

洋快餐，你还能吃吗

肯德基、麦当劳等频陷“质量门”

近日，洋快餐食品安全又起波澜。一则“肯德基、麦当劳原料鸡被曝45天速成”的消息，再次触动了公众对食品安全高度敏感的神经。尽管两大洋快餐巨头迅速做出了回应，但消费者仍然疑虑难消。为此，记者对近两年关于肯德基、麦当劳等洋快餐的报道进行了查询整理，发现洋快餐质量问题屡被曝光，安全质量难让人放心。

>> 新闻回放：45天“速成鸡”之谜

日前，媒体曝光了肯德基与麦当劳的大供货商山西粟海集团养殖的一只鸡从孵出到端上餐桌只需要45天，是用饲料和药物喂养的，喂鸡的饲料甚至能毒死苍蝇。对此，肯德基发出声明回应称该供应商只占其采购量1%，而且过往食品安全记录正

常。麦当劳则表示，该公司不是其现有的鸡肉供应商。11月29日，肯德基方面通过官方微博再次发表声明称，白羽鸡45天成长周期属正常现象，这是选育优良鸡种和科学养殖的结果。声明还表示，目前没有任何证据显示山西粟海集团在白羽鸡的养

殖过程中有违规操作现象。据报道，目前，由监管部门和专家组在粟海集团抽检的饲料样品、原料样品、肉鸡饲料样品、肉鸡样品及两批次的鸡胸产品，已分别送往山西省饲料兽药监察所和山西省出入境检验检疫局进行检验。运城市、永济市



也成立了专门的工作组入驻粟海集团，工作组成员称检测结果将陆续出台。

>> 近期洋快餐安全质量问题频发

麦当劳“蛆虫门”

湖南公共频道2011年7月26日播出一则报道：长沙市一名男童吃麦当劳的鸡翅套餐时，发现骨中爬出多条活蛆虫。随后，麦当劳公司发声明表示，麦当劳所有食品的生产、储运和制作都有严格的规定。麦当劳鸡翅的保存温度为-18至-23摄氏度，鸡翅烹饪时鸡翅内部温度则按要求须达到74摄氏度以上，在上述环境下，在鸡翅中存在活虫的可能性为零。

针对这一说法，有食品专家在接受媒体采访时指出，食品企业不排除会发生漏检的行为，有的问题通过外观测试未必能发现。例如鸡翅冷冻后解冻、油炸，表面是没有问题，但是如果中心的温度不够高，蛆虫炸不死也有可能。专家指出，熟食肉制品的中心温度必须要达到65摄氏度以上，一般的微生物、致病菌就被消灭了。假如油炸鸡翅的中心温度没有65摄氏度，不排除有虫子存活的可能性。

肯德基“豆浆门”

2011年7月28日，一条内容为“肯德基豆浆并非原磨”的微博被转发近3万次。该帖图片显示，广东省中山市一家肯德基门店外堆

放着几箱豆浆粉原料，这让肯德基的贵价“醇豆浆”原料一下子曝了光。公众不满肯德基用豆浆粉冲调豆浆，纷纷留言称被肯德基欺骗，“连早点摊的豆浆都是煮出来的，肯德基那么贵的豆浆竟然是冲出来的？”

肯德基方面回应称，除北京之外，肯德基的醇豆浆都是由豆浆粉调制而成的。但肯德基从来没有以“现磨现做”宣传过这一产品。并称传统的现磨工艺无法满足全国3000家店对品质划一及食品安全的要求。对此事件，有律师认为，肯德基的做法是虚假宣传。虽然肯德基没有指明“醇豆浆”的制作工序，但是广告和豆浆的售价足以让普通消费者认为所售的豆浆应该是现磨的，而非用豆浆粉冲制而成。

麦当劳

汉堡原料露天暴晒

2011年8月，一名消费者发帖称，在麦当劳密云鼓楼餐厅门口看到堆放着一箱箱的货物，装的都是包着保鲜膜的汉堡原料面包。到上午10点多，这些面包还在路边晒着，保鲜膜里已布满水汽；有的保鲜膜还被撕开了，面包直接裸露在外。该消费者同时配发图片进行说明，并笑称，“是晒热了直接做汉堡不用加热了？还是

晒晒更健康啊！”

麦当劳(中国)有限公司表示，麦当劳对于食材运输和保存有着严格全面的要求和规范。北京密云鼓楼餐厅违反了麦当劳对于面包送货的标准流程，该批次面包已被处理，并决不使用。同时，麦当劳已对该餐厅进行严肃处理，以坚决杜绝类似案再次发生。

有专业人士指出，以塑料保鲜膜包装的汉堡原料面包，若被晒出现水蒸气，48小时后，可能会滋生出大量微生物，如果同时产生了致病菌，会对人体产生危害，如此运输存在安全隐患。对于此类食品的运输要缩短运输时间，同时要尽量避免在烈日下暴晒，以减少安全隐患的发生。

肯德基

后厨“卫生门”

2011年8月，数名曾在肯德基工作过的人士向《证券日报》反映，在肯德基的后厨里，用于炸鸡的油4天才彻底更换一次，期间每晚把油渣滤掉后第二天继续用。鸡在水里简单过一遍还滴着血水就直接裹面了，用于洗鸡的水都浑浊了也无人更换。高峰时，按照规定应该炸7分钟的鸡翅不到4分钟就被捞出来。据几位在肯德基做过兼职的内部人员向记者

透露，对于汉堡、原味鸡等肉类产品，本应过了一定时间就不再售卖，但工作人员常是把日期更改之后继续卖给顾客。而肯德基在员工投入方面也是做的相当“省钱”，据接受《证券日报》采访的人士反映，肯德基员工经常无培训直接上岗，且兼职较多，尤其在学校放假期间。

麦当劳

加工出售过期产品

2012年3月15日，央视315晚会曝光了麦当劳不规范生产食品行为。晚会曝光北京三里屯一家麦当劳店，将过期的食品重新加工销售给消费者。

报道显示，员工炸的鸡翅在超过保温期1小时24分钟之后仍然没有被扔掉；吉士片拆了包装两个小时外观会发生变化，应该丢弃，而两个已经拆包但是没有用的吉士片，过了几个小时后仍然被员工用做早餐的吉士蛋汉堡。麦当劳各类甜品派是颇受消费者喜欢的，麦当劳规定甜品派炸出90分钟内应该销售。每一个甜品派外面都有一个纸质包装，员工在上面标注了最晚售出的时间，但是有时候发现这个标注的时间会更改过。原本快到期的甜品派，员工一换包装，又向后推迟一个小时。

(本记)

○医界前沿

泰安百岁老太成功换股骨头



全达到做手术的标准，于是大胆建议做人工股骨头置换手术。“虽然有风险，但老人身体状况好，我是有很大的把握的。如果不做这个手术，老人只能卧床度过余生，生命质量大大降低。”

王宗辉说。

王宗辉和医院检验科、

麻醉科等相关科室的负责人做了详细的手术方案，光术前准备就用了3天时间。手术只用了25分钟就完成，经过一周时间观察，老人恢复良好，目前已经下地活动，近期即将出院。

(本报记者 梁敏 通讯员 张勇)

○一家之言

洋快餐到底怎么了？

对于洋快餐来说，这两年有点难熬，频频曝出的食品安全质量问题让多少年来洋快餐品牌所积累起来的客户重视度和品牌美誉度大受影响，人们对于麦当劳、肯德基等洋快餐的信心一落千丈，这也就直接影响到这些快餐品牌在中国市场的长期发展战略和推广，如何尽快走出“质量门”的泥潭，恐怕还得从为何集体陷入“质量门”的原因来分析。

不管是肯德基和麦当劳，人们之所以选择很多年来被民间口口相传为“垃圾食品”的它们，甚至在明知道油炸食品容易发胖甚至诱发多种身体不适的情况下依然忠实于它，很大程度上是因为洋快餐较高的食品卫生标准。在营养成分无法保证或者成为奢望的当下，吃的干净一些成了消费者唯一的要求，如今看来，就连洋快餐的国际标准也难以做到了。

肯德基等快餐品牌一直宣称自己的食品保鲜标准，食物多少分钟没有售出要处理掉，都有明确的时间规定，甚至还有民间传闻，就连员工自己想吃这样的过时食品都不允许，其质量把关之严格，让人感觉惊诧，可是近年来频频曝出的洋快餐质量问题，却让我们彻底无语了。

摘生淮南则为橘，

(柯强)

○饮食健康

全家都喝膳菌茶

上市20天，成馈赠亲朋热礼

膳菌茶以多种珍稀食用菌(虫草、灰树、猴头、榛蘑等)提取物及枸杞、决明子、菊花、山楂等十几味上品药食同源食材为原料，利用现代高科生物提纯技术，结合中医药传统“君臣佐使”配伍理论精制而成。

膳菌茶口感纯正，提供全面均衡的各种营养元素，可日常保健茶饮(冷饮、热饮、空腹饮均可)，也

可炖鱼炖肉做汤，煮水洗脸、泡脚。长期饮用可使人体五脏得到平衡调理，并调节血脂血压，润肠通便，改善睡眠。饮用过的人都对其活血化瘀、益气通络、养肝明目、滋肾补血、清肺润燥、健脾和胃的功效赞不绝口，称膳菌茶不仅是适合全家饮用的健康饮品，也是馈赠亲朋好友的上佳礼品。品鉴专线：0531-82052446