



“福喜门”冲击波

有的过期肉两折卖摊贩做肉包

处理方法多样,仅有一部分被掩埋焚烧

20日,麦当劳、肯德基、必胜客等肉类供应商——上海福喜被曝大量采用过期变质肉。21日,我省食药监局下发紧急通知,要求我省辖区内相关企业立即停售、封存“福喜”原料。那么,市场上的过期肉都去哪儿了?超长保质期的进口肉到底安不安全?家里的冰箱怎样存肉才安全?

文/片
本报记者 李虎 韩适南
实习生 张艺馨



省城银座商城地下超市专柜摆放着进口肉,有些进口肉在生产三个月后才被运到超市。

1 头天卖不完 第二天掺着卖

21日,记者来到济南历下大润发超市,在鲜肉柜台,销售人员介绍,他们所售卖的肉是当天早晨6点送达超市,然后由工作人员分块上柜。如果白天销售不完,当日临近关门时一般会以稍便宜一些的价格抛售,基本可以保证当天销完。

但记者在调查时了解到,并不是所有的肉当天都能卖完,一些大超市会把剩肉留到第二天,和新鲜的肉一起掺着卖。

在济南棋盘小区菜市场,记者看到主要有两种肉在销售,一种是品牌冷鲜肉专柜,另一种是生肉销售摊。冷鲜肉专柜的店主告诉记者,他们卖的肉都是厂家统一配送的,每天早晨送货,一天卖下来就基本卖完了,偶尔有少量剩余,一般第二天一早就卖完了。店主说,夏天他们的拿货量会相应减少,以免出现剩余。

2 肉不新鲜,做成毛血旺等重口味菜

福羊铺子山东生活馆总经理张振强介绍,对于过期肉,正规公司都是就地掩埋或者焚烧。在冷冻条件下,即-18℃恒温条件下,鲜肉可存储九个月左右,但一般超市和社区便利店内的鲜肉都是冷藏,即我们通常说的冷鲜肉,最多三天保质期。

“我从来不在外面吃肉包子。”一位不愿透露姓名的

业内人士告诉记者,“这个行业水太深,有的厂家把过期肉卖给小摊贩,再加上葱姜蒜一调,根本吃不出来肉对不对。过期肉一般都是两折卖给小摊贩,对他们来说,能挣一笔是一笔。”

从事厨师工作多年的毛先生告诉记者,鲜肉一般会用来做口味较为清淡的菜品,如果肉不是很新鲜或者

快过期的话,厨师一般都会选择像是鲁菜、川菜这类口味偏重的菜品。

“特别是毛血旺、水煮肉片这样的川菜,顾客在意更多的是麻辣味,反而会忽略肉质的问题。为了保证顾客食用后不出现食物中毒的症状,厨师有时候也会在烹饪时将肉用高温处理或者延长烹饪时间。”

3 进口肉没那么好,生产三个月后才运来

当下,进口肉成了市场的新宠,但据一业内人士介绍,进口肉类恐怕并没有想象中那么好。

21日,在济南银座商城地下超市内,有许多进口肉在卖。销售人员告诉记者,进口肉运输时间长,所以都是采用真空包装并进行冷冻。

销售人员从冰柜里拿出了从澳大利亚进口的一包九

级和牛西冷,这包肉的生产日期是2014年3月3日,运送到超市的日期是6月,保质期在一年半左右,售价为968元一斤。销售人员告诉记者,销售时不会将厂家的标签贴在外包装上,而是粘贴超市的价格标签,标注的保质期为三个月左右。

“依云矿泉水从法国进口到中国,多次被检出细菌

超标近百倍,而且这还是水,那肉就可想而知了。”在市场上进行过调研的牛羊肉专家张先生说,牛羊肉多从澳大利亚和新西兰而来,而这些国家,羊毛和奶粉是主要产品,牛羊肉其实相当于附加产品,这些肉类的保质期一般在1-2年。“我个人觉得这么长时间的保质期肯定不好。”张先生说。

专家提醒

鱼牛猪肉等冷藏 最好别超两天

齐鲁工业大学食品与生物工程学院教授赵祥忠表示,过期肉往往存在微生物超标的问题,食用后会对人体造成不良影响。根据规定,肉类有益菌和有害菌的总量不能超过每克500万,一旦微生物超标,特别是沙门氏菌超标,食用后极易产生腹痛、腹泻等食物中毒症状。

过期肉类一般会通过加热来杀菌。随着加热时间增加和温度提高,杀菌致死率也会提高。但不管是99.9%还是99.99%的加热致死率,如果致病菌的基数过大,还是会存在微生物超标的问题。

赵祥忠介绍,肉类冷冻保存的最佳温度一般在-18℃左右。如果冷藏的话,鱼、牛肉、猪肉和禽肉的冷藏时间最好不要超过两天。熟肉冷藏时间稍长些,但是最好一周内吃完。

赵祥忠介绍,冷冻肉一旦超过保质期,肉类中的过氧化值和酸价就会超标,这将导致肉类的氧化,食用这样的肉会导致心血管疾病的发病率提高。

济南端掉六个毒豆芽窝点 满载毒豆芽,三轮车凌晨被扣

本报济南7月22日讯(记者 杜洪雷) 明知生产绿豆芽添加“无根水”“AB粉”属于违法行为,多名制售“毒豆芽”的嫌疑人竟然将违法添加物藏于隐蔽之处,而其造假窝点多选于城郊接合部的民房。近日,济南警方在全市开展打击生产销售“毒豆芽”违法犯罪集中行动,接连端掉六处涉嫌制售“毒豆芽”的黑窝点,查封问题豆芽一万余公斤,缴获非法添加剂“无根水”700余瓶、“AB粉”药剂400余支。

近日,济南市公安局天桥分局食药环侦中队民警在集贸市场走访时发现一处摊点销售的绿豆芽外表与添加了“无根水”的“毒豆芽”类似,便购买了部分绿豆芽进行送检。检测证明其销售的绿豆芽含有国家明令禁止的添加物,于是,民警开始对该处销售摊点进行跟踪守候。

经查,该“黑窝点”老板韩某国(男,37岁,山东聊城人)为提高豆芽产量,缩短生产周期,雇用工人王某山(男,54岁,济南市人)非法使用添加剂“无根水”及“AB粉”药剂生产“毒豆芽”。

7月8日凌晨,专案组民



济南天桥警方堵截运送“毒豆芽”的嫌疑人。 警方供图

警迅速出动,在该处黑窝点附近部署警力。为不打草惊蛇,专案组民警没有贸然行动,静候抓捕时机。凌晨4时许,两名男子驾乘装满“毒豆芽”的三轮车从“黑窝点”仓库内出来。

专案组民警当场将涉嫌生产销售“毒豆芽”的犯罪嫌疑人韩某国、王某山抓获归案。随后,民警进入该“黑窝点”仓库,现场查获了用于加工生产“毒豆芽”的三轮车从“黑窝点”仓库内出来。

“毒豆芽”成品、半成品4500余公斤等涉案物品一宗。

据副中队长黄宪军介绍,该窝点从2012年3月份开始生产“毒豆芽”,每天生产1000多斤绿豆芽,涉案价值在120万元左右。

非法添加物 藏身隐蔽之处

济南天桥警方破获的这起制售“毒豆芽”的案件中,民警最初进入现场只是看到大量的绿豆芽,根本没有发现非法添加物。于是,民警给嫌疑人做了大量的工作,最终嫌疑人来到东屋和北屋之间仅有一米的胡同里面,在胡同的尽头有一个洞,嫌疑人拿开遮挡洞的木板,伸进手才将“无根水”和“AB粉”拿出来。

无独有偶,济南历城食药环侦中队和王舍人庄派出所7月17日打掉了一个制售“毒豆芽”的团伙。民警进入这个造假窝点,也没有在现场发现非法添加物。通过对房间的搜查,民警最终在卧室的衣橱里面发现了199支“AB水”。

本报记者 杜洪雷

毒豆芽长成仅七天 茎长且粗卖相好

“这些黑心老板其实也清楚非法添加物对人体有害,但是为了追逐利益就不管不顾了。”据济南历城区王舍人庄派出所副所长侯镇称,添加“无根水”和“AB水”的绿豆芽会缩短生长周期,正常需要十天,添加后只需要七天。此外,绿豆芽使用非法添加物之后基本上不长根,茎长且粗,卖相很好。

本报记者 杜洪雷