



核心报道

假鸭血

韶两句

24小时读者热线: 96060 都市圈网www.dsqq.cn E-mail: xdkb@kuaibao.net

责编:黄庆华 美编:沈明 组版:杨建梅

现代快报  
2013.7.11  
星期四

封8

现在还有什么能吃的吗……

# 鸡血+不明液体=“鸭血” 南京名店鸭得堡陷入“原料门”

## 不明液体到底是什么还在检测;工商:假鸭血,鸭得堡用了上千斤

鸭血粉丝是南京人的“心头好”,但鸭血屡次出现问题,假鸭血、膨胀鸭血、化学鸭血层出不穷。昨天,在南京颇有名气的鸭得堡鸭血粉丝连锁店,被曝出使用“鸡血+化学试剂”做出假鸭血,立即引起轩然大波,不少吃货们大呼伤不起。

现代快报记者获悉,目前,被查处的假鸭血,以及制作时添加的不明液体都还在进行检测。工商部门表示,将根据检测和调查结果,对鸭得堡进行处理。

现代快报记者 朱蓓



小作坊将不明液体(左小图)添加到鸡血中 视频截图



### 江宁黑作坊

收购鸡血后添加不明液体,冒充鸭血卖出

### 科巷菜场鸭血门店

黑作坊的假鸭血卖到了该店



### 鸭得堡

从科巷菜场鸭血门店进货,假鸭血用了上千斤



昨天,鸭得堡丰富路店正在营业 现代快报记者 赵杰 摄



昨天,有媒体报道,江宁天印山农贸市场家禽批发区的一家商户,经常在晚上11点的时候,把装满鸡血的塑料桶送到江宁区秦淮区交界的一家门面房进行加工,随后向市面进行销售。让人想不到的是,这个加工鸡血的作坊先将鸡血送到了科巷菜场旁的一个门面房,最后被冠以“鸭血”的名义,流向了南京一

家鸭血粉丝连锁店。加工鸡血的黑作坊不仅环境脏乱差,执法人员还在现场发现了一瓶不明液体,作坊工作人员只说这是用来防止鸡血凝固的,对于具体是什么东西,不肯告知。让大家更加想不到的是:这家鸭血粉丝连锁店,竟然就是在南京属于鸭血粉丝中“高端品牌”的鸭得堡!

鸭得堡在南京吃货中的口碑不错,在大众点评网上,网友们颇为推崇,认为货真价实,比一般的鸭血粉丝汤更好。评价达到4颗星,丰富路店的点评数达到了851封,有不少都是“铁杆粉丝”的留言。使用假鸭血的事情一被曝光,大众点评网上的评论里,也瞬间被网友贴上了曝光的新闻内容。

## 追问 南京每天鸭血消耗量大 哪来这么多真鸭血?

南京一天要消耗多少鸭血?从数得上号的鸭血粉丝连锁店来计算一下,我们可以大概有个数。新街口一家回味鸭血粉丝店的负责人告诉记者,这家店每天销量在600碗左右,“新街口人流量大,生意要比其他地方好一点。”

工作人员告诉记者,大一点的鸭血粉丝店像回味,每天能卖到300-600碗鸭血粉丝。回味官方网站显示,南京门店共有34家,按照每家店400碗计算,则一共能卖出约13600碗鸭血粉丝汤。鸭血粉丝店工作人员告诉记者,每碗鸭血粉丝汤使用鸭血半两左右,则一天仅回味鸭血一家,要使用680斤左右的鸭血。加上鸭得堡的消耗量,根据上面查出的进货记录,最少的一天70斤,那么仅仅这两家著名连锁店,每天就要消耗700多斤鸭血。

家禽养殖户陈老板告诉记者,一般鸡血是没人买的,他们自己杀鸡,都不会留下鸡血。“鸡血不多,一只半斤多的鸡,能有二三两鸡血就不错了。但鸭血很多,一般一只鸭子五六斤,能有半斤鸭血。”

如果仅限本地货源,按照每只鸭子半斤鸭血计算,那么南京每天仅供大的店铺的,至少就得超过1500只鸭子被宰杀来“供血”。除了这两家大型连锁店,南京还有不计其数的鸭血粉丝店,许多麻辣烫店、火锅店、饭店也都在使用鸭血。由此可见,南京每天要消耗大量的鸭血,至于这些鸭血是否都是“真货”,还是用其他动物的血代替,就不得而知。

据了解,目前南京没有生产鸭血的厂家,鸭血加工多为小作坊。质监部门表示,目前纳入监管的鸭血小作坊有3家,因为小作坊数量大,监管难度高,相关部门正在陆续引导和规范更多的小作坊。

## 鸭得堡反应

### 鸭血来源被查,豆腐果代替鸭血

虽然被曝出假鸭血事件,但鸭得堡的生意仍然很不错。昨天中午12点左右,现代快报记者在鸭得堡丰富路店看到,五六位市民正在排队点餐,用餐座位也基本被占满,厨房里,几名工作人员正忙得热火朝天。“我们经常过来吃,怎么会用鸡血冒充鸭血呢?”不少食客表示,并没有听说鸭得堡被曝光的事情。在抄纸巷店,收银台前贴着

一张白纸,上面写着“今天没鸭血,全部换豆腐果”。其中一桌食客,三人一行到南京来玩,听朋友推荐过来尝尝“正宗的老鸭汤鸭血粉丝”,一听说使用的鸭血有问题,赶忙查看碗里是否有鸭血。发现都是豆腐果,三人才放下心来。

记者了解到,7月9日黑作坊被查处之后,鸭得堡的鸭血就断了货源。

### 老板喊冤:称自己不知换了货

昨天上午,淮海路工商所和朝天宫工商所现场检查时,鸭得堡老板圣某承认,原先使用的“鸭血”确实来自那家小作坊。“我们7月1日刚换的供货商,没想到他们居然用鸡血冒充鸭血。”圣某介绍,此前他们一直在科巷菜场一家门店进货,“老板是兄弟俩,都是现场制作。”后来兄弟两人分家,老板便选了其中一家签订供货合同,

“之前的进货来源都是有检测报告和相关证明的,这次因为刚签合同,还没有来得及要对方提供相关的检测报告。”圣某表示,自己并不知道他们更换了货品。

到下午,鸭血就恢复了供应。丰富路店一位姓陈的工作人员,将新的鸭血供货商的检测报告,放在收银台旁,展示给有疑问的顾客。

## 工商说法

### “问题鸭血”,鸭得堡用了上千斤

昨天下午,现代快报记者从淮海路工商所了解到,他们上午去鸭得堡抄纸巷店查的时候,在现场并没有发现鸭血。淮海路工商所副所长叶竹表示,鸭得堡的门店都是统一进货的,“鸭血是新鲜制品,当天送到当天就用完。”

鸭得堡的进货记录显示,7月1日到7月8日这几天,进鸭血超过1000斤,最多的一天鸭血进货170斤,最少的一天也有70斤左右。

有网友质疑,为何被曝光使用问题鸭血后,鸭得堡还在继续营业?工商部门表示,目前还没接到在鸭得堡吃鸭血导致生病的投诉案例。“我们已经联系了质监部门,他们正在对之前黑作坊查处的鸭血进行检测,所以并未要求鸭得堡停业。我们将对鸭得堡进行调查,将根据质监部门的检测结果和调查结果,来决定是否对鸭得堡进行处罚。”如果鸭得堡被证实使用鸡血来冒充

鸭血,属于欺骗消费者行为,肯定会受到相应的处罚。

质监部门表示,黑作坊被执法人员查处后,问题鸭血已经抽样送检,目前,检测结果尚未出来。现场发现的透明液体,没有任何标志,暂时还无法确认是什么物质,正在进行排除检测。

经过调查,黑作坊老板姓李,是安徽和县人,他自称刚生产了五六天,每天产量不等,约100多斤,主要销往农贸市场和饭店。

昨天下午,在科巷菜场,记者找到了鸭得堡老板所称此前进货的那家鸭血门店,隔壁店铺老板告诉记者,那家店已经关门,“好几天没营业了,据说回高淳老家了。”市场上的一位销售鸭血的老板告诉记者,她销售的鸭血2块钱一斤,而鸭得堡老板所批发的鸭血价格在8角到1块一斤。

“鸡血没什么人吃,价格肯定要比鸭血便宜。”这位在科巷做了多年生意的老板表示,没听说谁会买鸡血。

## 鸭血问题不少

### 膨胀鸭血

2011年12月 南京六合一处黑作坊在生产鸭血过程中,添加多种不明添加剂。最令人心目惊心的是,仅三四斤原料,加入添加剂后即可生产多达20斤的鸭血,“膨大”五六倍。

### 甲醛鸭血

2012年1月 安徽破获一起制售甲醛鸭血案件,涉案数量10余吨、甲醛超标400多倍。

### 猪血充鸭血

2012年5月 北京一些食品加工业用猪血制作假鸭血豆腐,这些假鸭血除了流入一些批发市场外,甚至还进入了稻香村的店铺,以出厂价6倍的价格销售。

## 网友吐槽

@帅哥yami:现在还有什么能吃的吗?

@飞度小王子:南京的鸭血粉丝就是给他们糟蹋了。

@麦小兜299:所有卖鸭血的都得查,让这些商家把剩下的鸭血自己吃了。