



鸭肉加香精 变身羊肉串 ——揭秘呼和浩特羊肉串市场乱象

□新华社记者 张丽娜 林超 刘越

很难想象，你在烧烤摊和饭店里吃的羊肉串，竟然大多是鸭肉、鸡肉等制成，其羊肉味都是因为掺加了羊肉粉、羊肉精膏等添加剂。

羊肉串里为何难寻羊肉？烧烤市场缘何成为滥用食品添加剂的重灾区？这一市场黑幕为何久未揭开？接到群众举报后，记者追踪调查了呼和浩特市的羊肉串市场，所见所闻让人触目惊心。

▶▶ “挂羊头卖鸭肉”，添加剂成“行规”

在呼和浩特市东瓦窑农副产品批发市场，记者来到一个食品添加剂销售摊位，以准备开烧烤店为名，提出要购买羊肉精。卖家向记者推荐了几种，有羊肉粉、羊肉精膏、羊肉精粉等。

“这些香料可以让羊肉的口感和色泽更好。”卖家对记者耐心讲解。他说，市场上有专门供做羊肉串的“次羊肉”，价格只有好羊肉的一半，买回来后切成小块，用调料粉和羊肉精腌制一晚上，就能制成与好羊肉味道相似的羊肉串。

据卖家介绍，只要把鸭肉、鸡肉切成块儿，按照腌制羊肉的方法进行制作就可以了。但

记者问：“现在用羊肉成本太高，如果想用鸭肉做成羊肉串，哪种香精比较合适呢？”

卖家心领神会，马上推荐了售价为25元的羊肉精膏。记者发现，这个标注着青岛瑞可莱食品责任有限公司生产的羊肉精膏，有生产许可标签、成分配方，但没有明确的使用说明。

记者还发现，在呼和浩特市的一些调味品市场上，除了羊肉精卖得火之外，牛肉精等名目繁多的添加剂也有较大市场。

为了更像羊肉串，可在每串肉上添一点儿真羊肉，这样就能以假乱真了。

据记者调查，这种商业欺诈行为在烧烤行业中已经是见怪不怪了。在采访中，一些调味品卖家坦言：“鸭肉、鸡肉变羊肉的秘诀主要是香精，烧烤市场很流行用这个东西。”

记者还发现，在呼和浩特市的一些调味品市场上，除了羊肉精卖得火之外，牛肉精等名目繁多的添加剂也有较大市场。

▶▶ 假羊肉串利翻倍，危害身体令人忧

用羊肉精制成假羊肉串，首先是利益驱使。在呼和浩特市，一些烧烤摊主私下表示，在闹市区经营，一个摊位每晚能卖300多串，用好羊肉每串毛利为0.5元。如果换用“次羊肉”或者鸭肉，利润就会翻倍。“有时会担心（顾客）吃次品肉吃出问题，但烧烤这东西，也不会天天吃吧。”一摊主说。

据食品专家介绍，羊肉精是香精的一种，与被曝光过的牛肉粉是一类物质，能够提鲜肉味，但危害明显。

据国家最新出台的食品添加

剂使用标准，在关于食品用香料、香精使用原则不得添加香精的名单中，生鲜肉被列入。

“烧烤摊主用鸭肉添加羊肉精，制成羊肉串去欺骗消费者，这既违反相关规定，更是一种商业欺诈。”内蒙古农业大学食品学院院长靳锐说。

因为成为行业“潜规则”，摊主们可以随意使用添加剂，想涂抹多少就涂抹多少，这是以次充好的赚钱利器。一业内人士透露：“羊肉精一般使用标准为0.2%至0.5%，而且不可以直接加热食用。

但烧烤摊主为‘调制’出口感好的肉串，往往会先加香膏，再加香精，甚至还会放些浓香剂，以提高整体香气。”

烧烤市场滥用、误用肉类添加剂，已有不少教训。此前，湖南石门烧烤师傅误将亚硝酸盐作为食用盐烧制板鸭，造成16人食品中毒，其中一名小女孩不幸死亡，发人深省。

“肉类添加剂用量过多必将对人体造成潜在危害。”靳锐说，如果烧烤摊用羊肉精加工次品肉，对食用者脏器的危害很大。

▶▶ 烧烤市场缺诚信，质量监管成“盲区”

近日，记者来到呼和浩特市人民路烧烤一条街，几十个烧烤摊前坐满了顾客，路边烟熏火燎、垃圾遍地。一名东北籍摊主告诉记者，烧烤摊可能归卫生监督站管，但他们一年就来一两次，就是看看卫生状况，好像没人查过添加剂。“检查员来了说看原材料，谁都会拿出最好的羊肉给他们看。”该摊主说。

卫生环境差、滥用添加剂，两大问题已困扰城市烧烤市场多年，究竟该哪些部门监管？记者发现职责并不清晰，比如肉类香精的使用管理就是一笔糊涂账。

内蒙古自治区质监局食品处一负责人说，他们只负责食品添加剂生产领域的问题。对于市场

上随意叫卖和使用羊肉精等问题，属于流通领域，应咨询工商和卫生部门。

对此，内蒙古自治区工商行政管理局食品处处长王全仁解释，餐饮环节出现问题，应由食品药品监督管理局负责，目前，在内蒙古还是由卫生厅负责，工作还没有交接。

随后记者又找到内蒙古自治区卫生厅卫生监督所，副所长曹铁军说，街边烧烤摊点因为处于监管灰色地带，可能是违规使用添加剂的重灾区。卫生部门本来有一套防止违规使用羊肉精的检查制度，但是，执行难让这套制度的效果大打折扣。

他说，即便有“食品添加剂使

用登记制度”，但烧烤摊主连什么是食品添加剂都不明白，更谈不上自觉登记，就算做了记录，“水分”也太大。执法人员目前还没发现哪家小餐饮企业登记过使用了羊肉精。

曹铁军说，烧烤市场等街边食品摊，既是社会生活中不可或缺的部分，又是食品安全的“危险区域”，其数量庞大，给监管工作带来困难。

但不少消费者表示，一串羊肉串，可以检验相关部门的食品安全监管能力。烧烤市场缺诚信，有经营者的原因，也有管理者培训、监管缺失的问题。食品安全无小事，监管难不能成为借口，更不能成为“问题食品”频现的口实。



■相关链接 河北宣判“瘦肉精羊”案

河北省昌黎县人民法院7月29日宣判一起“瘦肉精”案件，昌黎县龙家店镇西刁坨村38岁的农妇韩立荣违反我国食品卫生管理法规，明知“瘦肉精”是有毒、有害的非食品原料且国家明令禁止给家畜喂食，仍故意给其饲养的育肥羊投喂，结果被追究刑事责任。法院以生产、销售有毒、有害食品罪判处韩立荣有期徒刑5年，并处罚金人民币7万元。

今年2月，韩立荣发现，有15只羊“不好好吃草，长得瘦”。

这时，一辆白色面包车出现在她家门前。一名男子手提塑料袋，里面装有20袋白色药片，每袋100片。之后，韩立荣家的羊吃上了“能吃草、上膘快”的“对症良药”。

3月22日，昌黎县畜牧局人员对韩立荣家的羊抽检，显示阳性。

面对检测结果，韩立荣承认，买的药片是盐酸克伦特罗，俗称“瘦肉精”。吃了这种药，对羊的重量影响不大，但能多产瘦肉。

但瘦肉精会有残留。根据媒体报道，人体摄入一定量瘦肉精残留物，会出现心慌、头痛、呕吐等症状。长期食用或可诱发心脏疾病，严重者甚至可致死。其中，盐酸克伦特罗作为第一代瘦肉精产品，毒性很大，在动物内脏残留多。

7月29日，因“生产、销售有毒、有害食品”，韩立荣被判刑5年，罚金7万元。5年是该刑期的上限。

韩立荣的丈夫姬庚亮称自己一直在外打工，对此不知情。不过他又说想不通，为什么判得这么重。2009年，他也曾给羊喂过“瘦肉精”，被查到后只是罚了几千元。韩立荣之所以没丈夫“幸运”，是因赶上了“严打”。

今年3月双汇“瘦肉精”事件后，河北和其他地区一样，开始了为期一年的专项治理行动。河北政法系统则要求对涉及食品安全案“从快从重”处理。

记者在河北省昌黎县、卢龙县调查发现，当地农民给羊等动物喂食瘦肉精已有多年，面积非常广泛。

(据新华网)

绘制 崔莉莎