

一段时间以来,不少读者网友来信留言,反映自己所购买的预包装牛羊肉存在质量问题,在形态、色泽、口感上都有些“奇怪”,怀疑并非原切肉,而是添加过东西的合成肉或调理肉。民以食为天,食以安为先。记者根据读者网友反映的问题展开调查,一探究竟。

12种预包装牛羊肉经权威机构检测,7种含有食品添加剂,其中2种超出“调理肉”的国家标准

今年2月,记者在天猫、抖音商城等平台线上购买了5种预包装牛羊肉,在盒马鲜生、物美超市等北京线下平台购买了7种预包装牛羊肉。

查看这些牛羊肉的外包装可以发现,有的标有“原切”字样,有的只写有“羊肉卷”或“牛肉卷”,均没有标注“调理肉”的字样。查看配料表可见,大部分仅标注“牛肉”“羊肉”,有些为“冷冻去骨牛肉”“羊肉、水、沙葱”“去骨牛肉腹肉片”等字样,均未标注任何食品添加剂成分。

记者将这12种预包装牛羊肉通过顺丰冷链物流寄送到中国检验认证集团中检科(上海)测试技术有限公司进行检测。经过15个工作日的检测,记者收到了盖有“中检科(上海)测试技术有限公司检验检测专用章”的12份检测报告。

结果显示,其中7种含有食品添加剂,包括焦磷酸盐、焦磷酸钠、三聚磷酸盐、三聚磷酸钠等磷酸盐类。分别是:在抖音商城购买的安徽浩达食品有限公司生产的“看老板”原切肥牛卷,在天猫平台购买的梁山县喜来客食品有限公司分装的“大希地”原切肥牛卷和上海橙逸农业科技有限公司生产的“肉管家”巴西菲力,在物美超市购买的内蒙古恒都食品开发有限公司生产的“恒都”精选肥牛卷和河北燕城食品有限公司生产的“伊盛”原切羔羊肉卷,在盒马鲜生购买的河北燕城食品有限公司生产的“聚宝源”草原肥牛片和正阳牧歌牛业有限公司生产的精选肥牛卷。另外5种产品未检出。

根据规定,原切肉属于鲜冻肉,不允许添加任何食品添加剂。根据《食品安全

国家标准 食品添加剂使用标准》的相关规定,调理肉等预制肉制品允许使用磷酸及磷酸盐添加剂的最大量为5克/千克。”中国农业科学院北京畜牧兽医研究所研究员臧明伍说。

值得注意的是,7种检测出食品添加剂的预包装牛羊肉中,有2种磷酸盐总量超过国家标准:一种是“看老板”原切肥牛卷,磷酸盐含量为9.024克/千克。标签显示,生产商安徽浩达食品有限公司位于安徽宿州市灵璧县,原料名称为冷冻去骨牛肉块,为进口原料。另一种是“大希地”原切肥牛卷,磷酸盐含量为6.343克/千克。标签显示:分装商梁山县喜来客食品有限公司位于山东济宁市梁山县,原料名称为冷冻去骨牛前部位肉,为进口原料。

其余几种,如内蒙古恒都食品开发有

限公司生产的“恒都”精选肥牛卷,磷酸盐含量为4.464克/千克,虽然按照调理肉的标准,添加剂含量未超标,但其配料仅标注“牛肉”,没有标注任何添加剂。

调理肉和原切肉的区别是什么?“原切肉是切下来的整块肉,未经过任何预处理或添加,保留了天然的口感和外观,在切割后仅经过物理分割和包装,不进行任何调味或调理。调理肉以肉类为主要原料,经过初加工后添加辅料和保水、保鲜、护色等添加剂。”中国肉类协会副会长高观说。

专家表示,调理肉和原切肉在外观上是有差别的,但是普通消费者可能难以通过观察来辨别,对于调理肉的一些添加剂,如磷酸盐类需要专业的检测机构才能查证。

调理肉冒充原切肉,卖价更高,也可以有更好的销路,生产商可赚取更多利润才会这么做。”

那么,添加剂用量超标准会造成什么影响?

专家表示,磷酸盐是目前各国广泛使用的食品添加剂,一般作为水分保持剂、膨松剂、酸度调节剂、稳定剂、凝固剂、抗结剂等使用,添加磷酸盐有助于改善食品的色、香、味、形,保持食品的新鲜度和质量。但过量摄入,对人体有害。“大量摄入磷酸盐可能会导致体内磷酸盐浓度过高,对人体产生一定的危害,包括缺钙、结石、加重其他疾病等。”臧明伍说。

以调理肉假冒“无添加”的原切肉,违反食品安全法,过量摄入添加剂对人体有害

这些磷酸盐类添加剂是肉类本身存在,还是人为添加?是有的进口原料已经添加,还是国内生产厂商再加工后添加?

专家表示,肉类本身并不存在这些添加剂,肉类变质腐坏也不会产生,进口商一般也不会对肉类添加这些食品添加剂。

“肉类变质主要是微生物的繁殖和酶的作用,导致肉的颜色变深、表面发黏、弹性变差、产生异味。但肉类变质不会产生磷酸盐,而是会产生一系列的腐败产物,如胺类、吲哚、酸类、酮类等物质。”中检科(上海)测试技术有限公司工作人员说。

高观则表示,“进口商一般不会对肉

类添加这些磷酸盐,因为海关会对进口肉进行检测。”

明明使用了食品添加剂,却不作任何标注,且添加剂用量超过了国家标准,是否触犯了法律底线?

“根据食品安全法第六十七条的规定,预包装食品的包装上应当有标签。标签应当标明成分或者配料表以及所使用的食品添加剂在国家标准中的通用名称。”北京市时代九和律师事务所律师贾龙飞说,“第七十条规定,食品添加剂应当有标签、说明书和包装。标签、说明书应当载明食品添加剂的使用范围、用量、使用方法,并在标签

上载明‘食品添加剂’字样。”

“这7种预包装牛羊肉产品,在标签上没有标注食品添加剂,但实际含有添加剂,不符合食品安全法,生产厂商是负有责任的。”贾龙飞认为,调理肉标签不规范或者遗漏依法应当标明事项,使消费者误将其认作原切肉,不仅侵害了消费者的合法权益,也损害了正常的市场交易秩序,大量生产销售这样的产品就涉嫌存在以次充好、食品欺诈的故意。

那生产厂商为何添加这些食品添加剂却不标注?高观说:“其实消费者更希望买到零添加的原切肉。调理肉品质不及原切肉,但成本相对较低。以

切肉等食品欺诈行为的打击力度。”贾龙飞建议。

专家表示,还应当进一步明确生产厂的责任,即原切肉制品应明确要求生产厂商标注“原切”并公示配料表;调理肉则必须明确标注“调理肉”并公示配料表,禁止使用误导性表述,或者在配料表中遗漏所使用的添加剂。

与此同时,专家建议利用技术手段提高检测水平。“可以针对禁用物质及添加剂,开发便携式检测设备并下沉至基层市场,结合第三方机构抽检形成双重保障。”高观表示,可以整合全国牛羊肉添加剂使用记录,利用区块链技术实现生产、加工、销售全流程可追溯,为监管部门提供精准执法依据,让消费者买得放心、吃得安心。

还有读者建议,提升消费者权益保障机制水平和能力。河南南召县读者史洪举表示,应通过制作短视频、图文教程等方法,普及肉质纹理、解冻形态等辨别真伪的方法,提升公众对原切肉和调理肉的辨别能力。此外,还应畅通消费者投诉举报通道,建立“一键举报”平台,对查实的掺假行为依法赔偿消费者,维护消费者权益。

(来源:人民日报)

监管部门和商家需扛起责任,规范市场秩序,维护消费者权益

消费者在买到这些假冒伪劣的原切肉后,是否有畅通的投诉渠道,以维护自身利益?记者以消费者身份,将这些预包装牛羊肉的问题向商家进行了投诉,得到了不同的回复——

抖音商城客服以手机短信形式回复“平台将按照抖音内部商家处理规定进行判罚,加强平台的监管力度,提升服务质量,尽量避免此类问题再次发生。”截至发稿前,记者发现抖音商城依然在售卖“看老板”原切肥牛卷。

对于“大希地”原切肥牛卷,天猫超市平台客服要求出示商品外包装图片和商品条形码,记者表示在拆封时已经丢弃,平台回复“提供不了外包装图片和条形码照片,无法申请处理方案。”记者进一步表明自己手上有关第三方机构的检测报告,平台客服表示会联系供应商进行处理。此后,记者收到短信通知,“可进行退款申请”。

对于“肉管家”巴西菲力,天猫旗舰店客服表示这款菲力是原切肉,如有疑问,需提供相关证明。在记者表示检测出焦磷酸盐等成分时,店铺客服表示,“请提供完整的检测报告,证明报告和下单的牛

肉是同一片。我们也会对报告和第三方进行联系核实,确保您的检测具有真实性和法律效力。”

对于“聚宝源”草原肥牛片和正阳牧歌精选肥牛卷,盒马鲜生平台客服则进行了退款操作,并表示“已进行相应记录,后续会统一提供给对应的负责部门,进行评估优化。”

物美超市的客服人员表示,需要提供检测报告,他们才能与供应商进行沟通。“对于我们进货的商品,我们都有相关检测报告,报告合格我们才会上架。”该客服人员说。

“对于普通消费者而言,哪怕觉得拿到手的肉有问题,也不会为了一两袋牛肉再花钱去检测,投诉时就很难拿出相应的证据证明。此外,生鲜类产品超过7天,电商平台一般不再提供退换货等服务,而如果走检测程序的话则时间不会少于7天。这无疑给普通消费者维权增加了难度。”高观说,“同时,由于电商平台只负责销售,当发现产品有问题,电商平台往往将责任推给供应商。”

网络售假监管难背后还有深层次原因。“一方面,网络售假呈现跨区域产业链