

# “高龄冻肉”冲击，星城鸡爪卖不动

## 我省开展专项行动围剿“问题冻肉” 专家：冷冻肉成本更高

“80后”鸡翅、“70后”凤爪……年初受海关查获数十年前“陈年冻肉”的消息冲击，市民消费冷冻肉品的信心迅速下降，长沙市冷冻肉销售形势急转直下，冷冻食品生产、流通遭遇明显冲击。

为规范冷冻肉品市场秩序，打击违法，从今年2月份开始，省食药监部门组织开展了专项整治行动，截止到目前已经查获问题冷冻肉品197600公斤。

那么，现实生活中是否真有“陈年冻肉”流入老百姓的餐桌？冷冻肉保质期究竟有多长？带着这些问题，记者采访了相关专家，得到的却是出人意料的回答。

■记者 刘璋景 通讯员 谢敏



受海关查获“高龄冻肉”的消息冲击，今年我省冷冻肉品销量锐减。

### 市民担忧

#### 鸡爪亏本卖都无人问津

“陈年冻肉”事件余波未平，至今仍然是影响冷冻肉销量的“杀手”。

“每年的春夏，应该是冷链市场最繁忙的季节，但今年却很冷清。”5月25日，在长沙最大的冷冻肉市场红星冷库，门面经营户何霞清看着上半年的销售报表发出叹息。

何霞清的门店主要是批发鸡爪、鸡腿、鸭脖等冷冻禽类，往年每天的出货量都有几吨。但是，“陈年冻肉”事件后，市场消费冷冻肉品的信心迅速下降，现在门店冷冻肉品的销量下降了近四成。

然而，更大的麻烦还在价格上。何霞清介绍，以冷冻鸡爪为例，现在手里的货都是年初拿回来的，当时每公斤的价格在20多元，现在只卖15元也无人问津，照这样算，每卖一

公斤鸡爪就要损失5元，如果把店里的货全部出手，损失可能超过50万。

“再这样下去，就准备歇业啦。”在一级销售市场四方坪农贸市场，冻品经营户何必椿倚着冰柜打盹。每逢有顾客进门，他总是反复强调，“你放心，我这里的冷冻肉品绝对安全。”但是，很多人看了看还是打了退堂鼓。

记者在长沙市四方坪、杨家山等多家菜市场、肉类批发市场看到，市场普遍供应的是冷鲜肉，很少看见冷冻肉出售。一位肉贩告诉记者，现在不少人对冷冻肉心存恐惧感。所以，陈年冻肉在零售市场很难见到。虽然市场上销售主要以冷鲜肉为主，可还是有不少市民担心自己买到过期的冷冻肉。

### 专家释疑

#### 长期冷冻肉反而成本高

随着“陈年冻肉”事件不断发酵，湖南各个冷库对于储存食品“入库”把控也更加严格。

省食药监局、海关等部门就联合下发通知，要求商户在冻存前必须提供相关手续，尤其是肉类，必须提供检验检疫许可证，如果是进口肉类还得有报税单等证明。

“从目前的市场反应看，大众对冷冻肉品的反应过于敏感，很多事情被夸大。”长沙红星冷库的高级技师何青山表示，市民不必因为出现走私冻肉的事件恐慌，冷冻肉类的存储成本较高，长期冻存费用甚至会超过肉类本身的价格。

何青山介绍，冷冻肉在存储过程中会发生干耗，需要不断对肉品进行加湿，而且会消耗大量电能。以目前长沙的冻品冷藏价格计算，一吨肉每个月的成本是100元，如果10年冷冻就要花费1.2万元，这不符合基本的经济规则。

我国2013年发布的《冷库管理规范》规定，在零下18摄氏度的储藏条件下，带皮冻猪白条肉的储藏保质期为12个月、冻分割肉为12个月、冻牛羊肉为11个月、冻畜禽副产品为10个月。

尽管这一冷藏规范属于行业推荐标准，并不具备强制性，但何青山对记者说，国产冷冻肉的存储时间基本不会超过1年。这是因为，各地肉类消费量巨大，国产冷冻肉很少会超过这个时限。“国家关于战略储备肉的要求更为严格，必须实现每4个月轮换一次。”

### 政策漏洞

#### 冷冻肉保质期标准缺失

尽管如此，对于冻肉的标准问题，现在的定位仍然比较模糊。

“在国内现有的标准中都规定了冷冻肉各个阶段的保存温度，甚至详细到多少时间应达到多少温度，但是却没有标识出在对应温度下冷冻肉能够保存多久。”

长沙市食药监局从事食品安全风险评估的朱果表示，目前冻肉市场执法的难点在于，没有强制性的规定时间是多少，只有建议性的时间对肉品的影响。

对于保质期标准缺失的原因，他认为，主要源于在严格保证冷冻储存条件的前提下，冷冻肉可以保存较长时间，数年甚至更长时间不会变质腐坏。

按照相关规定，冷冻肉在由冷库进入工厂的环节必须接受强制检验，因此即使是超出了储存时限的冷冻肉，在质量检验部门认定没有出现质量问题的前提下，仍然可以用于食品加工行业。

令人忧虑的是，由于目前各地冷链运输能力薄弱，从生产到销售的整个过程很难保证完全符合冷冻肉的储存标准，反复解冻再冷冻，很容易造成微生物超标等食品安全问题。

朱果说，由于没有明确的保质期标准，食品药品监管、检验检疫等部门开展冷冻肉食品安全监管和执法的过程中，在一定程度上缺少依据；在长时间储存的冷冻肉出现时，无法界定其是否超出保质期。

### 围剿“问题冻肉”

#### 冷冻肉极少直接进入家庭厨房

为规范冷冻肉品市场，一场围剿“问题冻肉”的专项行动在全省拉开。

今年3月1日上午，邵阳市郊的一次农贸商品集会引起当地食药监执法部门的注意。在集会上，一辆冷柜车上销售的冻肉价格较市场便宜了两到四块钱，同时销售人员还无法出示冻肉的检验检疫证明。在公安部门的配合下，执法人员顺藤摸瓜捣毁了一个走私冻肉品团伙，查获走私肉品58个品种次，1811件，重21.8吨。

几天以后，岳阳市食药监局查获腊肉制品销售黑窝点，抓捕犯罪嫌疑人7人，网上追逃3人，该案涉案产品10余吨。截止到现在5月25日，全

省各级食药监部门在专项行动中查获无中文标识、无检验检疫证明、无出入境货物通关单等问题冷冻肉品197600公斤，涉案品种有牛肉、凤爪、猪肚、猪腰、猪舌等60余个品种。

省食药监局稽查局相关负责人分析，从专项行动的情况看，冷冻肉极少直接进入普通家庭的厨房，绝大多数冷冻肉会用于生产肉类加工食品，如罐头、火腿肠等。目前，药监部门联合公安已经立案调查无中文标识、无检验检疫证明、无出入境货物通关单走私冷冻肉品52起，销毁来源不明涉案冻狗肉16520公斤，抓捕犯罪嫌疑人10余人，捣毁窝点5个。

### 专家支招

#### 三招辨别过期冻肉

“肉类富含蛋白质，保存不当极易腐败，其中，沙门氏菌和肉毒毒素极易造成食物中毒，严重的甚至危及生命。”

对于仍然陷入肉类食品恐惧当中的人来说，如何辨别过期冻肉呢？长沙市中心医院消化内科主治医师谭莉介绍，如果肉看起来比较暗，或者变黄、变黑了，闻起来有一股异味，这都说明肉已经变质了，不能再食用了。

此外，可以通过手感来判断。不过期冷冻肉解冻后，用手指轻轻按压，肉不会有什么变

化，而过期冻肉解冻后肉质松软且没有弹性，用手按压肉会下陷且回弹很差。另外，有些不法商贩会通过向瘦肉内注水来增加其弹性，市民在购买时，如果发现肉内水分过多，可以用卫生纸贴在瘦肉上，用手紧压，等纸湿后揭下来，用火柴点燃，若不能燃烧，则说明肉中注了水。

对于用双氧水浸泡过的冷冻鸡爪，只需要掰开鸡爪的骨关节，如果鸡骨关节和肉质纹理是纯白色的，说明用双氧水浸泡过，不能再食用。