

上周,“僵尸肉”的消息被公布出来,立马引起各方惊叹和热议。海关总署查处走私冻品货价超30亿元,包括冻鸡翅、冻牛肉等副产品10余万吨,甚至有超四十年的陈年“僵尸肉”。它们悄无声息地出现在宵夜摊、餐厅。

“僵尸肉”涌上餐桌,你怕不怕?

根据已披露的陈年肉集散城市长沙为样本,涉事10万吨冻肉折合2亿斤,以餐馆最常见的青椒肉丝为例,每盘用冻肉250g,可做出2亿盘青椒肉丝。这意味着,722万人口的长沙以每天人均一盘的速度,需27天才能吃完。如果以散装鸡翅每个50g来算,可做出20亿个烤翅。700多万长沙市民每天吃一个鸡翅,需277天才能消耗完。

当然,消息也引起了质疑,有人指出四十多年的仓储、冷冻费用超过了冻肉本身价值,走私并不划算。

“僵尸肉”到底来自哪里?谁又在购买?带着这些疑问,记者采访初步还原过期陈年冻肉的来源和流向,“僵尸肉”多为国外替换的战略储备物资,流向二三线城市的小餐馆。

一问:“僵尸肉”从哪里来?

多为国外过期战备肉

据报道,此次查处的走私冻肉中,包装上生产日期显示“肉龄”长达三四十年,甚至有“70后”冻肉。

一位长期从事牛肉贸易的崔某告诉记者,这种陈年冻肉多为国外的战略储备物资,以美国为主。在仓储物资的替换中,部分陈年牛肉开始流通向市场。“长时间冷冻保存后,牛肉表面区域已开始氧化发黑,所以不会直接作为冻品肉卖给消费者。而经过餐馆用卤制、煎炸的烹饪方式处理后,能掩盖牛肉卖相,口感几乎与正常牛肉没有区别,普通消费者很难区分开来。”崔某说。

据了解,出于战略储备和稳定价格的需要,各国都会主动将大量肉类冷冻储存。以我国在2007年颁布的《中央储备肉管理办法》规定,冻猪肉原则上每年储备3轮,每轮储存4个月左右;冻牛、羊肉原则上不轮换,每轮储存8个月左右。

“对牛羊肉等冻品的保质期,国

内规定一般是8个月到12个月左右,超期后不得解冻。但国际上其他国家保存时间要更长,普遍达2年。”中国肉类协会副秘书长高观对记者表示,虽然各国对冷冻肉的保质期有详细规定,但冷库的管理水平也参差不齐,并非全部严格执行标准。

事实上,陈年战略储备肉的身影在国际上也是屡次出现。2010年,俄罗斯内务部经济安全局在别尔哥罗德州破获一起肉制品走私案,在冷战期间储备、冻龄超过30年的“战备肉”从美国、巴西、比利时、加拿大经乌克兰走私入俄,犯罪团伙从事此勾当已有数年时间。

二问:长年冷冻费用有多高?

成本低每年每吨仅17元

“僵尸肉”被公布后也引起了许多质疑,网上有消费者称四十多年的仓储、冷冻费用,甚至要超过冻肉本身的价值,没必要花大力气走私进入国内。

真的是如此吗?

一位出入境检验检疫局人员告诉记者,与盈利性冷库需要考虑仓储、电费不同,这种战略储备肉类的储藏成本非常低廉。作为战备物资储存的肉类,折算后的冷冻成本约为每吨17元/年左右。

也正是低廉的储藏成本和价格,催生了近年来走私过期陈年肉的市场热潮。该人士称,售价低于30-40元区间的牛肉,就有这样的嫌疑。

三问:什么客户在买“僵尸肉”?

二三线城市的小餐馆消化

在过期肉流向国际市场中,肉制品销量显著增加的中国首当其冲。其实,长沙海关破获的“僵尸肉”走私案也并非首次出现。去年10月,长沙市工商局曾检查湖南红星冷冻食品有限公司,

查获猪肚、凤爪、猪脚等动物产品25.3吨,大多数超过保质期24个月,部分进口冻肉没有入关证明,涉嫌走私。

6月24日起,记者连续走访北京东城、丰台多家菜市场、肉类批发市场发现,北京市场普遍供应冷鲜肉,鲜见冻品出售。多位商家称,出售的肉类均为现宰,不存在冷冻肉。所以,陈年冻肉在零售市场很难见到。

那么,“僵尸肉”都到了哪里呢?记者了解到,走私肉已形成一条完整的再加工、分销产业链,重点向二三线城市转移。

“走私肉从香港入关后,主要销往云南、贵州、四川等省市,目标客户就是小餐馆。”一位接近分销渠道的知情人士告诉记者,这类过期冻肉的进口价格非常便宜,也没有检验报告。为躲避检疫监管环节,分销时也会避开北京、上海等一线城市,重点向二三线城市的餐馆供货。“这类肉存放时间过长,为保持外表的油亮也会注水,用手摸时表面有黏稠感。”

在这张走私销售网络中,形成了驻点团队、环环相扣的严密模式。该人士称,走私肉由国外运往香港等口岸,再通关进入广州等集散城市,经过分割、再冷冻后销往全国各个渠道。同时,厂房跟冻库往往建在偏远郊区,运输时由好几批车队走不同线路,每个地点和环节都有对口人员接应,直接销往饭店、餐馆。

另一位从事乌拉圭牛肉进口的香港贸易公司负责人林某还告诉记者,存放三四十年的“僵尸肉”在业内实际并不多见,只有在国外部分冷库盘点时才会流出,超出保质期1~2年的冻肉才是市场需求最旺盛的。据他透露,进出口肉类贸易周期较长、交易量庞大,一旦出现积压过期,就会有大量经销商找上门,“提出以40%~50%甚至更低价格全部收购。”

(据《新京报》)

“80后”缉私员 查获“70后”冻肉

在6月的海关打击冻肉走私的专项行动中,有“80后”缉私人员在广西某口岸查处了一批比他年纪还大的“70后”冻肉,“肉龄”高达40余年。被海关查处的这些肉,有的来自疫区,有的严重过期,通过走私入境,悄无声息地出现在宵夜摊、餐厅,用化学药剂加工调味后居然摇身一变成为“卖相”极佳的“美味佳肴”,威胁着百姓的食品安全。

专家告诉记者,多年的冻肉品质上比鲜肉会差,但只要冷冻过程中没有发生解冻现象,从外观和口感上很难区别。但是走私肉运输条件恶劣,不断解冻等过程中容易滋生各种细菌,甚至是开始腐烂又重新冷冻,其卫生安全和食品质量不堪想象。

这些来历不明的肉品通过批发市场,进入大排档、餐馆,甚至是正规超市。随着生鲜电商的风生水起,一些网络平台也成为其潜在销售渠道。通过酱油腌制、辣椒调味后,这些肉品有的被制作成袋装熟食,有的演变成餐桌上的“佳肴”,消费者吃起来很难分辨。

以很多人喜欢吃的“泡椒凤爪”为例,是走私冻品的“重灾区”。业内人士告诉记者,某些“色香味俱全”的鸡爪甚至有几十岁“高龄”,可能是来自异国他乡,不法分子用过氧化氢等漂白剂浸泡,让鸡爪显得胖乎乎、白嫩嫩的,“卖相”特别好。

令人触目惊心的是,走私冻肉的链条牵涉多地。在6月的专项行动中,经初步侦查发现,自2015年1月以来,广东番禺、江门地区的陈某、黄某、温某以及辽宁大连地区的刘某等21个走私团伙,承揽北京、天津、重庆、河南、广东等多地货主的冻品进口订单,国外走私冻品由此源源流入国内市场。

“僵尸肉”来袭,暴露出了多方面的问题。我们目前需要的是对管理体制、机制作出必要调整,明确走私冻的监管职责,同时建立食品安全和质量可追溯体系,建立督查及违法信息通报机制,加大严格问责力度,让“僵尸肉”再无生存的土壤。

(本刊综合)

多省开展专项行动为冻肉“体检”

多家食品安全检测机构和专家向记者表示,根据目前拥有的技术手段,一般能对肉质的感官、微生物等指标进行检测,以此来判断其是否过期,但很难直接判断出陈年冻肉的实际存放年龄。

国内现有的肉制品检测标准为GB2707-2005鲜(冻)畜肉卫生标准、GB/T 1723-2008鲜冻分割牛肉等卫生标准。其中,对肉制品检测集中在色泽、黏度、气味等感官指标,冻禽解冻失水率、挥发性盐基氮含量等理工

检验指标,菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌等微生物指标。

中国农业大学教授、中国农学会农产品贮藏加工分会理事长南庆贤介绍,陈年冻肉在长期储藏中表面会出现发黄、发褐甚至氧化发黑,其肉质细胞中的营养早已流失,纤维质也发生变化。

而“进口走私中储藏环境很难保证,车内一旦到达0℃以上的解冻条件,冻肉化开后迅速滋生细菌导致腐败。这时候即便再次冷冻,肉质还

是存在大量对人体有害的病菌。”

针对“僵尸肉”,目前江西、广东、黑龙江、安徽、重庆等多省市食药监局已展开了专项整治,批发市场、大型仓储食品冻库、餐饮企业重点检查冻肉来源是否合法、是否超过保质期。

有食药监局要求,凡是销售进口冻肉产品的,一律要求经营和提供海关和出入部门出具的有效合格证明。对未提供相关证明的,一律停止销售、下架封存并做好登记。

(据《新京报》)