

恩玛妮健身
凭此券办理年卡会员
可获赠价值58元瑜伽垫一个
电话: 0635-8335066
地址: 柳园北路水城中心4号商业楼(上座咖啡东侧)

食品厂竟买孵化蛋做蛋糕

买一个蛋才花两毛三, 质监部门查封库存鸡蛋

文/片 本报记者 王尚磊

核 心 提 示

每个鲜鸡蛋市场价格约5角钱, 而孵化蛋一个才2角3分钱, 近日, 胡屯镇一位村民举报称, 胡屯镇陶桥村一家食品加工厂使用孵化蛋做蛋糕。记者暗访时, 这家食品厂老板承认曾使用过。接记者举报后, 在平县质监局立即组织人员赶赴现场调查, 查封了该厂的库存鸡蛋。

知情人>> 有人用变质蛋做蛋糕

近日, 胡屯镇一位村民举报称, 在胡屯镇陶桥村一家名为宏达食品厂的蛋糕加工点, 工人使用孵化蛋制造蛋糕。13日下午, 记者赶到该村西头, 发现这家蛋糕加工点在一条南北胡同内, 是一座平房, 厂房内三四名女工正在流水线上工作, 厂房内存放着很多空箱子和装好箱的蛋糕, 没有发现有鸡蛋。

“老板去县里办事去了, 没在厂子里。”一名正在装箱的女工作人员说。

胡屯镇一名村民说, 由于业务上的关系, 他经常来这个厂子, 发现这个厂子使用的鸡蛋是从孵化场淘汰的孵化蛋(俗称白蛋)。这名村民说, 这些孵化蛋没有存放在厂子内, 而是存放在与厂子斜对门的一座瓦房内。该村民说, 最近几天, 他在这座瓦房内看到, 多名食品厂的工人在往盆子里磕鸡蛋, 个别鸡蛋已经变质发臭, 用手晃鸡蛋, 里面会发出哗哗的响声, 但工人还是把鸡蛋磕进盆子里, 再拿到厂子里

加工蛋糕。

记者以进货为名, 拨打了该食品厂老板的电话, 老板说, 最近有关部门查得紧, 现在做蛋糕必须使用鲜鸡蛋, 以前用的鸡蛋有时是从孵化场买来的白蛋。这名老板说, 由于鸡蛋价格上涨, 使用白蛋做的蛋糕价格也不会降, 蛋糕都是成箱向外批发。

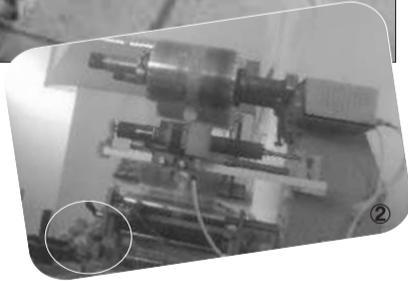
胡屯镇多名村民反映, 这家蛋糕厂使用的鸡蛋有的是从博平镇一家鸡苗孵化场买来的。



①

①博平镇一家孵化场淘汰的孵化蛋堆在墙角, 老板说, 鸡蛋卖给蛋糕厂2毛3分一个。

②在蛋糕厂生产车间, 流水线上摆着等待装箱的蛋糕。



孵化场>> 一个孵化蛋才卖两毛三

当天下午, 记者赶到博平镇南北街一座鸡苗孵化场, 孵化场一名女老板介绍, 她的孵化场每六天左右就会出1500至2000个白蛋(孵化蛋)。

这名女老板说, 陶桥村的宏达食品厂经常派人到孵化场来买鸡蛋, 每个鸡蛋卖2毛3分钱。这名女老板说, 孵化蛋原本是种蛋, 在34摄氏度的温箱内, 经过6天的

孵化, 才会发现有的没能孵出小鸡, 便会把这些白蛋取出来, 等着买主来买。

这名女老板说, 按照规矩, 买这些白蛋时不能挑, 只有部分白蛋会变质, 即使是这样, 也有人开车来买。记者在摇晃这些白蛋时发现, 大约每30个白蛋中会有三四个会发出哗哗的声响。

记者从市场上了解到, 目前鲜鸡蛋的价格为每斤4.2

元左右, 按照每斤8个算, 每个鲜鸡蛋的价格为5角多。如果蛋糕厂使用廉价白蛋, 就能省下一半多成本。

当记者问这名女老板白蛋能不能吃时, 她说, 如果把坏的挑出来, 剩下的就能吃。

博平镇一家饲料销售点的老板介绍, 孵化场的白蛋如果没变质, 可以用来做牲口的饲料。

质监部门>> 查封鸡蛋取样检测

13日下午, 在平县质监局接到记者举报后, 立即组织人员赶赴现场进行调查。

该局执法人员介绍, 他们赶到现场后没有发现孵化蛋, 只发现个别有裂缝的鸡蛋, 执

法人员现场封存鸡蛋并取样。

执法人员介绍, 这家生产蛋糕的食品厂有营业执照, 将对取样鸡蛋检测, 对厂子老板做笔录; 如发现有问题, 立即采取相关措施。

执法人员表示, 最近一段时间, 质监局加大食品安全方面的检查力度, 正在整顿辖区内的食品生产企业。至于这家食品厂是否使用过孵化蛋, 还需进一步调查。

链接

孵化蛋不能吃

聊城市人民医院营养科专家张凤芝表示, 孵化蛋易变质, 内部如果出现哗哗的响声, 说明鸡蛋蛋白质变质, 营养成分迅速减少, 还会释放出有臭味的硫化物, 破坏鸡蛋内部的B族维生素。人食用后会导致腹痛等疾病, 这种鸡蛋不能食用。



蛋糕厂设在一座平房内。