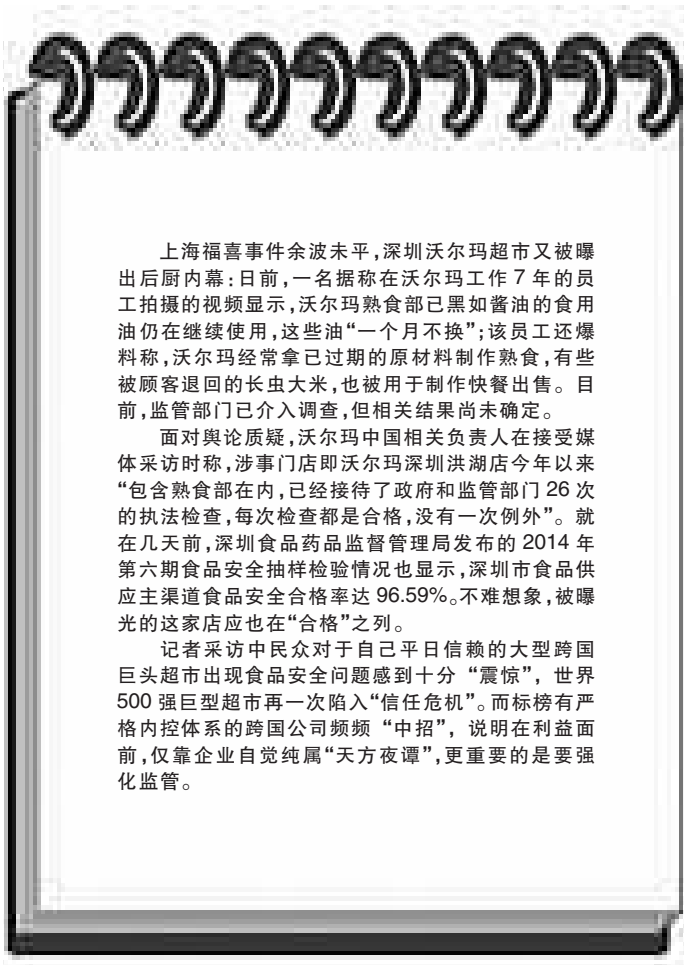


# 熟食用油“一个月不换” 长虫大米被做成快餐出售 深圳沃尔玛再曝食品安全问题



上海福喜事件余波未平,深圳沃尔玛超市又被曝出后厨内幕:日前,一名据称在沃尔玛工作 7 年的员工拍摄的视频显示,沃尔玛熟食部已黑如酱油的食用油仍在继续使用,这些油“一个月不换”;该员工还爆料称,沃尔玛经常拿已过期的原材料制作熟食,有些被顾客退回的长虫大米,也被用于制作快餐出售。目前,监管部门已介入调查,但相关结果尚未确定。

面对舆论质疑,沃尔玛中国相关负责人在接受媒体采访时称,涉事门店即沃尔玛深圳洪湖店今年以来“包含熟食部在内,已经接待了政府和监管部门 26 次的执法检查,每次检查都是合格,没有一次例外”。就在几天前,深圳食品药品监督管理局发布的 2014 年第六期食品安全抽样检验情况也显示,深圳市食品供应主渠道食品安全合格率达 96.59%。不难想象,被曝光的这家店应也在“合格”之列。

记者采访中民众对于自己平日信赖的大型跨国巨头超市出现食品安全问题感到十分“震惊”,世界 500 强巨型超市再一次陷入“信任危机”。而标榜有严格内控体系的跨国公司频频“中招”,说明在利益面前,仅靠企业自觉纯属“天方夜谭”,更重要的是要强化监管。

## 沃尔玛员工爆料 后厨熟食用油“一个月不换”

近日,一段曝光沃尔玛深圳洪湖店食品加工内幕的视频引发强烈关注。该名爆料人表示,网上所曝光的视频均是自己后厨工作时拍摄。该名员工进沃尔玛工作 7 年,目睹熟食部种种不规范操作行为。

据视频显示,在沃尔玛后厨,一锅油已经炸过 155 份鸡块,黑如酱油,画外音表示,这一锅油第二天还要继续炸鸡块,4 天后,这一锅黑色的炸鸡用油还未更换。该员工称:“油最少是半个月以上一换,有时候甚至没换。员工在抄写厨房用油记录的时候,自己填上‘已经更换’。”

这名员工还指出,超市经常拿已过保鲜

期的原材料用于制作熟食。“另外,有些被顾客退回的长虫大米,并没有退回给供应商,而是被超市用于制作快餐,出售给消费者。”

对以上情况,沃尔玛中国总部相关负责人在对记者的回复中称,无法直接证实其真实性,但已就该事件展开彻查。沃尔玛深圳洪湖店正积极配合相关部门对事件进行核查,目前,所涉问题还在进一步核实当中。

事件发生后,深圳市市场监督管理局罗湖分局执法人员已经对超市烹制所用油以及熟食原材料进行取样检测,并调取了该超市油品检测、进货、销毁货品等记录,但检测结果尚未得出。

## 原材料日期模糊 机打限用日期改手写

记者 8 月 8 日下午随执法人员来到沃尔玛洪湖店,并全程记录了执法人员对保鲜库、操作间、废油桶等场所和物品的检查。

在保鲜库里,沃尔玛工作人员拿出一袋冰鲜鸡,但翻看许久,才在外包装上找到已经模糊不清的生产日期。工作人员解释,一般说来,超市熟食厨师只需看超市内部手写的限用日期即可辨认清楚食材的保质期。

“手写限用日期”,是爆料人多次与记者提及的生产流程不严谨之处。爆料人认为,一方面限用日期模糊不清,难以证实原材料到底是否仍在保质期内;另一方面,在实际操作过程中,手写限用日期可随意更改,给超市使用过期原材料留下了许多空间。

沃尔玛对熟食的制作有严格的制作流程,对原材料的使用和报废也有规定,在实际操作过程中是否严格执行?爆料人称,虽然超市有系统的流程规定,但熟食部的主管为了“控制成本”,往往通过“旧油添新油”的办法来达到提升油品测试指标。

沃尔玛相关负责人告诉记者所谓的“检测标准”,是指在油烧开至 160 摄氏度时,试纸显示的油品标准。“油只要煎炸过都会变黑,对于煎炸用油的更换标准,并不是通过使用时间的长短来判断,而是通过试纸检测来判断油品是否达标。”该负责人表示。

对于是否存在“旧油添新油”的做法,沃尔玛超市员工在 8 日接受深圳市市场监督管理局相关执法人员现场检查询问时,并未否认这一做法。



黑心油

新华社发 徐骏 作

## 较少检查原材料 监管需“向前一步”

深圳市市场监督管理局罗湖分局食品安全监督管理科辅助雇员曾浩瑜表示,在我国现有的食用油使用卫生标准中,对于餐饮业中“旧油添新油”的行为并没有明文规定。这意味着,在没有硬性规定限期更换煎炸食品用油的基础上,让消费者担忧的旧油添新油促使检测达标的做法并不算违规。

目前,相关的检测仍在进行中,此次沃尔玛是否违规还有待监管部门进一步认定。沃尔玛洪湖店“今年以来,包含熟食部在内,已经接待了政府和监管部门 26 次的执法检查,每次检查都是合格,没有一次例外。”沃尔玛中国营运产品安全合规部总监王捷伟对记者表示。

深圳市市场监督管理局罗湖分局相关负责人告诉记者,这 26 次的检查涉及方方面面,并非都是检查熟食部。而且一般检查熟食,也是对预包装成品进行检查,较少对熟食原材料进行检查。

而此前被媒体曝光的麦当劳、肯德基、必胜客等知名快餐企业的供应商上海福喜食品有限公司存在大量采用过期变质肉类原料这一问题。这表明,面对利益,自称有着严格内控系统的跨国企业在食品安全方面仍存有巨大短板。而在确保食品安全方面,监管还需向前一步,从原材料抓起,避免企业通过各种“技术手段”使得成品“达标”。

## 为何 26 次检查都合格

深圳沃尔玛超市又被曝出后厨内幕:已呈黑色的熟食用油“一个月不换”,使用超过保鲜期的原材料加工熟食。令人费解的是,深圳沃尔玛后厨熟食用油“一个月不换”的内幕,是其员工爆料后被查出来的,而非监管部门所发现。更具讽刺意味的是,此前沃尔玛曾顺利通过了执法部门的高频次检查——26 次执法检查每次都合格。

26 次检查,没发现沃尔玛后厨的任何问题,是确实没有问题,还是检查成为形式、走了过场?而更令人费解的是,深圳市市场监督管理局罗湖分局相关负责人告诉记者,这 26 次检查并非都是检查熟食部,而且一般检查熟食,也就是对预包装成品进行检查,较少对熟食原材料进行检查。针对食品

的检查,居然较少检查熟食原材料。原材料之于熟食,至关重要。采用过期变质的原料,不可能制作出合格的熟食。洋快餐屡屡曝出见不得人的内幕,公众对涉事企业失去信心自不待言,而对监管的一再失守更是忧心忡忡。

中国有着巨大的快餐消费市场,国际知名快餐企业不会放弃这块“肥肉”,它们都宣称自己有着严格的内控系统,但事实上,在巨大的利益面前,一些企业在食品安全方面仍存有巨大短板甚至黑洞。确保食品安全,这些跨国企业的自律是靠不住的。我们的监管,还需关口前移,从原材料抓起,避免企业通过各种“技术手段”使得成品“达标”。  
(据《北京晚报》)