

超市排骨里吃出塑料屑

多来自剁肉的塑料案板,由于成本较高,案板更换普遍不及时

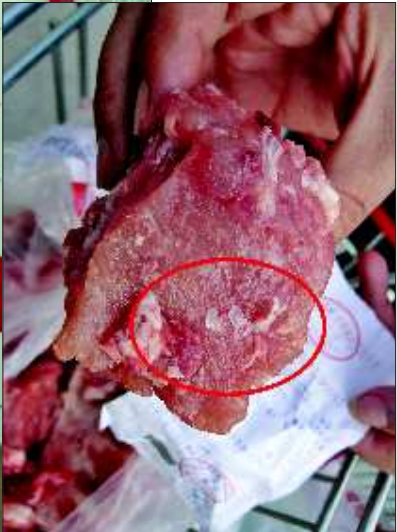


从超市买来的排骨里怎么有塑料屑?近日,细心的济南市民聂先生发现了其中的缘由:超市肉品区剁肉的案板是塑料的,在剁肉过程中存在掉屑现象。

记者走访省城多家大超市和农贸市场发现,剁肉的案板大都是塑料材质的,也有一些是木质的,但两者都不可避免地存在掉屑现象。对此,受访市民表示“宁可吃木屑,也不能吃塑料屑”。

专家表示,超市剁肉使用塑料材质的案板符合国家的有关规定,但在使用过程中应该及时更换。在市民的日常生活中,也应注意案板的材质,使用完毕后尤其要注意防潮,防止细菌滋生。

本版文/片
本报见习记者 王若松



▲排骨上的塑料屑。

◀营业员身后就是用来剁排骨的塑料案板。

◎市民遭遇 | 吃排骨竟然吃出塑料屑

10月28日下午1时左右,家住二环南路附近的聂先生一家人围坐在饭桌边吃排骨,突然,有东西硌了聂先生妹妹的牙。“当时她没太在意,吐出来扔了,是个指甲盖大小的白色颗粒,后来吃完饭倒菜汤的时候发现碗底还有很多白色小颗粒。”细心的聂先生这才感觉不大对劲儿。

排骨是从一家超市里买来的,花了50多元钱。聂先生拿出一些未烹饪的生排骨,仔细一看,上面竟然粘着大大小小的白色颗粒。

“一开始以为是骨头屑呢,可是洗了三遍还是洗不干净,骨头屑高温煮过后也没这么硬啊,而且还有点半透明状。”一家人越看

越觉得这些白色颗粒像塑料屑。

可是排骨上怎么会有这么多塑料屑呢?当天下午,聂先生和妻子再次来到售出排骨的这家超市,在肉品区,聂先生发现了蹊跷之处,他对妻子说:“你看,剁排骨的案板不就是白色塑料的吗?”

随后,聂先生拿着未烹饪的生排骨找到超市服务台交涉。客

服人员在详细查看并了解情况后,确认问题是由塑料案板掉屑造成的,答应给聂先生换一份干净的排骨,并承诺会尽快更换案板。

事后,聂先生告诉记者,10月29日下午他到这家超市购物时发现,之前承诺更换的案板仍在使

◎记者调查 | 超市塑料案板多有掉屑现象

10月29日上午,记者在省城一大型超市内看到,肉品区剁排骨的案板都是白色塑料材质的,厚度大约三四厘米,一般都是两个案板一上一下叠放在不锈钢的案板架上。因为长期使用,案板中间部分大都凹下去一两厘米的深度,凹陷部分呈略微发暗的红色。

一位工作人员娴熟地把刚从案板上剁好的排骨转移到柜台里,记者凑上前去观察发现,和聂先生买的排骨一样,这些刚剁好的排骨上多多少少都粘着些塑料屑。

记者从超市肉品区一负责人处了解到,超市平均每天售出1吨多排骨,因为量大,再加上切割力度强,所以才造成了案板不同程度的凹陷和掉屑。这种塑料案板每块大约要800元钱,由于价格高,所以更换成本较大。“以前超市曾经用过一两年木质案板,后来按照国家规定改用塑料的,已经有七八年了。”这位负责人说。

10月29日到31日,记者先后走访了家乐福、沃尔玛、大润发和银座购物广场等大型超市。在其中一家超市二楼肉品区,使用的

也都是塑料案板。猪肉柜台所用的五六块案板基本平整,没有出现凹陷,不过柜台里的排骨粘有少量塑料屑;牛羊肉区的案板只有一块,凹陷的磨损程度较为严重。超市肉品区负责人告诉记者,案板的配备和更换都由总部统一安排,这种案板不掉屑。

在另一家超市,记者看到,整个肉品区所使用的四五块案板也都是塑料的,并且每块案板中间部分都存在一定程度的凹陷,柜台里的排骨也同样粘有一些塑料屑。一工作人员介绍,

沃尔玛的塑料案板也是总部统一购置的,具体更换周期并不固定,通常是视销售和磨损情况而定。

涿源大街上一家大型超市的情况和上述超市有所不同,猪肉区有4块塑料案板,上面分别放有4个厚度15厘米左右的木墩,剁排骨是在木墩上完成的。

此外,记者在棋盘社区菜市场等农贸市场和一些肉食专卖店发现,几乎所有店铺用来剁排骨的案板都是木质的,有方形的案板,也有圆形的木墩。

◎百姓观点 | “宁肯吃木屑,也不啃塑料”

接受记者采访时,不少市民表示,之前并没有注意到塑料屑的问题。“一般对超市买来的排骨都很放心,回家顶多用水过一两遍就下锅了,看来以后还得多洗几遍,仔细检查检查。”在历下大

润发,一位买排骨的李女士告诉记者。

“用木头的案板虽然也掉屑,但那毕竟是天然的呀,塑料可不一样,再怎么无毒也是化学制品!”有的顾客明确表示了对塑料

屑的担心。

对此,本文最初提到的聂先生也很担心,“这次是偶然发现的,以前没发现的还不都吃到肚子里去了!超市里这么多的塑料案板,每块凹下去的一两厘米得

产生多少塑料屑呀!”

“在大超市买东西就图个放心,木质的案板虽然也掉屑,清洗不干净还容易滋生细菌,但让我选择的话,我宁肯吃木屑也不啃塑料。”聂先生的妻子说。

◎专家说法 | 塑料案板可以用,但要及时更换

就超市肉品区使用塑料案板的问题,记者采访了山东轻工业学院食品与生物工程学院副教授王存芳。据她介绍,根据国家有关部门的规定,肉类加工的案板,要用不锈钢或硬质无毒塑料案板,因此超市使用塑料案板剁排骨是

合乎规定的。一般情况下,同等质量的无变形的案板,木质的比塑料材质的更容易滋生细菌。

但是,因为卖场的肉品区都是大力量分割,所以塑料材质如果不达标,比如说硬度不够的话,就容易出现掉屑造成食品污染。

一旦塑料案板出现变形或掉屑,就应及时更换。

王存芳还指出,家用的木质、竹质的案板也会造成碎屑残留在食品上,进而滋生霉菌等。对此,她建议,在购买案板前要仔细挑选,看其材料是否为木

质,木纹纹路是否细密。一般而言,纹路密的比较结实,硬度也高。除此之外,还要看案板是否有开裂,如有开裂就容易掉屑和滋生细菌。还有,案板用完后要洗干净,应及时水洗并晾干,避免细菌的滋生。