

## 整个行业出问题引发危机 消费者忧心安全如何保障

# “马肉风波”促欧洲反省食品监控

文 / 白旭 李明 郭洋 唐志强

欧洲向来被认为拥有世界上最严格的食品安全制度,但“挂牛头卖马肉”丑闻的持续发酵,却将其食品

监管部门推上风口浪尖。各国纷纷用放大镜检讨食品监控环节,进行深刻反思,以恢复消费者信心。



▲ 德国食品检验人员检验含有牛肉的食物样本  
▲ 德国超市工作人员展示出售的牛肉制品 图 GJ

### 法国:行业质检漏洞多

欧盟委员会发言人弗雷德里克·樊尚表示,“挂牛肉卖马肉”是一起商品没有得到正确标志的事件,并非一起涉及食品安全的公共卫生危机。

民调显示,70%受访法国民众认为,这一事件真实反映出食品质量在下降;29%受访民众认为,这仅仅是一起孤立事件,法国食品质量还是有保障的。90%受访民众认为,食品加工行业分包商应为事件负责,88%认为应由企业主要负责,超过60%受访者认为,包括欧盟委员会和法国监管部门在内的公共机构应负责。

法国竞争、消费者事务与反欺诈总局调查认定,法国冷冻食品企业斯潘盖罗明知故犯,购入马肉却改贴欧盟原产牛肉标签进行销售,犯有经济欺诈行为,将面临行政和司法制裁。而法国食品加工企业可米吉尔受到蒙骗,将掺有马肉的牛肉加工成牛肉馅饼。但该企业不仅没有对购入的马肉产生怀疑,而且在生产过程中忽略检验,存在经营过失,不能完全免责。

至于斯潘盖罗为何改贴标签以及可米吉尔为何忽略检验,目前尚无权威解释。民调机构塔代奥总经理于连·沃尔普雷指出,马肉丑闻与美国次贷危机有相似之处:整个行业出了问题造成危机,但危机的根源和责任却不容易认定。

法国农业部长勒福尔认为,冷冻食品行业复杂的商业流通系统让一些中间商有利可图,而食品加工链中的中间商过多,造成溯源性调查变得更为复杂和难以控制。

有关调查显示,在斯潘盖罗的采购链中有两名重要中间商介入——荷兰商人扬·法森和他的一名同胞。法森承认从罗马尼亚两家屠宰场购入马肉卖给法国企业,但表示他卖的是马肉,没有改标签。而据荷兰电视台报道,法森2012年1月曾被荷兰法庭判处入狱1年,原因是将南美进口的马肉在欧洲冒充牛肉出售。

### 英国:亡羊补牢平风波

英国人平时不吃马肉,因此“马肉风波”让他们觉得受到欺骗,同时对食品安全表示担心,因为专家在马肉中检测出了止痛剂成分。

英国政府官员15日在一份声明中表示,马肉造假给人们健康造成威胁的可能性很低,此次发现的镇痛剂二苯丁唑酮也叫保泰松,是一种给马使用的药物,有的医生也会给患有有关节炎的病人开这类药。

医学专家莎莉·戴维斯教授说:“根据目前马肉中发现的二苯丁唑酮含量计算,一个成年人需要每天吃500到600个全马肉汉堡才能达到正常人每日药量。而这种药物在人体中不会残留,因此不用担心长期使用药物积存在体内。”

英国食品安全监管机构食品标准局表示,自“马肉风波”以来已经对牛肉制品进行了2501次检验,其中29次发现了马肉。

曾在食品标准局工作过的食品供应方面专家马克·伍尔夫指责标准局的调查没有切中要害。“食品标准局和相关企业对于供应链哪个环节出了问题闭口不言,他们本来有4周时间查

出为什么有问题的马肉可以流向市场,调查供应环节是最有效的做法。”

食品标准局发言人辩称称:“我们1月一得知此事便立刻展开行动,目前调查仍在继续。我们在网站上公布了调查细节,并且会及时更新。”

英国最大连锁超市乐购1月中旬便下架了一批被污染的牛肉汉堡和一种意大利面,乐购总裁菲利普·克拉克在网上发布一段录像声明:“我们承诺今后会告知顾客更多关于产品供应的信息,让顾客在选购时对商品有完全的了解,作出理性的决定。那些产品原材料说明中没有提到的东西绝对不会出现在产品中。”

他表示,已经让人沿着供应链调查食品供应商,“我们还可以查到提供原材料的农民,以保证我们的产品值得信赖。”

北部工业城市谢菲尔德暂时停止校园餐中肉类加工制品的供应,以保证学生饮食安全。兰开夏郡学校里提供给孩子的一种馅饼中发现含有马肉,已经被撤掉。

英国卫生部命令所有医院开展食品检测。英国国家医疗服务系统负责人林恩·辛普森说:“以医院和社区医疗为基础的社会保障、卫生和儿童护理组织必须对人们的饮食安全负责。”同时她表示,任何卫生组织如果有疑问应该立刻联系食品供应商,召回的产品不能再次使用。

### 德国:长远措施防欺诈

在德国,吃马肉并不稀奇,卖马肉也不违法,一些地方甚至有专门的马肉商店,但德国人接受不了不良厂家

为牟利,以次充好欺骗消费者。毕竟不是所有人都能接受吃马肉,而且德国没人专门饲养“肉马”,消费者担心,加工厂偷偷运进的马肉可能含有对人体健康有害的物质。“没有人真正知道这些肉已在市场上卖了多久。”柏林大学生菲利普·史密斯说,“不准确标明食品所含成分是对消费者的不尊重。”

德国政府紧急开会研究出多项应对措施,并及时公开信息,回应诉求。

13日,德国食品、农业与消费者保护部证实“马肉丑闻”波及德国当天,农业部长伊尔塞·艾格纳出面表示,“这是一个糟糕的消费者欺诈事件”,要求尽快、彻底应对这个丑闻,给予消费者最大透明。

欧盟提出相应行动计划:在欧盟范围内展开检测,除用DNA检测法抽查2250份牛肉产品样本中是否含有马肉成分,还要检测合法销售的马肉中是否含有兽药残留。

德国联邦农业部18日召集16个联邦州农业部长紧急开会,决定落实欧盟计划。除了按欧盟要求检测牛肉样本中是否含马肉成分,德国政府还打算多走一步,检测肉制品中是否含有未标注的其他肉质配料。

德国希望以此为契机,采取措施,长久应对欺诈消费者行为。这些措施包括:分析消费者投诉信息,自查法律漏洞,完善消费者保护法律法规;明确食品加工企业对食品安全和产品标识的首要责任,加大对企业监管和惩罚力度;通过监控产品产量、价格、市场供给等变化,及早发现可能导致消费者欺诈行为的漏洞;支持德国各地自产食品,加强规范食品标识等。

### 相关链接

### 巨大经济利益 导致企业冒险

法国马屠宰场联合会主席埃里克·维古勒分析说,实际购买时,顾客较难辨识马肉,特别是做成半成品的牛肉馅饼和牛肉酱等,巨大的经济利益导致企业冒险。牛肉在法国的时价约为一公斤14欧元,马肉价格仅为牛肉价格的四分之一。

曾担任法国屠宰行业联合会负责人的勒内·拉波特表示,过去通常由买家来检验肉的质量。20世纪70年代以后,屠宰场将一些碎肉和动物宰杀后不太好销售的部位碾磨冷冻后出售给食品加工企业进行再处理。冷冻食品行业因此而诞生专门从事贸易的中间商,他们掌握行业信息,通晓贸易和报关手续,只根据报关单、文件和信息来判断冷冻食品的质量。因此,这个行业更多依赖的是信任,而不是检验。

20世纪90年代中期,欧盟在爆发多例疯牛病之后建立食品安全监控系统,牛肉贸易需要详细标注产地并实施检验,但混杂脂肪和碎肉的冷冻肉类由于程序复杂而不需要检验。冷冻肉类占整个肉类市场的比重不大,容易被忽视。

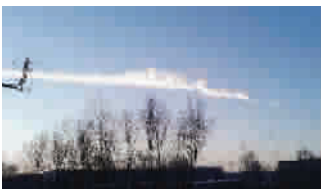
### “马肉风波”未平 “鱼肉风波”再起

“马肉风波”还未平息,潜藏多年的欧美市场鱼肉以次充好现象再度浮出水面。

德国马克斯-鲁伯纳研究所渔业问题专家哈特穆特·雷拜因表示,鱼肉造假在欧洲早已有之,不少研究所都发表过报告,指出西班牙、意大利、德国和英国渔业厂商有意给低价鱼贴上名贵鱼标签,以次充好,赚取更高利润。欧洲比目鱼非常受青睐,但因数量稀少,所以常被其非洲同类替换,而后者售价低、口感差。

海洋保护组织Oceana披露,从抽样调查的81家纽约商场和餐馆发现,它们出售的海鲜有39%涉嫌假冒,以乱贴标签或乱写菜单等方式误导消费者。

美国人通常习惯食用鱼肉,而不是整条鱼,这让商家更容易以次充好。比较普遍的做法是用廉价鱼肉代替高档鱼肉,或者将一些消费者不愿食用的鱼肉(比如一些濒临灭绝物种)标为另一类鱼。这种做法很隐蔽,相关调查是通过基因检测进行的。



### 热点锁定:

15日,一颗陨石在俄罗斯中部以每小时至少5.4万公里的超音速进入地球大气层,在距地面30至50公里时化为碎片,爆炸造成超过1200人受伤,300栋房屋损毁。

### 导读

A23

朝鲜核问题根源 在美国长期高压

A24

陨石坠落俄罗斯 “砸”出疑问无数

A24

近地小行星采矿 十年内有望实现

本刊主编 汪一新 卫蔚

(本刊除“论坛”及本报记者署名文章外,均由新华社供稿)