

涉“苏丹红”咸蛋南京有售!

泰州市第二食品加工厂生产的“梅香咸蛋”涉嫌含有苏丹红,南京多家超市不知情

连日来,“咸鸭蛋”食品安全已成为市民关心的问题。就在昨天,大连《新商报》一则消息称,大连市工商局检测出泰州市第二食品加工厂生产的梅香牌“梅香咸蛋”含有苏丹红IV号。快报记者立即对此展开采访,很快发现涉嫌含苏丹红的“梅香咸蛋”正在南京几家超市出售!

与此同时,另一路快报记者第一时间赶到泰州深入采访。发现泰州已启动食品安全紧急预案,当地质监部门紧急介入调查此事,将以最快时间给出检验结果。

[泰州]

封存 20 万只咸蛋 暂停销售并追回

昨天,大连等部分地区发现标注产地为泰州的苏丹红鸭蛋制品后,江苏省质监局予以高度重视,在获悉消息后的第一时间要求泰州质监局立即介入调查。泰州质监局不但对大连发现的泰州“梅香牌”鸭蛋进行了重点调查,还对全市的鸭蛋制品生产企业进行了排查和走访。截至昨夜10点记者发稿时,执法人员仍然在“梅香牌”鸭蛋的生产企业泰州市第二食品加工厂作进一步调查。

启动食品安全紧急预案

昨天下午,记者从泰州市食品安全委员会了解到,他们得知泰州市第二食品加工厂生产的梅香牌“梅香咸蛋”可能含有苏丹红IV号的消息后,立即联合当地质监和工商部门,启动食品安全紧急预案。

昨天晚上7点多,记者赶到泰州市工商局,工商局已采取行动,对辖区超市、市场等下发通知,要求将“梅香咸蛋”下架撤柜。通知发出不久,市工商局又通知下属的工商局、所,在全市范围内逐家商场、超市通知撤柜并派人现场检查。

“到目前为止,我们已经派了不下300名工商执法人员,对超过千家商家进行了现场检查。”泰州市工商局相关人员介绍说,“从结果来看,分布的商家还比较广,其中城区一家‘文峰’超市查到了200多只该品牌的咸蛋,也有几十只的,可能批发商的量会大一点。”

20 万只咸蛋被封存

据了解,在此之前的11月15日,泰州市质监局在收到江苏省质监局下发的要求立即开展蛋制品苏丹红专项

检查的紧急通知后,已经对全市包括泰州市第二食品加工厂在内的14家企业的20个批次的蛋制品进行了抽样,所抽样品正在检验中。

昨天,泰州市质监局再次派出稽查人员、食品监管人员于下午3点赶赴泰州市第二食品加工厂,对该厂全部禽蛋制品进行调查。检查人员对原料来源、生产加工、贮藏运输、产品销售等情况进行了全面了解,并登记封存了该厂库存的约20万只咸蛋制品。据了解,该厂原料蛋主要购自湖北洪湖、公安等地。

暂停销售并尽力追回

质监局昨日已对泰州市第二食品加工厂提出了四点要求:第一,立即派人去大连工商局了解处理咸鸭蛋被曝光事宜;第二,配合执法部门并自我检查原料的来源;第三,对已经售出的咸鸭蛋立即采取措施,该停止销售的停止销售,该追回的一定要追回;第四,已经被登记保存的成品咸鸭蛋,不得出厂销售,待检测结果出来后再作处理。

据了解,泰州市质监局今日还将把样品送江苏省质检所作进一步检测。待检验工作完成后,该局将根据检验结果迅速作出相应处理。

[疑问一]

几天前国家抽检“合格”

记者在采访中获悉,就在央视《每周质量报告》曝光了河北苏丹红鸭蛋后,国家质检总局开展了一次全国性的蛋制品抽检工作。泰州

市第二食品加工厂的咸鸭蛋也被列入抽检范围,抽查结果并未显示其中含有苏丹红IV号。据了解,该厂被抽检的是3个不同批次的蛋制品。

[疑问二]

是否外地原料蛋“惹祸”

据质监局专家介绍,苏丹红是我国食品生产加工中严禁使用的工业染料,一些养殖户为了能产出“红心”鸭蛋,不惜在饲养过程中使用含有苏丹红IV号的饲料喂养鸭子。所以,咸蛋制品中的苏丹红有可能直接来自蛋源,而非腌制过程。

昨日的初步调查显示,泰州第二食品加工厂的蛋源一

部分来自江苏本地的高邮、兴化,但这些地区的蛋源基本是黄心蛋,所以通常用来加工皮蛋;另一部分来自湖北洪湖、公安等地,这些地区的蛋源红心为主,而且光泽度高,很鲜亮,基本用来加工咸鸭蛋。

目前,所送检样品中究竟是否含有苏丹红IV号,究竟是不是原料蛋“惹祸”,快报将密切关注。



梅香咸蛋南京超市仍然有售。 快报记者 施向辉 摄

[南京]

金润发

销售人员不知“涉红”

昨天傍晚5点左右,记者来到丹凤街金润发超市。正值采购高峰,金润发客流量非常大。和生意兴隆的生鲜、面点、水果及蔬菜点相比,设置在二楼角落里的咸蛋货架却很少有人问津。

见顾客走过,咸蛋货架的工作人员卖力地促销起来。“小姐,你看看,我们这个牌子的鸭蛋很安全,没有苏丹红,已经通过省质监部门检验合格了!”“先生,我们鸭蛋又好又便宜,现在1

个只卖1.1元。”

在货架上,除了陈列众多的高邮生产的咸蛋、松花蛋外,泰州市第二食品加工厂生产的“梅香”牌熟咸蛋赫然在目。记者看到,该品牌的熟咸蛋按个数分成了好几种包装,8个装一盒的价格为11.8元,4个装一盒的价格为6.5元,而“梅香红心塑盒熟咸蛋”6个装则定价为9.9元。

该货架工作人员告诉记者,“梅香”牌熟咸蛋在超市

一直都有卖,但卖得并不好。而且,最近河北检查出白洋淀红心咸蛋含苏丹红后,市民购买咸鸭蛋的数量更是明显减少。“以前,我们每天能卖两三百、三四百只,最近几天才能卖一两百只”。

听到记者关于泰州第二食品生产厂的梅香牌咸蛋涉“红”的介绍,金润发丹凤街店百货部一位姓蔡的员工显得颇为惊讶。他说,“我们没接到这个通知。我马上向领导反映。”

欧尚超市

“梅香咸蛋”卖得不错

昨天下午5点多,记者又来到位于汉中门大街的欧尚超市。在二楼销售咸鸭蛋的柜台上,“梅香咸蛋”摆放在柜台货架的最上面一层,十分显眼,一名顾客正在将一盒咸蛋往购物篮里放。记者注意到,这种“梅

香咸蛋”是8个一盒,厂家均为泰州第二食品加工厂。销售人员告诉记者,这种咸蛋卖得还不错。

当记者介绍说,这种“梅香咸蛋”在外地被检出含有苏丹红IV号时,销售人员还不知情:“含有苏丹红

的咸蛋不是河北产的吗?怎么会是泰州的呀?”当得知这种“梅香咸蛋”在大连被检出含有苏丹红IV号后,销售人员表态说:“现在我们还不知道呢!我会尽快向领导作汇报。经过领导同意后,我们会马上进行撤柜。”

苏果超市

“梅香咸蛋”正在酬宾

在苏果超市洪武北路店,记者在一排货柜的最底层找到了写着“江苏名牌”字样的梅香咸蛋。咸鸭蛋有两种包装,分别是440克8只装和220克4只装。

见记者在挑选鸭蛋,一

位在挑茶叶的长者热心地说:“这里的鸭蛋我都尝过,味道大差不差。”他指着记者手里的“梅香”咸蛋说,“你手里的那个(梅香)黄不错,挺红的。但我一般选高邮的鸭蛋,价格差不多。”

记者注意了一下,旁边高邮6只装的鸭蛋,和梅香4只装的价格差不多。8只装的“梅香”咸蛋正在酬宾,一盒11.5元。记者注意到,这些梅香咸蛋正是泰州第二食品加工厂生产的。

好又多

“梅香咸蛋”立即撤柜

昨天下午近5点,记者来到位于清凉门大街的好又多超市,在一楼食品销售区,其中一个货架上全部是鸭蛋类商品。记者仔细看了一下,“梅香”牌松花蛋、咸蛋占据了整

整两排货架。记者看到,盒装的“梅香咸蛋”上印有的生产厂家正是泰州第二食品加工厂。

记者问负责该货架的工作人员,是否知道梅香咸蛋“涉红”一事,工作人

员表示不清楚。问明具体情况后,这名工作人员当着记者的面,将货架上的咸蛋取下。他表示,一旦证实该咸蛋确实“涉红”,超市会将库存的“梅香咸蛋”立即封存。

市场统计

南京咸鸭蛋销量巨大

据市场人士介绍,南京咸鸭蛋的消费量相当的大。主要原因之一是相当多的南京人在夏季吃稀饭时喜欢用咸鸭蛋“搭搭”,尤其是端午节前后的消费量最大。

苏果超市相关人士介

绍,端午节前后,一个中型以上的生鲜超市咸鸭蛋的销量一般在1500盒左右。而天气转冷之后,消费量迅速下滑,一般一家生鲜超市一个月的销量只有100来只。如果一盒按20只计算,1500盒就是

30000只。苏果现有150家中型以上的生鲜超市,其总量可以达到450万只以上。

市场人士说,如果加上其他各家超市,估计南京市场仅超市这一块全年的消费量至少在480万只以上。

[大连]

问题蛋撤柜封存

昨天下午,快报记者电话连线大连《新商报》记者姜丽晶得知,大连市工商局检测出泰州市第二食品加工厂生产的梅香牌“梅香咸蛋”含有苏丹红IV号后,立即启动了应急预案,对检测不合格的红心鸭蛋采取紧急下架并采取控制措施,目前已将清查出的梅香咸蛋全部下架封存。

姜记者介绍,当地相关部门已经要求所有商业企业和市场主办单位,立即停止购进和销售问题咸鸭蛋。对已经被检测机构确认的问题鸭蛋,要实施召回并销毁;对已购买了上述7种问题咸鸭蛋的消费者无条件退货;对继续销售者,将按相关法律法规处罚。

[建议]

选蛋要挑自然色

“苏丹红”到底是一种什么样的物质?危害有多大?记者昨天采访了有关食品卫生专家以及江苏省卫生监督所的相关负责人。

长期大剂量摄入会致癌

江苏省卫生监督所的严隽德主任告诉记者,“苏丹红”是人工合成工业染料,为亲脂性偶氮化合物,主要包括I、II、III和IV四种类型。国际癌症研究机构将苏丹红I、II、III和IV列为动物致癌物,但尚未证明对人体具有致癌性。苏丹红III的代谢产物4-氨基偶氮苯和苏丹红IV的代谢产物邻-甲苯胺和邻-氨基偶氮甲苯被列为人类可能致癌物。

他告诉记者,偶然摄入含有少量苏丹红的食品对人体造成危害的可能性较小,但如果长期大剂量摄入会增加人体致癌的危险。

暴露食品卫生标准漏洞

也有专家认为,“红心鸭蛋”的曝光对我国蛋类产品的卫生安全标准提出了挑战。2003年我国曾对蛋品卫生标准进行修改,包括汞含量指标,蛋壳、气室、蛋白、蛋黄等感官指标。

在“苏丹红”检测方面,去年国家质监总局曾发布食品中“苏丹红”染料检测方法的国家标准,共涉及4种样品,分别为红辣椒粉等粉状样品,红辣椒油、火锅料、奶油等油状样品,辣椒酱、番茄沙司等含水量较大的样品以及香肠等肉制品等,但对蛋品的检测不明确。

尽量选择自然色鸭蛋

专家建议,消费者购买鸭蛋时,应尽量选择那些接近自然色的产品,不要被鲜艳的颜色所欺骗。有害的“红心鸭蛋”蛋黄蛋清颜色不分明,蛋黄呈鲜红色,颜色不自然,不分层次,口感较硬。有问题的“红心鸭蛋”切开两瓣,20分钟后,蛋黄会有褪色现象,最中间的心部会由红色变成黄色。

快报记者 郑春平 孙玉春 李绍富 黄卓琳 许小红 顾元森 夏天 张星