

# “神奇药水”随使用 “生产日期”轻易改 食品保质期，原来有这等“潜规则”

□新华社记者 苏晓洲 张森森

进超市购买食品，人们最在乎包装袋上的保质期。但鲜为人知的是，包括许多名牌食品在内，保质期等信息都能用简单手段涂改。

记者近期在北京、湖南追踪发现，一些商家借用印刷机械、有毒化学药剂等“道具”，涂改食品保质期如同“变戏法”，真假难辨。有关专家呼吁专项整治这一食品行业“潜规则”，“人防”与“技防”相结合，还消费者一个明白。



随着保质期涂改手段“升级换代”，原来的辨识技巧基本失灵。（资料图片）

## 1 记者实验：“神奇药水”随使用 “生产日期”轻易改

湖南省浏阳市质监部门近期发现，一家中型食品企业擅自涂改包装生产日期，在这道造假“工序”上操作的女工，还被烧伤了手。

近日，记者随浏阳市质监局副局长余湘怀来到湖南逗趣乐食品厂。该厂有关负责人承认，今年5月底，有广东经销商支招，称其包装袋上压印的生产日期“老土”，建议改为喷码印刷改变“卖相”。

按照经销商指点，“逗趣乐”买来喷码机，同时安排两名女工用“药水”将已印好的生产日期涂掉，改印成新日期。不料，两名女工不知要戴手套，涂改几天手上竟遭“药水”腐蚀，出现大片水泡，随后因治疗等问题与厂方发生纠纷，最终事情败露。

逗趣乐食品厂涂改食品生产日期被查，将用“药水”随意涂改食品保质期问题呈现在公众眼前。

据知情人透露，所谓“药水”，主要是“香蕉水”（乙酸异戊酯）等油漆稀释剂。这类化合物易燃、毒性大，能损伤人的皮肤、咽喉、支气管、肺部甚至神经系统。使用“药水”涂改保质期，在业内是“公开的秘密”。

按照浏阳市质监人员的指点，记者做了个实验。先从一家大型“洋超市”买来国内外一线品牌的雪饼、熟食、干果、碳酸饮料、果汁、茶饮等，再去市场购买“药水”。在一家油漆店，记者花3元轻易买到装在一个废旧医用输液瓶里的300毫升油漆“稀释剂”。

用棉签蘸点“稀释剂”，轻轻涂抹各种“大牌”食品包装上字体各异的生产日期、产品批号等，几秒钟记者就见证了“奇迹”：不论是塑料袋，还是铝罐或者纸盒，生产日期等基本上被涂抹干净！

涂掉容易，再印上也不难。记者电话联系几家沿海城市的厂家，发现能轻易购得打码机、喷码机。其中，“经济型”机器价格只有1000多元，据称特别适合小作坊、小门店；而能够安装在生产流水线上的喷码机，价格在2万元以上，这对厂家来说并不构成明显负担。

“不论是印码还是喷码，只要是使用油墨，都可以涂改。”一位喷码设备供应商称，“印刷的时间信息，在3年之内都可以任意调整！”

## 2 消费者被“潜规则”蒙在鼓里

地方食品监管部门常提醒消费者，可以通过查看生产日期是否“模糊不清”，印刷日期周围是否“留有墨迹且色泽发乌发暗”等方法来维权。一些业内人士坦言，这些辨识技巧，如今已随着涂改手段“升级换代”而基本失灵。

余湘怀等人说，过期食品改头换面再上市，危害很大，原本控制在安全范围内的细菌群，通过繁殖可能出现“几何级”放大。而

原本不应存在的沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌等“健康杀手”，也会乘虚而入。

“对于涂改食品保质期问题，从大企业到小商贩，很多人心知肚明。”北京一位知名食品包装机械制造商透露，目前，比较有效的反制措施，是使用激光打码机，它把生产日期等信息用激光“烧”在包装上。

但对于“激光机”，食品业界不少厂家敬而远之。记者发现，主要原因是嫌成本高，价

格是使用油墨设备的2倍左右。同时生产效率低于“油墨机”，会影响企业产能。

为此，食品行业一些大公司对涂改日期采取“内控风险”态度：在生产日期等喷码信息中加入特殊代码，一个代码只对应一个批次产品。这样，产品日期遭涂改而出现质量纠纷时，企业就会举证寻求免责。但企业求得“独善其身”后，消费者依然被蒙在鼓里，成为最大的受害者。

## 3 防范食品“永不过期” 应标本兼治

当前，食品保质期“失真”问题，正成为食品安全最突出的隐患之一。有关专家呼吁，监管部门急需采取“技防”、“人防”结合的措施全力遏制。

步步高商业连锁公司副总裁陈志强等人建议，国家应大力扶持食品包装领域防涂改技术研究。我国食品标签通用标准已使用多年，有些地方已明显滞后于行业发展。当前，一方面应采用许可制度规范食品打码机、涂抹药剂的生产；另一方面对食品包装印刷技术和内容提出更高要求，从源头遏制“日期游戏”。

北京一位超市负责人坦言，目前食品流通领域比较通行的“行规”，是商家对包装食品剩余1/3保质期的食品拒收，剩余2/3保质期的食品，被纳入促销对象。而最终过期的商品，商家往往会退还厂家，损失都由厂家承担。这种不合理的分配体制，为厂家伪造食品保质期提供了可能。

对此，专家建议监管部门应在流通领域推行格式化合同，禁止过期食品回流厂家，相关损失由超市、厂商共同承担。

那么，究竟如何处理过期食品？中国农业大学食品科学与营养工程学院院长罗云波教授认为，可借鉴国外做法，引入“第三方机制”。扶持“第三方”企业将过期食品制成饲料、肥料，或者发酵产生甲烷，作为工业能源。“这样可使约七成过期食品得到回收利用。”

中国人民大学郑风田教授建议，监管部门应参照国际经验，要求国内食品包装标注“销售截止日期”，给消费者购买后食用、储存留有余地；标注“最佳口味期”，明确食品味道或者质量的最佳时间；标明“食用期”，指明食物最后食用日期；印刷“封箱包装日期”，以便于出现问题时追究。

依据国情，现阶段抓好食品安全不能政府唱“独角戏”，必须动员社会力量，鼓励揭发食品行业“黑幕”。

“但我国现行消费者权益保护法、食品安全法等法规，对‘王海式’的职业打假等却没有明确支持。”湖南省株洲市质监局朱悦先等基层执法人员说，应该以司法解释等方式，为各种社会力量举报、打假和司法求偿创造条件。“只有全社会监督，各种‘损招’才无处藏身。”

### 延伸阅读

## 过期食品的认知误区

### 误区一：保质期 = 保存期

保质期又称最佳食用期，国外称之为货架期，指食品的标签指明的贮存条件下，保持品质的期限。在适宜的贮存条件下，超过保质期的食品，如果色、香、味没有改变，在一定时间内可能仍然可以食用。而另一种叫保存期，即产品可食用的最终日期。在保存期之后，食品会发生品质变化，产生大量致病细菌，如果食用，则有可能导致食物中毒和急性传染病。因此，过了保存期的食物，必须作丢弃处理。

### 误区二：不浪费就是“美德”

很多人认为，食物过期后只是口感变差、风味改变、质量下降，只要没有严重发霉变味，就应该尽可能吃掉，避免浪费。节约固然是美德，然而这种“美德”却容易伤身。比如水果放置时间长了，会出现部分腐烂变质，各种微生物就会不断加快繁殖，产生大量有毒物质，这些有毒物质会向未腐烂部分继续扩散，即便吃的是未腐烂部分，其中的毒素依然会对人体呼吸、神经等系统形成威胁。

### 误区三：冰箱等于保鲜柜

有些人以为，只要把食品放到冰箱里就不会变质。事实并非如此。首先，很多微生物繁殖的适宜温度范围在4℃~60℃，而大部分冰箱冷藏温度并没有达到4℃以下，即使达标，也只能延缓细菌的生长繁殖，却不能杀灭微生物。此外，长时间存放的食品往往会发生冰晶析出、裂缝、粘连等现象，而反复冷藏，并且生熟食物交叉放置，不但影响口味，还易引发食物变质。

（据新华网）