



散装腊肉大多无食品安全标识，十年“老腊肉”商店实为开业三年，正规腊货价格至少要60元/斤……

今年，你家的腊肉从哪里来？

食药监局：将对腌腊制品市场进行不定期排查

冬腊风腌，蓄以御冬。又到了腊味飘香的时节，达城各超市和农贸市场随处可见香肠、腊肉、板鸭等腌腊制品，引得不少市民争相购买储备年货。但市民也对市场上质量、价格参差不齐的腌腊制品心中直打鼓，肉质是否有保障？有无添加剂？近日来，记者对达城的腊货市场进行了走访调查。

□本报记者 蒋金洪



腌腊制品价格差异较大

近日，记者在朝阳农贸市场、西圣农贸市场、滨河路周边商铺、沃尔玛超市等地走访发现，腌腊制品已经作为各商店的主打商品全面上线，乌红油亮的腌腊制品每天都吸引了众多市民购买。

朝阳农贸市场是达城腌腊制品的主要销售地之一。“老板，腊肉好多钱一斤？”“18块。”“有没有少？”……在朝阳农贸市场一家腊肉铺前，买卖双方正在商议价格，不一会儿，买家就提着十几斤腊肉满载而归。据商家介绍，她售卖的腊肉都是从达城周边乡镇的农户家中收购而来，是当地人自己腌制的。“别看我们这里价格低，绝对是好猪肉，不是瘟猪肉，现在管得严，外地的肉都进

不来。”商家说，由于许多农户每年会赶在涨价前收购猪肉制作腊肉，所以价格才会如此便宜。商家还向记者透露，达城有许多腌腊制品商店都从她这里拿货。

随后，记者又辗转走访了市内几个大型超市，发现其售卖的腌腊制品价格多在60元/斤左右，某些知名品牌每斤价格甚至超过70元。但同时，虽然超市里的腌腊制品价格相对于农贸市场要高出许多，但大多明确地标注了产地、产址、生产许可证、合格证等信息；而农贸市场中只有少部分商家只能提供相关证照，大多数没有食品安全标识。



相关部门： 应到正规销售单位购买

那么，要如何才能购买到安全放心的腌腊制品呢？对此，记者走访了达州市通川区食药工质监局。

食药工质监局相关工作人员建议到，购买腌腊制品应选择正规合法的销售单位购买，所谓的正规合法销售单位应具备营业执照、食品经营许可证和动物检疫合格证。对于那些低于市场正常价格的腌腊制品，市民购买时一定要谨慎，这些腌腊制品可能或多或少地存在质量问题。针对部分商家利用“万源老腊肉”品牌来欺骗消费者的行为，该工作人员提醒，正规的万源腊肉具有相关品牌证书。工作人员还称，接下来，他们将联合农业部门和工商局对腌腊制品市场进行不定期排查，努力营造一个良好的市场环境，为市民过一个顺心年保驾护航。



“十年老店”才开业三年



随后，记者又来到滨河路的腌腊制品销售地。在附近一条不足几百米长的小巷里，分布着

多家挂有“万源老腊肉”招牌的腌腊制品商铺。“每年这个时候我们都会在这里摆摊，已经10多年了，我们的腊肉都是正宗的万源腊肉。”其中一家店铺员工向记者介绍，她们店建有自己的猪肉厂，腊肉都是自制的，由于其产品口感纯正、肉质优良、价格合理，每年都会有很多新老顾客前来光临。随后，该店员工拿出了营业执照、食品经营许可证。但当记者问起猪肉检疫合格证时，该员工称猪肉检疫合格证并不在店里，而是放在猪肉厂里。她还向记者表示，这条街上几家腊货店中只有她家是正宗的万源腊肉。

随后，记者来到隔壁一家老腊肉店。在这里，记者发现该店的一名女店员竟是之前在朝阳农贸市场批发腌腊制品的顾客。“其实这几家的腊肉都是从农贸市场批发来的。”该店员还透露，有家号称营业10多年的“老腊肉”商店实际只开业了3年。

不少市民担心肉质

记者在农贸市场随机采访了部分正在采购腌腊制品的市民，不少市民都表达了对腌腊制品质量的担心。

“现在一斤新鲜猪肉都要15元，而且还有自己熏制，不如直接买成品腊肉。”正在置购年货的张阿姨告诉记者，相比有包装的腊肉成品，她更青睐于散装腊肉，价格相对便宜，还能从外表判

断肉质，然而她也表示外表是可以通过添加剂等改善的，而且很难被识别。

“最怕的就是不法商贩们用添加剂来掩盖真相，用病猪肉来制作腊肉。”市民王女士同样也在担心腊肉中会使用添加剂，影响身体健康，这使得她一直在犹豫是否应该亲自动手制作腊肉。