

长沙抽检：汉堡大肠菌群超7倍 肯德基喊冤：检测标准有问题

夹层有蔬菜的汉堡不是面包？不合格帽子戴了又摘，长沙呼吁国家出台“汉堡标准”

■记者 杨艳 实习生 廖玉姣 彭娇娇

肯德基汉堡大肠菌群含量超标？

10月19日，长沙市第三季度食品安全检验检测情况新鲜出炉，第33个不合格名单原本是长沙肯德基有限公司阿波罗店的香辣鸡腿堡。长沙市卫生局抽检了8月29日批次的汉堡，发现大肠菌群含量为230MPN/100g，按照食安糕≤30MPN/100g的标准，此汉堡超标7倍多。

戏剧性的一幕发生了，肯德基自己的食安部门提出异议，认为检测汉堡的标准不对，汉堡不是面包，不能以面包糕点的标准来衡量，要求卫生局重新考量。经过衡量和汇报，长沙市卫生局临时撤销了不合格名单。从中也发现，对于洋快餐的汉堡等的安全性，国家居然没有技术层面的检测标准。

【争议一】

夹层有生菜和肉，是否属面包

8月29日抽检时，长沙市卫生局执法人员是按照国家标准糕点、面包卫生标准对肯德基的汉堡进行了检测。本标准于1981年首次发布，多次修订，于2004年5月1日起实施。虽然历经3次修订，但这个标准里并没有提及汉堡。

2008年5月1日，国家质检总局和国家标准委员会出台了有关面包的标准，标准对面包进行了分类，有面包、软式面包、硬式面包和调理面包，而调理面包指的是烤制成熟前或在面包坯表面或内部添加奶油、人造奶油、蛋白、可可、果酱等的面包。明确指出不包括加入新鲜水果、蔬菜以及肉制品的食品。

“也就是说，夹层有新鲜蔬菜的汉堡其实不能按照面包的标准来衡量，它其实没有标准。”长沙市卫生局副局长欧志明对此也表示无奈，让卫生执法部门陷入了相对被动的状态，但他同时表示这并不是坏事，公开透明允许企业提出异议，行政部门在执法监督中如何适用国家的技术标准，国家标准如何与时俱进，这些问题值得探讨，也许能促进国家一些标准的出台。

【争议二】

适量有益？到底是冷加工还是热加工

但就是将汉堡列入面包来考量，这里面还是有争议。不管是肯德基还是麦当劳，服务员递过来的汉堡都是温热的。那这个汉堡到底是冷加工制作，还是热加工制作？

欧志明介绍，大肠杆菌属条件致病菌，在正常情况下有益于人体健康，人体内的维生素K就是靠大肠杆菌产生，但它在人体细菌失衡时会致病。对于这类条件致病菌，不少食品有一个允许存在的范围。而面包在冷加工和热加工下的标准是不同的，热加工标准为≤30MPN/100g，冷加工的标准则相对宽松些，为≤300MPN/100g。

而汉堡包四大组成部分：汉堡坯、肉饼、蔬菜、调味酱，汉堡坯就是切片小圆面包。面包属烘焙品，经过了200℃以上高温的加热烘烤，微生物指标一般都比较低，就是说，卫生状况都应该比较好，如果汉堡包的微生物指标超标，问题一般不是出在面包上。

“将温热的汉堡认定为热加工，确实不太严谨。”欧志明介绍，抽检的汉堡大肠菌群值是230MPN/100g，按照热加工的标准明显超标。但汉堡里面夹带生菜，生菜不经高温杀菌，另外沙拉酱也不经高温。而执法部门在检测时会将汉堡里的物质搅碎，一定程度影响大肠杆菌的含量。

长沙市卫生局将此事汇报至省卫生厅，并咨询了省疾控中心的相关专家，这也是临时将肯德基撤出黑名单的原因。



■制图 王珏

肯德基香辣鸡腿堡

困局

建议

小小汉堡，没有结束的尴尬

然而，虽然暂时将肯德基的汉堡从不合格名单里撤销，卫生监管部门认为此事并没有结束。

卫生部门会要求肯德基提交企业标准，暂时没有国家的技术标准不代表无法对企业进行监督。同时欧志明也表示，洋快餐进入国内多年，行政执法部门居然没有技术标准来监管一个小小的汉堡，也说明了技术标准的滞后性，值得反思。

“除了汉堡，还有鲜榨果汁执法难也是因为缺乏技术标准。”欧志明介绍，目前只有对预包装食品的卫生标准，鲜榨果汁不适用，因此卫生监测大肠杆菌时，这个数据也只能是判断果汁里含有多少个细菌数量，而不能作为行政执法的依据。

长沙市卫生部门表示，将会把这些执法困局向上汇报，争取“执法中不受尴尬”。

社会学家：检测洋快餐可用“拿来主义”

不止是汉堡，2010年，麦当劳麦乐鸡中被爆含有“聚二甲基硅氧烷”和“特丁基对苯二酚”，曾引起国家食品药品监督管理局的高度重视，最终检测结果是“特丁基对苯二酚”未超标，但“聚二甲基硅氧烷”则因无相关标准暂无法检测。

“由于国内现行食品安全检测环节还存在不少漏洞，才导致了这些问题的存在。”省社会科学院副巡视员、社会学家方向新认为，外企进入中国多年，食品监管部门对汉堡没有检测标准值得深思，“在国外对这些企业都有严格的安全标准，就算是抄袭也早就抄过来了。”

方向新表示，个别食品之前没有标准的就应该尽快建立起标准体系，监管部门不能有托辞。

连线

洋快餐频现“安全门”

洋快餐一家又一家地开进中国，由门庭冷落迅速发展为广受欢迎。方便快捷、干净卫生、环境舒适等诸多因素，为国人称道。但是，近年来越来越多“内幕”披露让人不那么放心了。

●去年，媒体披露，肯德基“现磨豆浆”为豆粉冲泡，麦当劳汉堡面包“暴晒门”，还有“肯德基炸鸡用油4天才更换一次”，鸡肉清洗不彻底，油炸时间不足等。

●今年，通过记者暗访，央视3·15晚会爆出麦当劳存在出售过期食品、“回收”已污染食品的乱象。

●今年4月，陕西的一些肯德基连锁店被曝使用一种被称为“滤油粉”的物质，通过这种白色粉末过滤，使已用过的煎炸油变得清亮。“滤油粉”是否对人体有害，成猜测焦点。

另悉，近日，湖北武汉市的一家综合百货商场为了提升档次，将原先开在临街一层的麦当劳餐厅，迁往商场的侧面。与麦当劳一同撤出的，还有位于这家商场地下一层的肯德基。行业人士表示，“以前不少消费者都觉得洋品牌很高档，商家也觉得它们能吸引人气；但随着我国消费升级，洋快餐的魅力正在褪色。”

■综合新华社

中国福利彩票2012年10月23日开奖号码		注：开奖信息以湖南省福利彩票发行中心正式公告为准！
3D 第2012290期	0 9 9	
双色球 第2012125期	红色球:08 12 13 26 29 33 蓝色球:01	

