

郑州火锅店“假肉门”事件引关注，
记者调查发现，过于便宜的“羊肉片”质量难以保证

吃火锅，小心被假羊肉片给“涮”喽

□记者 宋扬

近日，河南电视台一记者卧底发现黑心作坊用鸡鸭肉抹羊油充当羊肉的微博被许多人转发，郑州火锅店“假肉门”事件被推到了公众的眼皮子底下。冬季是吃火锅的旺季，很多人吃火锅时必点羊肉，但是羊肉价格较贵，部分黑心商家就打起了羊肉片的主意。记者虽无法亲探洛阳有无黑心作坊，但在走访市场时发现，价格低于羊肉价格的“羊肉片”，肯定不是纯羊肉。



热线电话:66778866
听民声 集民意 解民难

市民反映

安全隐患

市民王先生反映：政和路同济街口一路灯的灯泡掉了，吊着线在半空中晃荡，存在安全隐患。

市民孙先生反映：武汉路中华路口水泥路面破损严重，已反映多次，一直无人处理。

市民张女士反映：纱厂路中泰新城对面，一个窨井盖严重移位。

市民刘女士反映：开元大道洛龙路口有家卖鞭炮的店无证经营，并且与搞焊接的店挨着，存在严重安全隐患。

环境较差

市民温先生反映：陕北一路北头一洗车行经常将脏水排放到人行道上，影响附近群众正常出行，希望相关部门尽快治理。

市民王先生反映：七里河附近的村里经常有人烧东西，气味难闻，污染空气。

市民田女士反映：体育场路27号院门前的垃圾无人清理，影响市容。

部门反馈

洛龙区政府反馈：对市民姚先生反映的阳光电厂道路路面状况不好的问题，区政府决定投资修建100米长的水泥路，连接孙辛路与梁屯村。

市公交集团反馈：对市民武先生反映的54路公交车太少，建议合理调度或将2路车路线向西延伸的问题，我公司已与武先生联系并取得其谅解。对延长2路车路线的请求，公司已按程序向上级领导汇报。

市水务集团反馈：对市民周先生反映的凯旋路34号院1号楼停水、进行水网改造的问题，经了解，该小区属无人管理小区，已与社区沟通协调，督促该楼居民近期交清所欠水费。目前，该楼已恢复供水。待水费结清后，由社区牵头到我公司申请对该楼进行一户一表改造。

洛龙区政府反馈：对市民宋先生反映的龙门大道安乐园段菜市场的施工队将安乐园商业街60号家属院围墙毁坏的问题，安乐园镇政府的工作人员已到现场协调。目前，围墙已补好。

(记者 赵玉杰 整理)



绘图 玉明 吴芳

1 网友转告 低价涮锅肉片最好别乱吃

“冬天，大家都喜欢吃火锅，然而记者卧底发现，郑州一些知名火锅店用的全是黑心作坊在极端肮脏环境里用病死鸡鸭肉混合牛羊油压制而成的假羊肉。工人穿着胶鞋穿梭在各种肉类上，还自曝从不吃火锅。这些假羊肉销往周边地市乃至外省。”这条微博发出后，被广大网友迅速转发，大家纷纷对此种造假行为表示愤慨和谴责。

“真是太恶劣了，伤了我们这些爱吃火锅的人的心。”

“看了这个，我一辈子不想出去吃火锅了！”

据悉，郑州佰人王火锅、优乐自助火锅等较受市民欢迎的低价位火锅店都深陷“假肉门”，网友们互相转告说：“吃涮锅要谨慎，低价肉片不敢乱吃，最好学会分辨真假羊肉片。”

2 市场调查 羊肉片至少得和羊肉同价

我市有些羊肉摊也加工羊肉片，这里的羊肉片是否让人放心呢？

昨日10时许，记者来到七一路农贸市场，这里临街几家羊肉批零部的牌子上都有“羊肉片”字样。

在一清真羊肉批零部，店主李女士说，羊肉片的价格和羊肉的价格一样，每斤都是25元，上午切好的已经卖完了。她表示，来买羊肉片的，以火锅店为主。

记者问她是否知道哪些火锅店经常过来购买羊肉片，她表示不太清楚。

隔壁另一家羊肉批零部，一名中年妇女听说记者要买羊肉片，便热情地招呼：“20元一斤！”当记者向她讨教辨别真假羊肉片的方法时，她说：“便宜的掺肥肉多些，贵的瘦肉多些，但都是真羊肉。”

另一卖羊肉的摊主孟先生说，羊肉进行卷肉、冷冻、刨片等才能变成羊肉片，羊肉片的价格不可能比纯羊肉低，至少要和零售羊肉同价，否则肯定有问题。

3 超市探访 价格便宜的“涮肉片”，多为“混搭”肉

随后，记者到两超市探访，发现纯羊肉片的价格的确比较高，而不少低价位的肉片都不是纯羊肉——商家在名称和包装上做起了文章，将刨肉片起名为“美味涮肉片”、“火锅涮肉片”等，避开了“羊肉”字眼。

大张量贩影院街口店里，洛阳本地的涮肉片较多。记者发现，我市某品牌450克装的“涮肉片”正在搞促销——原价16.5元，现价12.8元；350克装的12.5元，250克装的9.5元。在成分方面，450克装的“涮肉片”标注“羊肉20%、猪肉80%”，250克装的

标注“羊肉30%、猪肉70%”，350克的包装上，没有标注肉的成分。

和这种涮肉片摆在一起的“小肥羊羊肉片”就显得“贵”得惊人——380克包装的售价33.9元。

这种“混合肉片”在新都汇家乐福超市的销售情况类似。某品牌“美味涮肉片”500克装的只要21.9元，羊肉成分为20%。和同价位的另一品牌“涮肉片”400克装的包装上，标着一行小字：羊肉30%、猪肉70%。而某品牌“羔羊肉片”400克装的价格为33.6元，250克装的则为24.7元。

4 温馨提醒 假羊肉片入锅即散，去火锅店最好点清汤锅

在超市里，记者随机采访了几名顾客，他们都表示很少注意涮肉片包装上标注的名称和品牌，也不会留意涮肉片还有“成分”；对于分辨真假肉片的方法，他们更是没听说过。

市民胡先生是本市的一位美食专家，经常在外吃饭的他，街头有些涮羊肉套餐，三四十元含两大盘羊肉和几个素菜，羊肉的“纯度”令人生疑；有些自助火锅店的羊肉片价格很低，其中必有猫腻。

当然，价格不是决定因素，口感更重要。胡先生表示，纯羊肉片入锅后，外形比较整，吃起来既软又劲道；假羊肉片入锅后比较

散，口感绵而无味。如果选择带底料的火锅，一般很难吃出羊肉片的真假，因为火锅底料的颜色、味道都比较重，尤其是麻辣火锅。但如果选择清汤锅底的火锅，就能放心些，因为那些用鸭肉、猪肉等做成的羊肉片，放到清汤锅里，味道不一样，尤其是鸭肉，能闻到一股明显不同于羊肉的鸭腥味。因此，一般使用清汤锅底的火锅店，不会有假羊肉片。

羊肉摊主孟先生教给我们另外一个鉴别方法，纯羊肉片颜色鲜红，能看到纹理，而用鸡鸭肉合成的肉片颜色发白，肉质细得不自然。