边跑，像我们临安、桐乡这边，到时候生意会好起来。”程旭称，他们家附近都是山，鸡都是放养在周边，鸡不错，现在三斤多重的要卖到 120 元一只。