



岳各庄鲜肉批发交易市场，工商工作人员拍照并检查生肉的溯源二维码。



记者深夜直击岳各庄鲜肉批发交易市场

# 护航“放心肉”

□本报记者 陈艺 摄影报道

疫情期间，如何保障市民放心的鲜肉供应？午报记者近日深夜来到岳各庄鲜肉批发交易市场探访。

晚上8点，来自本市几家大型肉类屠宰场的货车进入岳各庄批发市场。在市场入口，先是司机接受体温检测，随后货车驶入市场内的消毒区进行消毒。货车通过消毒区时，车辆的底部和两侧会喷出消毒喷雾，360度全方位进行消毒消杀，底盘和4个车轮都必须“消毒洗澡”。

“现在每天都要核对厂家送货人员的名单，登记体温情况。然后审核检疫证明、合格证明、货品来源等相关票据，并盖章留存。所有流程都没问题了才可以卸货。”市场管理人员告诉记者。记者在现场看到，卸货员们间隔一米排队，先是要经过全身喷洒消毒，测完体温方可回到自家货车前等待卸货。

打开货车门，一股寒气涌出，穿戴整齐的卸货员们，陆续将车内悬挂的一扇扇猪肉“公主抱”式扛进大厅，通道中有人稳住挂轨挂钩，每两扇挂在一起，顺势往通道里一推，挂好的猪肉滑至大厅内。随着各厂家纷纷卸货，1400多扇猪肉渐渐挂满了近1200平方米的大厅。

一位身穿蓝色大褂、拎着铁桶的工作人员手持长柄印章，逐一给猪肉盖上“YGZ”字样。“‘YGZ’就是岳各庄，代表这些猪肉是从岳各庄批发市场流通出去的。”他介绍说，“肉类现在全程流通溯源，严格监管流程，确保让每个人都能买得安心，吃得放心。”

晚上10点，市场可以出货了，各种前来进货的车辆和人员同样必须进行严格消杀，才能进场。



娴熟的“公主抱”是卸货员的标准动作。



进场的采购商户，户外也必须戴口罩。

据了解，当天岳各庄批发市场上市猪肉741头、59280公斤；牛肉22.5头、5625公斤；羊肉179只、

5006公斤；鸡肉10230公斤；为满足市场供应，肉类大厅的经营时间从原来的8时至23时延长至9时至24时。



货车入场要全方位“消毒洗澡”。



工作人员与卸货员进场，都必须测体温，并进行严格消毒。