

# 官寺商场售卖掺假羊肉卷

## 商户称可订制掺有鸭肉、羊油的低价羊肉卷

文/片 本报记者

天气转冷,火锅成为市民餐桌上的宠儿,不法商家却盯上了涮火锅的食材羊肉卷。近日,热心读者方女士拨打本报热线6380110反映,她在小摊上购买了一包价格便宜的羊肉卷,涮火锅的时候发现羊肉卷的羊肉味很淡,她怀疑买到了掺假的羊肉。

17日,记者对莱芜市场上羊肉卷进行调查,发现羊肉卷价格从8元/斤到39元不等,其中部分低价羊肉卷里面掺加了鸭肉、羊油。莱芜市消协工作人员提醒,消费者尽量到正规的商场购买口碑好的羊肉卷。

## 市场现状:羊肉卷价格从8元/斤到30元/斤不等

目前,莱芜市场上的羊肉价格在35元/斤左右。凤城西大街一超市内,一种产自威海的肉卷(羊肉、猪肉混合),400克的价格是30元,济南生产的名为“羊肉片”肉卷500克的价格为36元;文化路一家超市,散装的羊肉卷共有两种,价格分别为35元/斤,39元/斤。

记者注意到,这些超市中的羊肉卷价格相差不大,而官寺批发市场内的羊肉卷价格却相差很大,从8元/斤到30元

/斤不等。一处销售羊肉的商家告诉记者,他家专门搞批发羊肉卖的相对便宜一些,羊肉卷是30元/斤,生羊肉也是30元/斤。

其中一家专门销售火锅材料的商店,羊肉卷的价格仅为22元/斤,店主称他是从内蒙古买的羊然后加工称羊肉卷的,之所价格低是为那里的羊肉价格低,而且羊肉卷上也带有水分,所以价格比生羊肉便宜。



顾客正在选购羊肉卷。

## 记者调查:商户称可订制掺有鸭肉的羊肉卷

记者注意到,凤城西大街一超市内的一种产自威海的肉卷的原料表上标注着精选羊肉、精选猪肉,济南生产的名为“羊肉片”肉卷的原料表上标羔羊肉。“一分钱一分货,这个羊肉绝对没问题,可以放心使用。”一家超市的销售员告

诉记者,他们卖的羊肉卷是现切割的,羊都是内蒙古乌珠穆沁的。

“我们家的羊肉片是自己卷的,你可以放心吃。”一处卖羊肉的店主说,他们店铺不仅卖羊肉片还卖生羊肉,每天下午他们都专门加工羊肉卷,他们家的羊肉

和羊肉卷的价格一样都是30块钱一斤。店主告诉记者,要是想要鸭肉跟羊肉掺起来的肉卷,可以从他这里订货。

“你要什么肉的,我这里的种类挺多的。”另外一家火锅食材商店的店主毫不避讳的告诉记者,他摊子

上卖的肉卷有鸭肉的、鸭肉掺羊肉的。记者疑惑的问店主:“鸭肉卷能吃出羊肉味吗?这肉的质量有问题吗?”

店主则毫不避讳地说:“加上料就吃不出来了,这是纯鸭脯肉,肉的质量可以保证,都是咱们本地六和的合同鸭。”

## 消协提醒:市民要到正规商场购买口碑好的羊肉卷

莱芜市消费者协会工作人员告诉记者,商家售卖掺假羊肉违反了《食品安全法》,是欺诈消费者的行为。消费者在

购买羊肉卷时,一定不要贪图便宜购买价格低廉的羊肉卷,消费者尽量到正规的商场、门店购买正规厂家、口碑较好的

羊肉卷。外出就餐食用羊肉时,消费者要尽量到口碑较、信誉较好的饭店。若消费者发现购买到假冒

的羊肉卷,可以到莱芜市消费者协会进行投诉,也可向莱芜市卫生局、莱芜市食品药品监督管理局等行政部门进行举报。

## 汽车三包成“过去时”?

# 广汽吉奥无理由换车进行时

已经实施逾两个月的《家用汽车产品修理、更换、退货责任规定》(以下简称汽车“三包”),却在执行过程中受到了强大的阻力,对市场整体售后现状改变的期望值逐渐落入低谷。在2013年的广州车展上,广汽吉奥正式宣布旗下星朗MPV推出7天无理由退换货政策,这一衍生于淘宝的售后政策,当即受到了媒体及行业的广泛好评。



广汽吉奥早在两年前便已将“三包”付诸实践,循序渐进挑战全车三包,从两年前广汽吉奥对其星旺系列微型面

包车展开多达200项配件的“三包”政策开始,到不久前广州车展首创新性地提出7天无理由退换货服务,广汽吉奥始终是“试水”新型汽车售后服务政策的先行者。

据广汽吉奥相关负责人介绍,7天无理由退换货指的是,消费者在购买星朗之后的7天使用期内,如果对产品不满意便可提出无理由退换货要求。这在汽车行业内,已然

是首创之举。广汽吉奥主动向前推进,对其旗下星朗及后续产品均提供了无理由退换货的服务。

广汽吉奥方面还承诺,不仅要在三包服务项目、无理由退换货项目、服务内容上做到行业第一,而且要不断降低服务价格,即使是过了保修期的维修服务,也要力争做到同类型零部件和维修服务费用全行业价格最低。

相关链接:

## 如何从颜色、纹路等方面辨别真假羊肉

羊肉的颜色一般呈鲜红色,但比牛肉略浅,猪肉是粉红色,鸭肉则是暗红色;羊肉的脂肪为白色,肌肉纤维细软,膻味较重。真羊肉纹路特别细腻,掺假的羊肉就比较粗糙,还易断。羊肉和牛肉区别于其它肉类的一大特征就是瘦肉中混杂脂肪,分布自然均匀,俗称“大理石花纹”,而猪肉和鸭肉则没有;一些假羊肉通过把肥瘦猪肉切碎再压紧切片,也能做出这种花纹,但纤维混乱,且假羊肉通常是肥瘦各占一边,互相分离,用手一捏就会分开,烧熟后更是碎成一片片,很容易辨识。

辨别假羊肉卷最好的方法就是把羊肉片化冻,一般彻底解冻后的假羊肉片立刻就显出原形,如红肉和白肉轻轻一碰就分开了,白是白,红是红,一块一块的,一看就不是自然长成的肉;而真羊肉化冻后用手去撕,白肉和红肉是相粘连的,且纹理很清晰,肉质很自然;另外,如果解冻后的羊肉卷会有很多水,就算是真羊肉,也是注水肉。

## 11家餐饮具消毒单位比拼信誉度

本报12月18日讯(记者 郭延冉 通讯员 司秀红) 18日,记者从莱芜市卫生监督所获悉,17日,莱芜市卫生局对莱城区乐尔康餐具消毒配送中心等11家餐饮具集中消毒单位进行了信誉度等级授牌,并在卫生监督网站公示了这些餐饮具单位的名单。授牌仪式的完成标志着莱芜市2013年度餐饮具集中消毒单位量化分级管理工作圆满完成。

自今年6月起,莱芜市卫生局在全市所有取得工商营业执照的餐饮具集中消毒单位推行了量化分级管理制度。工作中,莱芜市卫生局依据《消毒管理办法》、《餐饮具集中消毒单位卫生监督规范(试行)》、《食(饮)具消毒卫生标准》(GB14934)等规范、标准的要求,制定了《莱芜市餐饮具集中消毒单位验收审查量化评分表》。市区两级卫生监督机构抽调卫生监督员组成评审组,对辖区内取得《营业执照》的餐饮具集中消毒单位进行了全覆盖监督检查,重点检查餐饮具集中消毒单位的选址、布局、消毒工艺流程、使用的生产设备、消毒产品、人员卫生及产品质量控制等内容,按照评分表进行了量化评分。

评审组根据餐饮具集中消毒单位现场打分情况、消毒餐饮具抽检结果进行综合评价,莱城区乐尔康餐具消毒配送中心等3家单位被评为卫生信誉度A级单位,莱芜市春华秋实工贸有限公司等8家单位被评为卫生信誉度B级单位。

# 诚聘

因事业发展需要,齐鲁晚报《今日莱芜》编辑部现面向社会公开招聘美编2名。

### 基本条件要求

- 1.全日制本科及以上学历,美术、平面设计及相关专业,能熟练操作photoshop等设计软件;
- 2.年龄26岁以下,能上夜班;
- 3.有报纸版面设计工作经验者优先(年龄可适当放宽)优先录用。

### 报名方式

应聘者请将个人简历、近期生活照一张,通过电子邮件发送到qlwblw@163.com,请勿重复发送邮件,截止日期为12月20日。咨询电话:0634-6380110,面试时间另行通知。

另: 欢迎新闻及相关专业的在校大学生到本报实习。