



在经过宰杀、脱毛、去脏后，肉鸡被重新“上架”进行冷鲜。

自几次禽流感风波之后，冷鲜鸡走上上海市民的餐桌。对于习惯吃活禽的市民来说，习惯于能全程看见宰杀的过程，自然也认为其更新鲜，味道更好。于是，市民们的普遍反应可想而知，冷鲜一直遇冷，活禽依然很“火”。

冷鲜鸡可以有

每一只冷鲜鸡都将打上二维码“标签”，确保追溯源头。

[摄影手记]

近日，记者来到了位于奉贤区的一家冷鲜鸡企业，有机会目睹从蛋到鸡再成为冷鲜鸡的整个过程。每天有近一万余只冷鲜鸡从这里运出，经过极短的过程，很快就到达了市民的餐桌。虽然政府有关部门采取举措大力推广冷鲜鸡，试图打消市民心中的疑虑，但受制于市民传统观念的影响，冷鲜鸡依然未被市民普遍接受，一时间，一边是地下无证的活禽交易乘虚而入，另一边则有部分媒体报道称，尽管冷鲜鸡销售点不断增加，上海的几家大型冷鲜鸡生产企业似乎“撑不下去”了……

其实冷鲜鸡是一个很成熟的模式，在欧美早已普及，但是由于观念的原因，目前还需要一个适应的过程。而采访的企业的负责人也表示，并没有因为当前的“冷”而灰心，对他们来说，只要是市场能够接受的，必然有一个过程，虽然目前不太理想，但从长远看，前景依然一片光明。



种蛋在恒温18-20℃的暖箱内进行孵化。



预检员对每一只小鸡进行健康检查，辨别公母，随后小鸡将被注射必要的疫苗。



每一只肉鸡必须经过40天的养殖才能出笼宰杀。



青年报记者
张瑞麒 摄