

肯德基冰块脏过马桶水

肯德基的冰块脏过马桶水？中国央视近日报道，调查人员在北京崇文门的肯德基、真功夫和麦当劳3家快餐店中，取回可食用冰块进行抽样检测。检测结果发现，肯德基、真功夫的冰块菌落数量高于国家标准，且高于马桶水数倍。对此，肯德基21日在在微博上发出道歉信，麦当劳与真功夫也表示，已就此事件启动内部调查。

然而此番曝光可能只揭开了冰山一角，有专家表示，超标在餐饮机构可能较为普遍。舆论认为，面对脏于马桶水的冰块，制冰设备固然要消毒，经营管理乃至食品安全观念上的“毒”，也应该同步消除。

揭秘：冰块菌落超标 肯德基超马桶水13倍

中国快餐连锁店近日再爆食品安全危机——肯德基、真功夫、麦当劳3家快餐连锁店提供的冰块菌落总数均超标，其中真功夫的冰块菌落总数超过马桶水的6倍，肯德基更是超13倍。

中国央视记者近日分别从北京麦当劳崇文门店、真功夫崇文门店以及肯德基崇文门店买来可

食用冰块，同时也抽取马桶水样品送往北京理化中心进行对比检测。

样品检测结果显示，麦当劳崇文门店冰块菌落总数为120个/毫升，虽然高于国标，但是低于马桶水；真功夫冰块菌落总数为900个/毫升，高于国标达9倍，高于马桶水达6倍；肯德基食用

冰块菌落总数高达2000个/毫升，高于国标达20倍，并高于马桶水达13倍。

按照中国《冷冻饮品卫生标准》，在冷冻饮品中，每毫升可食用冰块的菌落总数不得超过100个，每100毫升样品不得超过6个大肠菌群，而致病菌，如沙门氏菌及金黄色葡萄球菌不得检出。

回应：肯德基道歉 真功夫麦当劳展开自查

针对媒体的曝光，北京肯德基21日凌晨率先发出道歉信，信中写道：“关于崇文门餐厅冰块的问题，肯德基十分抱歉出现这样的情况。公司品管部门已经到该餐厅了解情况，并监督餐厅立即按照标准严格清洁和消毒制冰机及相关设备。肯德基深表歉意。”

《北京商报》报道，北京肯德基的相关负责人表示，除了肯德基，必胜客、东方既白、小肥羊等

也都布置了自检。同日，该店工作人员已经更换了冷热饮料的出水口。

麦当劳同日也在官网上回复：“食品安全始终是麦当劳的重中之重。我们非常重视此次报道，并已在第一时间开展营运自查，包括冰块的相关设备和操作规范。”

此外，另一家快餐店真功夫也作出回应称，公司已督促该餐厅按照标准再次清洁和消毒了制

冰设备。后续将对此事作进一步的调查与了解。

尽管这一事件引发了消费者的关注，然而，北京洋快餐的生意21日并没有因此受到太大冲击。在麦当劳崇文门店，顾客在甜品站窗口前排起了不短的队伍。顾客点的饮料中多数含有冰块。

一些消费者表示，其他餐厅的冰块也许存在同样的问题，可以点不带冰块饮料。

专家：生产过程操作不当可引起多种疾病

上个月，英国《每日邮报》也曾做过报道，和大陆这档互动调查节目得到的调查结果相似。报道中称，英国超过六成的餐饮连锁店提供的冰块细菌总量，甚至超过取自马桶水箱的水。那么，菌落总数超过了“马桶水”是否就说明冰块很脏呢？

《广州日报》报道，中国农业大学副教授朱毅认为，马桶水箱里的水它本身就是自来水，超标的

可能性并不大。

朱毅还表示，3家快餐店所用的冰块不会立即引发消费者出现健康问题。不过，菌落总数虽然不能直接反映食品能否食用或食品的安全系数，但反映了这个食品在生产过程中污染控制做得并不好。

有业内专家分析，冰块受到污染的原因包括制冰水受到污染、制冰机清洁消毒不彻底等，建

议采用制冰机制冰的餐厅对制冰机定期清洗消毒。

北京世纪坛医院消化内科主任吴静称，菌落总数超标，就意味着有致病菌的机会就增加了，甚至还可能造成食物腐烂、变质。北京农学院食品科学与工程系副教授丁轲称，人体食用这些菌落超标的食物后，也会破坏人体中有益的菌群，引起痢疾、拉肚子、腹泻等疾病。



《广州日报》

质疑：问题冰块很普遍？

作为市场占有率较高的洋快餐，麦当劳、肯德基代表了快餐业最高水准，却出现这种情况，不得不让人担忧餐饮业食用冰块卫生状况。

对此，食品安全专家董庆利表示，超标在餐饮机构可能较为普遍。

上海《第一财经日报》报道，董庆利认为，水质的监测是比较容易的，当前对菌落总数等常见指标检测方法非常成熟和完善，也有很多快速检测设备。

对于细菌数超标的危害，食品专家认为并不能一概而论。董庆利表示：“几乎所有食品中都含有微生物，有些有害（腐败菌和致病菌），有些有益（益生菌）。符合国标的食品中菌落总数检测水平是保证食品安全的必要措施，超

标的危害还要具体看食品中是否含有有害菌，比如导致腹泻等食物中毒症状的大肠杆菌、金黄色葡萄球菌等。”

此事或将对业绩大幅下滑的肯德基再次重创。

7月初，肯德基母公司百胜餐饮集团发布第二财政季度财报显示，利润下降15%，其中，中国业务下滑明显，中国同店销售额下降20%，营业利润下降63%。百胜餐饮集团方面称，利润下滑主要原因，是中国业务受到禽流感疫情爆发冲击。

然而受到此次“细菌超标”事件冲击，加上北京近日又发现一例H7N9禽流感病例，包括麦当劳、肯德基在内的多家洋快餐企业业绩欲恢复将困难重重。

观察

“脏冰块”浮现快餐安全冰山一角

看起来晶莹剔透、玉洁冰清的冰块，为什么在一些快餐店里却成了细菌的温床？这可以从肯德基官方微博的道歉声明中反推一二。“监督餐厅立即按照标准严格清洁和消毒制冰机和相关设备”，其实只是点出了设备问题这一客观因素，没有触及人员操作不当等主观因素。

把视野延伸，联想起洋快餐近年来不断爆出的问题，更会让人觉得，面对脏于马桶水的冰块，制冰设备固然要消毒，但经营管理乃至食品安全观念上的“毒”，也应该同步消除。

被曝光的这几家快餐企业，实力强、品牌大、相对规范，可谓是快餐业的“正规军”。可就是店

大业大如它们，还屡屡出状况，那些规模小、到处钻的快餐店、小吃摊，其卫生和食品安全状况更加堪忧。

“脏冰块”浮现了快餐安全的冰山一角。在快餐业快速发展过程中，不管是正规的还是杂牌的，“萝卜快了不洗泥”的现象比较普遍。这背后，既有市场失序、道德失范等问题，也有监管缺位的弊端。因此，要保证每一份快餐、每一块冰块的品质，远不能依赖于企业的道德自律。针对量大、面广、问题多发的快餐业发展现状，政府如何加强和创新监管，提高行业准入门槛，提升从业人员素质，规范企业经营管理，也是当务之急。北京《京华时报》

网民

@张昊 nddaily:每次我都加冰,并且全部嚼碎吃完,真的震惊了。

@关s关:我最大乐趣就是……咬冰块啊!哭死了。

@Eileen-Roo:单单冰块的问题而已吗?其他种类的食品呢?都保证是安全卫生的吗?

@可爱的木木1966:庆幸1年多没吃这些东西了,不过我女儿经常吃,怎么办啊,竟然那么脏,罚它个倾家荡产。

@蒋晨晓:其实大伙把自家饮水机拆开看看……什么都决定了。

@Ice_Darcy:你每天刷牙用的牙刷含菌量高于马桶水80多倍我看你也没嚷嚷人家再也不要刷牙了啦,大惊小怪。

@蹶蹶:同一个管道出来的自来水,你们的洗菜洗碗洗澡的水跟马桶水是一样的。

《广州日报》