—办信阳人爱读的报纸—
XINYANG EVENING NEWS 信阳晚报
关注周刊 Guan zhu
B5
2014年7月22日 星期二(每周二出版) E-mail:xywbnews@126.com
责编:刘 方 创意:郑 虹 质检:刘 凤 电话:18237673376

麦当劳肯德基供应商使用过期肉,有关部门连夜行动查封,要求相关产品全部下架

餐饮巨头的食品安全如何保证

7月20日,东方卫视披露,记者卧底两个多月发现,麦当劳、肯德基、必胜客等国际知名快餐连锁店的肉类供应商——上海福喜食品有限公司存在大量采用过期变质肉类原料的行为。20日晚间,上海市食药监部门表示,已经连夜行动查封该企业,要求上海所有肯德基、麦当劳问题产品全部下架。

工人倒入临近保质期的麦当劳牛肉饼返工次品。

经过重新加工,过期原料又变身金灿灿的麦乐鸡。

混合回料的牛肉饼被充分搅拌。

调查

过期原料被优先在中国使用

20日,东方卫视披露,记者卧底两个多月发现,麦当劳、肯德基、必胜客等国际知名快餐连锁店的肉类供应商——上海福喜食品有限公司存在大量采用过期变质肉类原料的行为。

这家公司被曝通过过期食品回锅重做、更改保质期标印等手段加工过期劣质肉类,再将生产的麦乐鸡块、牛排、汉堡肉等售给肯德基、麦当劳、必胜客等大部分快餐连锁店。在记者提出质疑后,其工作人员甚至侃言:“过期也吃不死人”。

记者调查发现,2014年6月18日,18吨过期半个月的冰鲜鸡皮和鸡胸肉被掺入原料当中,制成黄灿灿的“麦乐鸡”。记者还获悉,这些过期鸡肉原料被优先安排在中国使用。另外,肯德基的烟熏肉饼同样使用了过期近一个月的原料。

记者还发现,供应给百胜的冷冻腌制小牛排过期7个多月仍照样使用,小牛排已经发霉发绿。2014年6月11日和12日,该公司加工的迷你小牛排使用了10吨过期的半成品,这些材料原本都应该作为垃圾处理掉。但是,经过处理,保质期又重新打印延长了一年。

报道称,为应付检查,公司还做了对内、对外的两本账。

应对

有关部门连夜查封涉事企业

上海食药监部门当晚连夜突击检查,但是面对监管人员的突如其来,厂区人员显然有点措手不及,却“应对有方”:四五名保安拦住厂区大楼的大门,就是不让监管人员进去检查,还声称“上级领导没有同意”。僵持了一个多小时,直到公安赶到现场,保安才不得已离开门口。

对于媒体报道的麦当劳个别供应商存在的问题,麦当劳方面当晚表示,已第一时间通知全国所有餐厅,立即停用并封存由上海福喜提供的所有肉类食品。同时,公司立即成立调查小组,对上海福喜及其关联企业展开全面调查,并将尽快公布结果。

肯德基、必胜客所属的百胜餐饮集团当天深夜回应称:即刻封存并停用由上海福喜提供的所有肉类食品原料。因停用上海福喜产品会造成三款产品出现临时断货。

追问

福喜常年修改生产数据 餐饮巨头究竟是否知情

数据被随意自改,也就意味着,外界很难知道如此大型的食品公司内部的真实情况。但是,福喜内部的公开邮件却对违规记录进行了非常细致的记录。对此,福喜公司的员工也是直言不讳:“检查的时候,那一天才是真正的生产,就像皇帝下去微服私访,先打好招呼,老百姓排队,欢迎欢迎,他要直接偷着去呢?他就可以看到真实的情况。”

记者的调查并不能证明,麦当劳、百胜集团等全球知名餐饮巨头们是否知晓食品工厂内发生的这些行为,但调查却可以证明,这些行为绕开了很多看似严格的监管体系,这种制度的失守,伤害的可能并不仅仅只是消费者的权益。

镜头1 过期肉变诱人麦乐鸡

2014年6月18日,根据生产计划,原料解冻间当天要使用18吨麦乐鸡原料,这其中含有大量过期的鸡皮和鸡胸肉。这批麦乐鸡的生产订单号为26677,货架上的鸡皮原料生产日期为2014年5月28日和5月30日,产品包装袋上标注的保质期限是6天,也就是说,原料已经过期了将近半个月。而此时,工人在现场却表示:“过期了,没关系的,搬上去”。

过期原料就这样被工人送至绞肉区,经过大型绞肉机粉碎乳化,过期的鸡皮和鸡胸肉被裹上了三层浆粉,经过200℃高温油炸,一块块麦乐鸡被源源不断地生产出来,形状整齐,金黄诱人,再也看不出本来的面目。

镜头2 冰鲜过期转成冰冻品

7月1日凌晨1时30分,在上海福喜车间1号解冻间,记者记录下了这样的现场:环境温度保持在4℃以下,生产原料处于冰鲜状态。工人们从昨天下午3点半开始生产KFC的烟熏肉饼,使用的原料是这样的猪肉,以及这样的鸡胸肉。

这批原料同样是冰鲜转冻品,但货架上的这批产品解冻日期是6月25日,也就是说,这批产品不是在重新解冻后立即使用的。即便按照重新解冻后的时间,距离现在也已经有7天的时间,超过了冰鲜状态6天的保质期。

镜头3 次品重新混入生产线

5月16日,记者被安排到麦乐鸡生产线,担任煎炸成型后的次品挑拣员。一个小时,记者挑拣出的次品就装满了3个盒子,而这些次品竟然被工人直接推到了原料绞肉区。经过200摄氏度高温油炸后的次品将和0摄氏度左右的鸡肉原料混在一起重新利用。

经过一系列成型、裹粉、油炸工艺后,混合次品的麦乐鸡诞生了。而其二批麦乐鸡产品中的次品,又将被挑拣出来,再次混入原料,每一批次品都被周而复始反复添加,实现了生产原料最大化利用。对此,工人们告诉记者:“你添加进去也看不出来,添加都是有比例的,不能加太多,太多了口感不一样。”至于添加多少,工人们表示:“一般加5%”。

镜头4 冷冻臭肉变身“小牛排”

2014年6月11日,记者在上海福喜车间解冻区域注意到,这里堆放着上百箱冷冻小牛排,工人们正在利用机器对这些冷冻小牛排进行解冻,奇怪的是这批小牛排的外包装和其他原料都不一样,箱子上只是手写了产品名称、生产日期、重量,而没有保质期、生产企业、批号等关键性信息。就在生产的前一天,福喜生产部、质量部、仓库等部门的主管同时收到了一封邮件,“以下物料请帮忙延长保质期至本周末,明天安排生产”。现场的工人直接告诉记者,“这个是不正常的产品,是臭肉!”

记者注意到,在同一封邮件中,还附有一张表格,冷冻小牛排生产日期为2013年5月8日至12日,对应的过期时间为2013年11月3日至8日,保质期180天,如果按照邮件要求延长保质期至2014年6月15日,意味着这批产品已经超过保质期7个多月。

而这批过期冷冻小牛排进入生产后,只是简单地切割成小片,再重新包装后,内袋上打印的保质期就又延长了一年。

(据《京华时报》)

福喜公司的生产车间已停止生产。