

企业相关负责人承认 “问题操作”系高层指使 名单被上交到国家食药监

[疑问]

冰鲜转冰冻可以吗 定义不同打擦边球

在此次事件中,上海福喜将大量过期的鸡皮和鸡胸肉,掺入绞肉机粉碎、油炸,制成麦乐鸡重新出售。那么,是否会对健康造成影响?

对此,复旦大学公共卫生学院厉曙光教授表示,现在还很难判断,因为不知道过期的食品到底占了多大的比例;此外,也不清楚到底是什么样的人群来吃。因为无法找到这些消费者人群,所以没办法判断可能对这些消费者造成多大的危害。

对于普通消费者,能辨别出来有问题的食品吗?厉曙光教授表示,一般判断不出来,可能只有少数老顾客会在口感上有所辨别。

而这种行为明显违反了食品安全法。根据食品安全法规定,明确禁止使用过期原料生产食品,上海福喜必须要受到法律制裁。

此外,上海福喜公司将临近保质期的冰鲜鸡肉转化成冻品处理,这样看似可以较为安全地延长保质期。但是事实真的是这样吗?

厉曙光教授表示,对于这点,在食品法里目前没有明确规定,所以生产企业钻了法律空子。但是,冰鲜和冰冻是完全不一样的定义。冰鲜是在动物进行屠宰以后,24小时内必须处于0到4度的环境下,进行加工处理、运输储存、销售,一般保质期只有6天。

而冰冻则完全不一样,屠宰以后马上进入零下18℃或者零下25℃进行储存,保质期为12个月。

“所以两者完全是不一样的定义,不能混淆。”厉曙光表示,冰鲜转冰冻之后会引起变化,如营养成分等。由于混入的比例为5%,消费者可能觉察不到,但是确实是一种比较恶劣的做法。

[追问]

福喜是如何被评为 食品安全先进单位

在上海福喜厂区记者看到一个玻璃柜里摆满了各个部门和组织颁发的奖项,2007年其获得所在区安监局等部门颁发的“安康杯”竞赛优胜单位。就在今年,它还被评为了嘉定新城(马陆镇)食品安全先进单位(A级)。

其厂区数据显示,截至7月20日,已经是公司无安全事故第328天。其在招聘网站的信息简介中自称是“麦当劳的最佳供应商”。

欧喜投资中国区深加工部总经理杨立群20日晚接受记者采访时,一直强调公司及其下游企业对食品安全的重视,并表示将积极配合监管部门调查,但对视频中曝光的问题一直不予置评。

“一直强调对食品安全的重视”就能成为“食品安全先进单位”?这个“先进单位”是怎么评的?在这“无安全事故的328天”里,到底有多少违规行为?

据新华社电



告示 提供有限菜单。

本版摄影 青年报记者 常鑫 除署名外)

[难点]

执法人员遭阻挠 僵持85分钟获准进入

执法部门连夜上门检查,但遭到上海福喜长时间阻挠,这样的执法尴尬为何存在?

前天晚上,当上海食药监执法人员赶到位于嘉定区的上海福喜进行执法检查时,却被几名保安拦在了门口,不让他们进入关键的生产区域。

半个多小时后,直到公安赶到,但保安依旧不肯开门。此时,执法人员发现工厂内有人通过别的入口进入车间。这样僵持了85分钟。直到晚上9点,上海福喜的两位负责人出现在车间门口。随后,执法人员被允许进入。

而进入车间的过程也异常复杂,要经过三道门。在过了两道门后,负责人试图把执法人员引进一间会议室。看到执法人员强硬态度,负责人这才打开了第三道门。

更蹊跷的是,就在执法人员拷贝文件时,服务器突然关闭。晚上11点多,执法人员终于打开了藏有次品添加记录报表的培训室,将次品添加记录的账本和电子账本全部查封。此时已经距离执法人员进入厂区三个多小时。

食药监没有侦查权 追刑责的少之又少

那么,为什么食药监的执法不能再强硬一点呢?对此,市人大代表律师厉明表示:“我们现有的法律还没有赋予食药监执法人员更多的侦查的权力。食药监部门更多的是这种行政的稽查权。”

至于为什么知名企业也敢通过阴阳账本瞒天过海?专家指出,这与违法成本过低不无关系。即便违规,大多也是用行政处罚替代刑事司法责任,真正将案件移交司法

机关追究刑事责任的很少。“我们现在追究违法责任,往往是看损害结果,损害结果没有发生的话,结果不是太严重。其实在食品生产领域,即使没有损害结果,也应该加大处罚力度。”厉明表示。

目前,上海已经成立上海食品药品犯罪侦查总队,它也是一支负责食品安全执法的警察。业内人士表示,期待这支队伍的成立,可以解决执法进门难的尴尬。



南京东路上的一家麦当劳里顾客不多。

[现场]

麦当劳多数产品下架 生意冷清

供货商上海福喜的恶劣行径被曝光后会给洋快餐带来影响?记者昨日调查发现,麦当劳大批食品下架,生意大不如前,而肯德基却并未受到影响。

记者昨天下午3点多,来到了新闻路地铁站旁的一家麦当劳。刚进门,门口正前方的点餐柜面有两个陆续点餐的人,记者来到柜台前,看到收银台上贴着一张公告,“今天部分餐品暂停供应,敬请谅解”。该店经理表示,“我们已经下架所有与上海福喜有关的产品,今天的餐品肉类只提供麦辣鸡腿堡

和板烧麦香鱼两款。”

与麦当劳的冷清不同,同为洋快餐的肯德基却依旧热火朝天。昨天中午,正值高峰用餐时段,记者在吴江路的一家肯德基餐厅看到,这里顾客络绎不绝,点餐台排着长长的队伍。

记者观察发现,这里销售的午餐与以往并没有任何不同。顾客许先生笑称,被曝光后的第二天肯定质量最好。持此观点的市民不在少数。在一旁用餐的陈先生透露,用餐者很难分辨原材料的好坏。

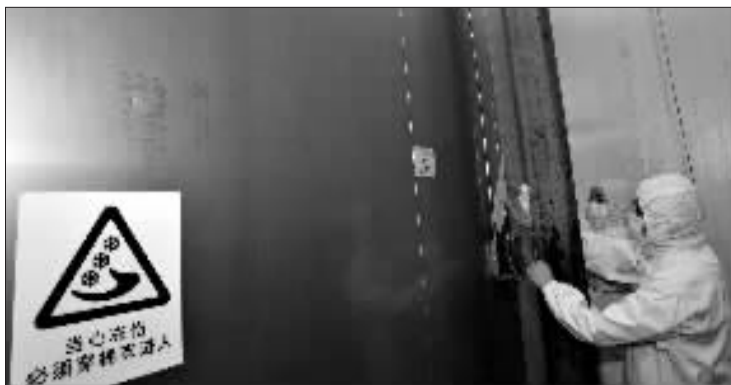
市民质疑 还能相信洋快餐吗

“实在是太恶心了吧,亏我们信任这些品牌那么多年。”麦当劳、肯德基的供应商居然会爆出这么大的问题”。采访中记者发现,几乎所有的市民都坦言,或多或少都吃过这些洋快餐,除了方便以外,不少市民坦言看中的就是“知名企业的品质值得信赖”。

此次事件发生后,让不少市民

对洋快餐产生了质疑,“原料供应商有问题,麦当劳、肯德基这些大企业同样有问题,这些企业应该对公众负责,加强自查!”不少市民指出,此事件暴露出食品安全领域各个环节都存在不足,无论是供应商或者是企业,都应该做出严厉的处罚。

而也有市民表示,随着食品安全问题屡屡被曝光,职能部门必须加强监管,才能杜绝此类事件的再生。



7月20日晚,工作人员查封成品仓库。

新华社图