

挂“鸭头”卖“猪血”

小肥羊等餐饮店被爆用猪血冒充鸭血

3月15日,央视新闻曝光,北京市场出现假鸭血,知名连锁火锅店呷哺呷哺、小肥羊,也被检测出鸭血造假,以猪血冒充,街边麻辣烫使用的鸭血,甚至被检出较高的甲醛成分,严重可引起浅表性胃炎。消息一经曝光,立即引来众多消费者关注,被网友大量转发并评论,不少网友惊呼,“鸭血变猪血没有关系,但甲醛实在不能接受。”

近日,有消费者举报,北京市场九成鸭血都是假鸭血,甚至是含有甲醛的假鸭血。央视记者对此进行了实地调查,在海淀区农贸市场超市街边的一家麻辣烫摊位上,老板直言不讳地告诉记者,“鸭血全是假的,里面都兑了不少猪血。”

记者又来到呷哺呷哺、小肥羊店和海淀区一家连锁餐馆,当被问及“鸭血是否掺有猪血”时,店家给予了否认。北京朝阳区中

国检科院综合检测中心,对记者从麻辣烫路边摊、呷哺呷哺、小肥羊店等餐馆带回的6个鸭血样品,分别进行了检测,检测“是否造假”和“是否添加甲醛”两项指标。报告结果显示,其中3份鸭血样品均检出猪源性成分,即涉嫌用猪血冒充鸭血进行造假。这3个样品来自小肥羊、呷哺呷哺和海淀区某连锁餐饮。

为何用猪血造假?据调查,北京市场上的猪血成本价远低于鸭血,猪血的市场均价为一斤1元到2元,而鸭血则贵出2倍多,一斤要4元到5元,企业用猪血造假可以进行牟利。

除了3份鸭血被检出以猪血造假之外,还有一份检测报告显示,麻辣烫使用的猪血检测出含较高的甲醛成分,每公斤含7毫克甲醛,高出国家最低检测标准2毫克。

鸭血为何含有甲醛,而甲醛吃进肚里会有什么反应?解放军

307医院中毒救治科主任邱泽武解释道:“商家这么做,一方面是为了防腐,另一方面是为了增加鸭血的外观。甲醛本身是一种世界卫生组织公认的强致癌物质,也是一种高毒性物质,到消化道后,会产生恶心、腹痛,甚至有便血等情况,还可引起浅表性胃炎。”

>>>相关链接

呷哺呷哺、小肥羊停售鸭血产品

“假鸭血”曝光后,呷哺呷哺、小肥羊都通过官方微博作出回应。呷哺呷哺表示,“已经全部停售所有门店的鸭血产品,留待检验和确认”。小肥羊则声明,已要求被检出造假鸭血的餐厅预防性暂时停售该产品,但同时也表示,“当事餐厅使用的鸭血由符合资质的专业鸭血供应商提供。小肥羊已经即刻展开调查核实工作”。(据《北京青年报》)

永远“忘不了”的信阳烧烤

见习记者 徐磊

无论是久居信阳的本地市民,还是流连忘返的外来游客,都对信阳的一种美味情有独钟,这种美味就是令人闻之走不掉、尝之忘不了的信阳烧烤。在信阳,烧烤店遍布市区内的各条街道,而在这诸多的烧烤店中,“忘不了”烧烤店以其优质的服务和独特的美味享誉我市。

近日,带着对美食的憧憬,记者来到“忘不了”烧烤店,尽管3月的天气有些湿冷,但店内依然是食客满座,络绎不绝。“老板,给我烤20元钱的羊肉串儿,多放点儿辣椒。”一位衣着时髦的少女对老板说道。“老板,给我烤一锅羊排,少放点辣椒,还要一锅烤鱼,配菜要千张和土豆。”刚到店里的小伙子也抢着说。看到店里生意繁忙,记者不便打扰,便轻轻地走进后厨。刚到后厨,一阵浓浓的香气扑面而来,走近一看,原来是老板正在给一锅红焖龙虾调味,旁边还煮着一锅羊排。看到记者到来,老板快速迎过来,并逐一介绍自己亲手调制的烧烤,“这是烤羊排,为适合大众的口味,我多次进行了改良。”老板微笑着告诉记者,“经过改良的羊排、烤鱼和龙虾等别具特色,传统的熏腌炸烤逐渐演变成现在的炒烧焖煮,使其美味与健康兼备。”老板继续向记者介绍,“还有烤羊肉串等,都要有自己的特色,这样才能吸引食客到你这里享用。”

记者一边听着老板的介绍,一边随着老板来到餐厅。在餐厅里,记者遇到一位中年顾客,他告诉记者:“众口难调,大家都知道。不过这家老板心细,想得周到,能照顾到我们大家的口味,菜卫生,肉放心,我从开业到现在已在这里吃18个年头了。”

采访结束回家的路上,记者反复思考中年顾客的话语。是的,任何行业的成功都是靠特色和服

金锣火腿肠卷入“病猪门”

称德州工厂停产

双汇“瘦肉精”事件过去3年后,火腿肠行业再次曝出“黑天鹅”事件,这次卷入其中的是金锣。3月18日央视《焦点访谈》曝光生猪检验检疫监管漏洞,在河北、山东部分地区,检验检疫流于形式,甚至存在检疫票据猫儿腻,其间有疑似口蹄疫病毒流入山东德州金锣。金锣集团昨日发表声明称,“德州工厂立即停产,封存所有在产和库存产品,并积极配合政府相关部门调查”。

问题曝光后,农业部责成河北、山东两省畜牧兽医部门进行调查,并派出两个督导组分赴山东、河北与当地畜牧兽医等部门开展调查。据悉,政府部门已对部分责任人采取强制措施,并封存金锣集团临邑分厂所有库存产品,全力配合调查处理。

业内人士指出,河北山东等地生猪检疫乱象曝光后将给火腿肠行业带来沉重打击,消费者信心将受到极大影响,也会引起市场一系列负面连锁反应,尚未从双汇“瘦肉精”事件中缓过来的火腿肠行业再遭重创。食品专家朱丹蓬指出,对于卷入病猪事件的金锣而言,其在重点市场的份额将受到影响。

火腿肠行业的乱象不止于此,为降低成本大部分火腿肠企业选择掺鸡肉,很多不习惯看配料表的消费者大多被蒙在鼓里。统计显示,双汇、金锣等15个品牌56种不同类型火腿、肉肠中,有多达37种产品都是在猪肉里“混搭”了鸡肉,占到近7成,有的甚至添加的鸡肉比例还多过猪肉。

(据《北京晨报》)



3月20日,鸡公山酒业2015年营销启动大会在信阳锦江国际大酒店隆重举行,会议的主题是“感恩2014,起航2015——变革、执行、高效、服务”。鸡公山酒业董事长朱耀辉及营销总监李万山率领全体团队成员与各地优秀经销商齐聚一堂,畅谈和谋划2015年公司的发展大计。图为鸡公山酒业董事长朱耀辉为优秀经销商颁发奖品。本报记者 张方志 摄

美食酒水服务平台为您服务

《信阳晚报》美食版服务平台已开启,以后的日子里,让我们携手为信阳餐饮行业的发展和饮食文化的传播作出贡献。

如果您是饭店、餐馆或酒企的老板,您想推介您的企业和产品,我们的平台为您服务;

如果您是那个有品位的吃货,您想分享您的吃的经历和经验,我们的平台为您开放;

如果您是消费者,您想吐槽您在吃饭、住店时遇到的糟心事,我们随时等候您的来电。

服务热线:13837664028 0376—6207101

报料热线:13939759544

食品安全投诉热线:12331