

“僵尸肉”真假之争再起波澜

近日,真假“僵尸肉”之争再起波澜,最初发新闻的记者发文回应质疑。此后,国家食品药品监管总局、海关总署、公安部三部门联合发布通告称,在今年查获的走私冷冻肉品中,有的查获时生产日期已达四五年之久。

进展

三部门通报查处过期肉 提到查获冻肉“肉龄”

7月12日,国家食品药品监管总局、海关总署、公安部就打击走私冷冻肉品维护食品安全发布通告。通告称,今年以来海关总署会同有关部门在全国部署开展打击冷冻肉品走私专项行动,打掉了多个走私团伙,在今年查获的走私冷冻肉品中,有的查获时生产日期已达四五年之久,对所有查获的走私冷冻肉品,海关均依法予以销毁。

三部门发布的通告称,海关总署、公安部将会同有关部门部署对走私冷冻肉品犯罪行为的调查,全力追查走私入境冷冻肉品的来源及销售去向,包括幕后指使人、承运企业和相关人员、承储冷库经营企业和相关人员以及采购使用的食品生产经营者。对查获的走私冷冻肉品,有关部门将严格按照规定进行处理,严禁不合格肉品流向“餐桌”。

国家食品药品监管总局要求所有冷冻仓库、肉食品经营企业、加工企业、餐饮企业严格依照有关法律规定,不得承储、购买、销售来源不明的冷冻肉品。2014年以来凡承储、购买、销售过来源不明冷冻肉品的生产经营者,要于7月底前向所在省级或地市级食品药品监管部门主动报告。企业报告的情况,地方食品药品监管部门要及时报告国家食品药品监管总局。

回应

首发记者回应 “僵尸肉肉龄”质疑

7月12日下午,记者李丹再次发文《公众利益面前,新闻记者的职业操守何在?与“资深记者”洪广玉商榷》。李丹曾于6月23日发表《走私“僵尸肉”窜上餐桌,谁之过?》的报道,第一次提出“僵尸肉”的说法,文中提到“70后”猪蹄、“80后”鸡翅,并提到一些走私冻肉包装上的生产日期显示,“肉龄”长达三四十。这篇文章曾被媒体记者洪广玉反驳称其为“假新闻”。

在12日发表的文章中,李丹表示,自己6月23日的报道花了近一周时间进行采访和调研,联系到多个部门,面对面采访多位当事人,并且,“为确保稿件真实客观专业,初稿完成后,我们还请相关部门对稿件中核心事实进行过两次确认”。

李丹在文中提到2015年2月《南方周末》专访广西食药监



局长韦波的报道,以及央视《朝闻天下》近日对长沙海关缉私局副局长杨波的采访。北京青年报记者查阅相关报道看到,韦波在采访中提到:“这些牛肉,不少冷冻多年,甚至数十年,可能存在变质问题。”同时,杨波曾表示:“主要是一些国家的战略储备肉,战略储备隔几年是要换掉的,换掉的话就要进行处理,而且处理的价格要相对便宜一些。”

背景

“僵尸肉”封存时间 引发争论

今年以来,海关总署在全国范围内开展打击冻品走私专项行动。6月23日,媒体记者李丹发表报道,第一次提出“僵尸肉”的说法。随后,“僵尸肉”一词频见报端,许多关于打击冻品走私专项行动的报道均或多或少在文中提到“僵尸肉”的说法。

正值“僵尸肉”成为热议话题时,7月9日,媒体记者洪广玉发表文章《剧情逆转的时候到了:“僵尸肉”报道是假新闻!》。文中称,并对“僵尸肉”新闻中涉及到的相关部门进行再次采访核实,采访结果表明“没有任何官方发布过查获所谓封存三四十的肉”。

洪广玉共采访到四个部门的四位负责人。其中,长沙海关缉私局副局长杨波表示:“我们并没有查到过僵尸肉……也从来没有对外发布过这样的消息。”广西南宁海关宣传科张姓科长表示:“我们从来没有提供过这样的消息,既没有说过僵尸肉的事,也没有说过年份的问题。”广西南宁市公安局宣传处吕姓负责人说:“从来没对外发布过这类信息。”广西食品药品监管局宣传科许姓负责人回复:“没有发布过相关信息。”

7月11日,洪广玉再次发文表示:“客观地说,我做出是‘假新闻’的判断是有点太严厉了,毕竟我的判断,是基于目前所掌握的所有新闻线索和事件,加上逻辑分析,虽然从概率上来说,已经很有把握,但毕竟无法排除所有的可能性,特别是极端情况。”

延展

13省份将排查 辖区所有冷库

国家食品药品监管总局要求所有冷冻仓库、肉食品经营企业、加工企业、餐饮企业严格依照有关法律规定,不得承储、购买、销售来源不明的冷冻肉品。国家食品药品监管总局要求北京、天津、辽宁、上海、安徽、福建、山东、河南、湖北、湖南、广东、广西、云南等省份的食品药品监管部门对行政区域内所有冷库进行排查,重点检查2014年以来承储冷冻肉品的来源、数量和销售去向。

从近期各地调研情况看,一些走私分子通过海上偷运或绕越设关地走私牛肉、猪蹄、鸡爪等冷冻品入境。这些走私冻品未经检验检疫,有的是过期肉,而且储存和运输条件恶劣,存在较大食品安全隐患。

7月1日至3日,广西壮族自治区食品药品监督管理局派出检查组,对南宁、柳州、玉林、百色、崇左、来宾等6个市的冷冻库食品开展检查。检查组随机抽查了33家冷冻食品经营户。此次检查共发现无中文标签、无出入境检验检疫合格证明、无生产日期冻肉、鸡爪、鸡翅、肥牛、猪蹄等共计53.42吨。

南宁是全国走私冻品重要中转站。南宁市工商局副调研员罗龙7月12日告诉记者,今年4月南宁市打私办组织商务、工商、食药等多部门,对南宁市场冷库中的走私冻品进行专项查处,此次行动共查处走私冻品700吨左右,其中一些冻品从外包装数字标识和变质情况来看,储存时间起码有三年以上。

罗龙介绍,结合全市打私部门通报和专项查处结果,仅今年1至4月,全市查货的走私冻品数量就有2000多吨,涉及牛肉、鸡爪、猪脚等肉制品,产地来自美国、加拿大以及欧洲、南美等地区。

7月8日,中越边境云南省红河哈尼族彝族自治州河口县集中销毁查获的670余吨牛肉、鸡爪等走私冻品。这些“冻肉”从越南走私入境,原产地不明,查获后经检验冰冻时间最长的已达数年。据西双版纳州政府

新闻办介绍,今年1月至6月,西双版纳海关查获冻品案件209起,查获冻品2306.31吨,主要是冻牛肉、冻鸡附产品(数据含边防、公安等执法部门查获移交海关处理的案件)。冻品有的有生产时间,有的没有。

链接

“僵尸肉”引发社会关注 扫描全球冷冻肉品法规

我国目前对冷冻肉的存储期限并没有强制性的法规,引发消费者担心:牛肉、鸡爪等等这些冷冻品是不是可以完全放心食用?

那么,其他国家或地区对冻肉贮存、运输和销售都有怎样的具体规定?怎样严格监管?在肉类出口大国澳大利亚,新鲜肉要比冻肉的价格便宜,这到底是为什么呢?

澳大利亚

澳大利亚特约观察员胡方表示,澳大利亚对于肉类食品的储存,主要遵循以下几部法律,其中包括1974年商业实践法、1992年进出口食品控制法律以及各州和领地相关的食品法律。对于冻肉可以储存的时间,澳大利亚对于这一块还是比较宽松的。通常在两年以内的冻肉,都是被许可的。比如说澳大利亚出口到中国的冻牛肉的保质期,就会有8个月、12个月以及24个月这几种。一般普通的澳大利亚人不会太关注冻肉保存的时间,因为大部分普通消费者除了普遍有部分的海鲜会买冷冻食品以外,绝大部分的肉类大家都会购买新鲜的。一般在澳大利亚本地只有像是一些快餐店或者是饭店有可能会使用到冻肉。实际上作为一个肉类出口大国,澳大利亚本国新鲜肉类的价格并不贵,很多成本反倒是在于运输、冷藏等方面,所以对于澳大利亚普通的消费者来说,购买便宜的新鲜肉类永远是第一选择。

而对于买回家想冻起来的肉,澳大利亚一些食品健康协会也会给消费者以建议:不要冷冻时间过长。

澳大利亚本地的食品协会以及一些健康协会也对澳大利亚的消费者把新鲜的肉买回家以后,自行冷冻的时间做出了一定的规范。一般比较普遍的观点是肉酱一类的食品,最好是冷冻不超过3个月,而一些整块的肉最好冷冻的时间不要超过6个月。在自己家冷冻的时间建议时间比澳大利亚标准冻肉的许可时间要来的短得多。这主要是因为,通常居民家中冰箱储存条件不如冷库来得好。再加上肉买回来之前并没有一直冷冻储存,所以这个时间相对就要少一些。

欧洲

2013年1月,瑞典、英国和法国部分牛肉制品中发现了马

肉,德国也宣布发现疑似此类“挂牛头卖马肉”情况。英国最大的连锁超市Tesco宣布,因担心更多食品可能受到马肉“污染”,决定将包括两款意大利冷冻食品——博洛纳牛肉酱面条和拉萨尼亚肉饼在内的含牛肉馅的食品下架。这就是喧嚣一时的“马肉风波”。

欧洲特约观察员侯颖表示,欧盟被认为是食品安全的标杆,但是欧洲多国在食品产地的标注和回溯方面存在很大漏洞。近年来,欧洲也出了不少的问题。比如说在2013年,在欧洲多国超市中发现了以马肉来冒充牛肉的马肉丑闻,波及国家多达16个。因为马肉的价格只是牛肉的三分之一左右,供应商就可以次充好来获取更高的利润。受到该事件余波的影响,欧洲的冷冻肉食品销量至今仍然没有完全恢复,一些工厂也不得不倒闭。为此,欧盟正在逐步完善和严格禽类产品标签管理办法。欧盟针对肉类产品标签的新规定也已经生效,新规要求,绵羊肉、生羊肉、猪肉以及禽肉在制成新肉、冷却肉和冷冻肉等六类产品销售时,必须要标注动物的饲养地和屠宰场,而且要通过的方法进行回溯。而在冷冻肉的运输方面也必须要使用专业的冷冻车以保证食品质量。

日本

日本是一个四面环海的岛国,鱼虾是日本人主要蛋白质来源,人平均消费量居世界第一位。日本冷冻虾的加工和保鲜也有严格的规定。近些年,日本又出现了冷冻面,食用更方便,面条也能保持原有的风味。日本为此而建立了一系列冷冻的运输、贮藏和销售体系。

日本特约观察员黄学清表示,日本从国外进口的冷冻食品,一般是大的冷冻块,还负责分包装。这种情况下是可以长期不用管理,只需说明食用期限。而大的冷冻块解冻包装,就需要在商品上标明包装日期,也就是制造日期和消费期限。另一种方法是在原产国分包装好,并且规定要标明制造日期,在国外包装的日期就是制造日期。从国外运输到达日本的商店,经常需要几个月的时间。日本的商店冷冻食品一般都是一个月以内制造的,超过了这个期限尽管商品的品质相同,消费者也会觉得不够新鲜,影响销售。日本的食品法规定,冷冻食品要在零下15度的环境中冷藏。而相关食品协会制定的标准是零下18度以下,所以日本的冷冻食品是按照行业标准的零下18度以下保管的。长期保管的冷库一般会在零下40度以下。运输系统在运输冷冻食品的时候,会把商品保管在零下20度以下。日本的各个行业协会会制定一些比国家法律更加严格的规定,商家都会自觉遵守。如果因为违规影响了行业的信誉,将会很难在同一行业内继续生存下去。

(综合)