

## 》“吃了霉粽子,孕妇拉肚子后流产?”后续报道之二

快报日前报道了市民骆先生5月12日在南京中华路某商场内北京华联综合超市购买速冻一口鲜肉粽,结果妻子吃下去发生腹泻进而流产。而令人难以置信的是,第一次买的粽子有一盒明显发霉,结果去更换时赔了五盒,当中还是有三盒发霉。

事发后,南京市工商局白下分局立案调查。经查,五芳斋承认在由南京分公司冷库配送到各销售网点的过程中,未按要求采取冷链配送,而选择了常温车辆配送,导致问题发生。

□快报记者 孙玉春



冷冻粽子怎么运输成为焦点 资料图片

### 工商部门通报“五芳斋”霉粽子事件调查初步结果

# 没用冷藏车而用普通货车 速冻粽子未按“冷链标准”配送

## 》进展

### 初步结论已出 粽子配送中“冷链”运输中断

据白下工商分局工作人员介绍,经过调查,最终确认生产环节没有问题,最大的疑点落在运输和储存两个方面。而五芳斋方面对于调查也比较配合,并且在5月20日出具了相关的汇报材料,称“对于速冻类产品在由南京分公司冷库配送到各销售网点的过程中,未按照公司要求采取冷链配送,而选择了常温车辆配送,存在产品质量隐患”。

“目前还不能说就是因为这个环节导致了粽子发霉,但这个隐患很明显。”执法人员说,他们已对浙江五芳斋实业股份有限公司、南京湖南路北京华联综合超市有限公司第一分公司销售霉变粽子的行为立案调查,将按照食品安全法规定,责令其立即改正违法行为,规范食品配送、仓储行为,并予以处罚。对于已销售的粽子,白下工商分局责成销售方立即进行召回,确保消费者的饮食安全。

## 》警示

### 食品配送环节不能忽视

“教训是深刻的。”白下工商相关执法人员认为,此次事件中,厂家是全国最大的粽子生产企业,粽子行业标准起草人之一的五芳斋公司,销售方是上市公司北京华联水游城门店。知名生产销售企业却在销售终端出现了粽子霉变问题,引发了市民对食品安全的广泛质疑,不能不引人深思。

执法人员称,五芳斋南京销售分公司冷库到各销售门店的配

送环节,是容易被大家忽视的末端环节。但就是这短短几公里,成了“压死骆驼的最后一根稻草”,构成此次食品安全事件中最脆弱的一环。在大家都在关注生产领域食品安全问题的同时,流通领域食品配送、仓储环节的诸多问题也由此浮出水面。

白下工商部门表示,节日期间将加大力度对节日食品进行专项检查,并对流通食品安全薄弱环节加强督查。

超市在调查中也承认了一点,即没有检查出供应商的送货车不符合冷冻商品运输要求,导致该批冷冻商品可能由于运输冷链中断而发生问题。

另外,白下工商分局还抽取了9个批次的五芳斋粽子等速冻、真空包装食品送检测,目前检测结果已经出来,均为合格。

## 》调查

### 配送冷冻食品 怎样使用冷藏车缺监管

记者了解到,目前市民消费中冷冻食品占了很大比重,可近年来因冷冻食品变质导致的投诉也不少,而调查下来都发现,不仅是生产领域,运输流通领域也存在这样那样的问题。“冷链”运输就像一条链条,维系着食品的安全和市民的信心,如果“冷链”因为人为原因中断,那就很可能产生食品安全方面的大问题。

#### 超市员工:不清楚 冷藏食品如何配送

冷冻食品在超市内的确占了很大比重,记者昨天在新街口一家超市看到,里面的冷藏和冷冻柜有七八个之多。一般的冷柜都是设置在零下18摄氏度,产品包装上也明示,必须在零下18摄氏度储存。一位员工称,超市都是在夜间进货,货物一进来就分门别类,有的放到冷柜里,有的放在超市的大冷库,其间常温暴露时间应该很短。

随后记者又来到羊皮巷一家超市社区店。员工称,他们是小型社区店,“配送我们还真不了解”。员工称,有些商品是由总部配送,也有些是由厂家配送,他们只负责收货,对方到底是用普通货车还是冷藏车送的,搞不清楚。但是不排除这种可能性,就是厂家可能用普通车运送本该冷链运输的速冻食品。“有时我们就要一件货,临时缺货就得调货,要是件件动用冷藏车,成本好像高了点。”

至于超市销售过程中出现分类不清收捡不及时,超市员工表示一般不会,只要加强安全意识,就不会发生这种疏漏。

#### 业内分析:冷藏车 使用成本的确高

冷链环节到底是如何运转

的?记者咨询了业内颇具规模的南京双润物流有限公司,总经理陶圣勇表示,市区货物的配送,使用什么样的车辆都根据货物的品类来定,一般来说冷藏车使用目前还是比较多的,比如伊利、蒙牛的牛奶等,都必须用冷藏车运输。根据食品的不同,有的要达到零下18摄氏度,有的达到零下四五摄氏度。

是否出于成本考虑,商家才弃冷藏车而用普通货车?对此,陶经理表示,得看具体情况,从单纯运输成本来说,冷藏车耗油量,一般比普通货车每百公里要多耗3到5升柴油,按照现在柴油7.29元单价计算,每跑100公里就要多花二三十元。而且冷藏车都是带压缩机的,由汽车发动机驱动,在行驶状态中还好一些,发动机同时提供行驶动力和压缩动力。但停下来时,发动机怠速,此时压缩机耗油量就更大。为此,他们物流行业有个规矩,就是普通货车和冷藏车一起卸货,冷藏车一定是优先的。

陶经理表示,如果不使用冷藏车,导致货物变质,那就得不偿失了。这里可能有一个监管的问题,就是企业的市内配送是自己的车队,还是找的外面公司承运。现在很多生产企业在配送方面都是交给专门的运输公司,这样可能在监管上就有漏洞。

## 》专家

### “冷链”有标准 但没有强制力

复旦大学上海物流研究院教授刘建林表示,冷冻食品的物流方面,的确存在不少问题,几年前他们曾经在一家食品企业做过调研,结果发现,冷藏车司机在运输过程中,有时会把压缩机关掉,到了点再开。这样实际上冷链就中断了,而司机这样做就是为了省钱。

“很多企业是把物流包给外面运输公司的,但这样监管很可能不到位。”刘教授说,五芳斋当初在四川开厂,为了确保质量,把原料都从浙江运到四川,应该说质量控制很严了。但现在运输环节还是出现这样的问题,说明很多企业管理上还是有漏洞。

说起冷冻食品的运输,刘教授表示,国家标准规定得非常细致,货物怎么交接,时间多长,用什么工具等等,都很细致。因此,缺的不是标准,而是执行。

记者上网查询确认,GB/T 24617-2009《冷冻食品物流包装、标志、运输和储存》国家标准,已经从2010年3月1日起实施。这个标准中明确了食品冷链的概念,即食品冷链是低温下的物流状态,在生产、包装、运输、储存、销售等环节必须始终保持低温,温度对产品的质量会产生很大的影响。

这些过程都需要有实时的温度监控,而现在的技术也早已实现了实时自动监控。刘教授说,如果是国家强制标准,那就是企业必须遵守的,否则不仅是违规,还是违法。但是目前这个《冷冻食品物流包装、标志、运输和储存》国家标准属于推荐标准,因此企业如果违反的话,还无法进行处罚。

现代快报我能网([www.wonengw.com](http://www.wonengw.com))专业建设·创富工作室

## 2011首期“创富在镇江”活动

时间: 5月28日(周六)下午2点  
地点: 镇江市运河路100号苏南人力资源市场502会议室

我是企业  
我要招商

我是创富者  
我要找项目

更多讯息请登录我能网[www.wonengw.com](http://www.wonengw.com)查看

**交通小贴士:**

- 1、可从镇江火车站乘坐101路公交车,至宝塔山公园站下。
- 2、可从镇江高铁车站乘坐D2路公交车,至宝塔山公园站下。

**报名通道:**

- 1、登录我能网([www.wonengw.com](http://www.wonengw.com)) 点击“我能创富” 点击“项目发布”或“投资报名”进入报名页面;
- 2、财富热线: (025) 84783471; 84783472; 58598116