

21CN新聞

『キョンシー肉』 冷凍費用は毎年 17 元/トン 顧客は小型レストラン

21CN 新聞 news.21cn.com 2015-06-30 07:31:46 来源: 新京報

「キョンシー肉（僵尸肉）」の情報が先週公布されると、各方面で驚きと議論が沸騰した。海関総署（宮本注：税関総署）は 30 億元超の密輸冷凍製品の取り締まりを行ったが、その中には冷凍の鶏や冷凍牛肉などの副産物 10 万トン余りが含まれており、40 年以上前の古い『キョンシー肉』もあった。犯人らは、夜の屋台やレストランに秘かに表れていた。

既に公開されているキョンシー肉の集散地長沙市（湖南省の省都です）のケースを例にすると、10 万トンの冷凍肉は 20 億ポンドに相当するが、レストランによくある青椒肉絲（チンジャオロースー）で一皿分の冷凍肉は 250 グラムなので 2 億皿の青椒肉絲が作れる。このことは、722 万人の人口を持つ長沙市では、毎日一人当たり 1 皿を食べた場合、27 日で全ての冷凍肉が食されてしまうことを意味する。手羽先バラ肉 50 グラムを使用するとした場合、20 億個のフライドチキンが作れる。700 万人以上の人口を持つ長沙市で毎日 1 個食べると 277 日ですべてが消費されてしまうことになる。

勿論、この情報に対する疑問も出てきた。40 年以上の保管費用、冷凍費用は冷凍肉そのものの価値を上回るため、密輸は割に合わないと言っている人もいます。

『キョンシー肉』はいつどこからやって来たのか？ 実際の肉の年齢を検出できるのか？ 新京報記者はこれらの疑問を持ち、まず、これら期限切れの冷凍古肉の出どころと流れをインタビューし、『キョンシー肉』の多くが国外で戦略的備蓄物資が（新品と）置き換えられたもので、2 級 3 級都市の小さなレストランに流れていたことが判明した。人々を驚愕させるのは、『キョンシー肉』の年齢は測定困難で、実際に冷凍された年がいつなのか、判断する方法がないということだった。

第1問 『キョンシー肉』はどこからやって来たのか？ その多くが、国外の期限切れ戦略?備蓄肉

報道によれば、今回、摘発された密輸冷凍肉中、パッケージ上に表示された生産日は長いものでは 30~40 年たっており、酷いものでは 1970 年以後の冷凍肉もあった。

長年牛肉の貿易に従事してきた崔さんが新京報記者に語ったところでは、「これらの陳年冷凍肉（『陳年』とは、古くて珍しいものを指します。紹興酒などにもよく「陳年」と名打ったものがありますが、特に長期間熟成されたものを意味していますので「美味しい紹興酒」ですよというメッセージになっています。今回の陳年凍肉は「美味しい」という意味ではなく、紹興酒のそれを文字でマスコミがネーミングしたものだと思います）の多くは、米国を主とした国外の戦略的備蓄物資だという。

貯蔵物資の新旧の物資交換中で、一部の陳年牛肉が市場に流通を始めたのだそう。「長期間冷凍保存の後、牛肉の表面が酸化して黒色化するため、直接冷凍品の肉を消費者には売れないのです。でも、レストラン用として、煮炊きしたり焼いたり、炒めたりする調理方法で処理したあとで、牛肉を混ぜて販売すれば、食感や味は正常の牛肉と区別できなくなり、普通の消費者にはわからないのです。」崔さんは語る。

情報によれば、戦略的備蓄物資と価格の安定という観点から、各国では大量の肉類を冷凍保存している。我が国が 2007 年に発布した『中央備蓄肉管理弁法』の規定には、冷凍豚肉は原則上毎年 4 か月前後ごとに 3 クールで備蓄することとある；冷凍牛肉、冷凍羊肉の場合には、1 クールが 8 か月前後まで原則上置き換えられなくてもよいことになる（豚肉の場合と、牛肉や羊肉の場合の保存クールが違うことに注意）。

「牛や羊の肉の冷凍製品の品質保証期間は、国内規定では一般に 8 か月から 12 か月前後で、起源が切れた後は解凍してはならないことになっているのです。でも、国際上その他の国家の保存時間はもっと長く、通常は 2 年ぐらいまで保存可能なのです。」中国肉類協会の高観副秘書長は新京報の記者に語ってくれた。但し、各国の冷凍肉の品質保証期限には詳細な規定があり、冷凍倉庫の管理水準にもばらつきがあり、全てが厳格に基準に従っているとは限らないのだそうだ。

実際、陳年戦略的備蓄肉の影が国際上何度も現れているのだ。2010 年、ロシア内務省経済安全局が、暴いた

ベルゴロド州の肉製品密輸事案では、冷戦期間中に備蓄された冷凍年数が**30年**を過ぎた『戦略備蓄肉』をアメリカやブラジル、ベルギー、カナダからウクライナ経由でロシアに運び込んでいたが、犯罪者集団は、これに数年もの間関与していた。

第2問 長期冷凍費用はどのくらいするのか？ トン当たりコストは毎年17元以下

『キョンシー肉』の件が公開されて後、多くの疑問が出てきており、ネット上では、**40年以上**の保存、冷凍費用は、冷凍肉の価値を越えてしまうこともあり、力を入れて国内に密輸する必要はないと書く消費者もいる。

果たして真実か？

出入境検疫局のある職員は、新京報記者に対し、「営業用の冷凍倉庫の需要を考えれば、保存費用や電気代は同じではなく、これらの戦略備蓄肉の貯蔵コストは肥城に低廉なものである。戦略備蓄物資として保存された肉類は、関税の冷凍コストは、一トン当たり毎年**17元**前後だ」と語った。

低廉な貯蔵コストと価格が、最近になって期限切れ肉の密輸市場をホットなものにしている。この職員は、販売価格が**30～40元**の間にある牛肉については、この様な疑いがあると語る。

第3問 どのような客が『キョンシー肉』を買うのか？ 2～3級都市の小型レストラン

期限切れ肉が国際市場に出回る中、肉製品の販売量が顕著に増加する中国もその影響をまともに受けている。実際、長沙の海関が暴いた『キョンシー肉』密輸事案もまた初めて現れたわけではない。昨年**10月**には、長沙市工商局が湖南紅星離島食品有限公司を捜査し、豚のハチノスや鶏の足、豚足等の動物製品**25.3**トンを押収したが大多数が品質保証期限**2年**を超えており、一部の輸入冷凍肉には輸入通関証明がなく、密輸をしていた嫌疑がある。

6月24日から、新京報記者は、北京東城や豊台の多くの食品市場や肉類のおろし市場に出かけたが、北京の市場では冷鮮肉（本来は、基準に従い**24時間**以内に**0℃**から**4℃**の凍らない温度に保ち加工～流通～販売までの温度をこの温度で保存している生鮮肉を言います）が主流であり、冷凍製品を見ることは稀だった。

多くの店では、販売している肉類は現場で屠殺しており、冷凍肉はおいていないと語った。よって、陳年冷凍肉を販売市場で見つけることは大変難しい。

では、『キョンシー肉』はいったいどこからやって来たのか？ 密輸肉には、既に再加工から販売までの一連の完備したチェーンがあり、**2～3**線級都市に向けて重点的に流通されていた。

「密輸肉は、香港から輸入後、主に雲南省や貴州省、四川省などに移され、小型レストランが主要なターゲット顧客となっている。」このチャンネルに詳しい人物は記者に対し、この種期限切れの冷凍肉の輸入価格は非常に安く、検査試験報告すらない。検疫当局を逃れる為に、卸売りの際は北京や上海等の一線級都市を避けて、**2～3**級都市のレストラン向けに販売されていたと語った。「この種の肉は、保存時間が長い為、外表面のピカピカ感を保つために水を注入したり肉の表面に油を塗布したりしている為、手で触れると粘ついた触感が出るのです。」

密輸販売ネットワークの中では、駐屯部隊やタイトな集団が形成される。この人は、「密輸肉は、国外から香港などの港に運ばれた後に、新たに広州などの集散地に通関輸入され、その後分割して、再冷凍の後、全国各地のチャンネルを通じて販売されている。同時に、工場や冷凍庫は往々にして郊外に設けられており、搬送時には、多くの車が用いられ、ルートも異なり、各地、各連絡点では片割れが支援をしており直接ホテルやレストランに販売される」と語る。

また、ウルグアイの牛肉を輸入している香港の貿易会社の責任者である林さんは、新京報の記者に対して、「**30～40年**保管された『キョンシー肉』は、業界の内部ではあまり見かけないが、国外の冷凍倉庫から流出することはあり、品質保証期間を**1～2年**過ぎたもの（「**1～2年**しか過ぎていないもの」という意味だと思われま）は、最も旺盛マーケット需要がある」と語った。彼のリーク情報によれば、肉類の輸出入の周期は比較的長く、交易量も膨大であり、もし、期限切れの肉が死蔵されていた場合には、「**4割**から**5割**値引いてくれば全部買うよ」と多くのディーラーがやって来るとのことだ。

第4問 『キョンシー肉』の保存時間は検出できるか？ 『肉年齢』測定は困難、実際時間の判断は不能

多くの食品安全検査機構と専門家たちは、記者に対し、現在の技術手段では、期限切れか否かの判断には一般に肉質の触感や微生物などの基準による検査が行われているのだが、直接的に陳年冷凍肉の実際の保存期間を判断することは大変難しいと語る。

国内の肉製品の検査基準には、**GB2707-2005 鮮（凍）畜肉衛生基準**や **GB/T1723-2008 鮮凍分割牛肉等衛生基準**がある。その中では、肉製品の検査は、色つやや粘度、臭気等の感覚的指標や、冷凍鳥肉の水分喪失率や揮発性塩基態窒素含有量などの理工学的検査基準、細菌類の総数、大腸菌、サルモネラ菌などの微生物指標のチェックに集中している。

中国農業大学の教授で、中国農業学会農業製品貯蔵加工分会の南慶賢理事長によれば、陳年冷凍肉は長期にわたる貯蔵の中で、表面の黄色化や褐色化、酷いものでは酸化して真っ黒になり、その肉質細胞中の栄養も流失してしまい、繊維質も変化してしまうとのことだ。

また、「密輸入の中での貯蔵環境を保障するのは大変難しく、車内温度が 0℃以上の解凍条件に達したら、冷凍肉が解凍を始めると、バクテリアによる腐敗が迅速に進みます。もう一度冷凍をしてもこういった肉には大量の有害なバクテリアが存在しているのです。」とも語る。

『キョンシー肉』に対し、現在江西省や広東省、黒竜江省、安徽省、重慶など多くの祥氏の食品薬物監督局は既に特別対策を展開しており、卸売市場や大型食品貯蔵庫、レストランなどの企業の冷凍肉の供給地等の重点検査をして、合法か違法か、品質保証期限を過ぎているか否かを見極めている。

ある食品薬物監督局は、販売される輸入冷凍肉製品には、オペレータと海関、輸出入部門が発行した有効な合格証明書の提供を一律に要求している。関連証明書を出さないところには、販売を全て停止させ、製品を封印し、登録するとしている。

（新京報記者 李棟 実習生 楊潔）

<http://news.21cn.com/domestic/shiyong/a/2015/0630/07/29735203.shtml>

..... 以下は中国語原文

“僵尸肉”“冷冻费每年每吨仅 17 元 小餐馆成大客户

食品伙伴网 news.21cn.com 2015-06-30 07:31:46 来源：新京报

“僵尸肉”的消息上周被公布出来，立马引起各方惊叹和热议。海关总署查处走私冻品货价超 30 亿元，包括冻鸡翅、冻牛肉等副产品 10 余万吨，甚至有超四十年的陈年“僵尸肉”。它们悄无声息地出现在宵夜摊、餐厅。根据已披露的陈年肉集散城市长沙为样本，涉事 10 万吨冻肉折合 2 亿斤，以餐馆最常见的青椒肉丝为例，每盘用冻肉 250g，可做出 2 亿盘青椒肉丝。这意味着，722 万人口的长沙以每天人均一盘的速度，需 27 天才能全部吃完。如果以散装鸡翅每个 50g 来算，可做出 20 亿个烤翅。700 多万长沙市民每天吃一个鸡翅，需 277 天才能消耗完。当然，消息也引起了质疑，有人指出四十多年的仓储、冷冻费用超过了冻肉本身价值，走私并不划算。

“僵尸肉”到底来自哪里？是否能检测出实际肉龄？带着这些疑问，新京报记者采访初步还原过期陈年冻肉的来源和流向，“僵尸肉”多为国外替换的战略储备物资，流向二三线城市的小餐馆。更令人担忧的是，“僵尸肉”还面临肉龄检测难，无法判断出实际存放年龄。

一问 “僵尸肉”从哪里来？

多为国外过期战备肉

据报道，此次查处的走私冻肉中，包装上生产日期显示“肉龄”长达三四十年，甚至有“70 后”冻肉。

一位长期从事牛肉贸易的崔某告诉新京报记者，这种陈年冻肉多为国外的战略储备物资，以美国为主。在仓储物资的替换中，部分陈年牛肉开始流向市场。“长时间冷冻保存后，牛肉表面区域已开始氧化发黑，所以不会直接作为冻品肉卖给消费者。而经过餐馆用卤制、煎炸的烹饪方式处理后，能掩盖牛肉卖相，口感几乎与正常牛肉没有区别，普通消费者很难区分开来。”崔某说。

据了解，出于战略储备和稳定价格的需要，各国都会主动将大量肉类冷冻储存。以我国在 2007 年颁布的《中央储备肉管理办法》规定，冻猪肉原则上每年储备 3 轮，每轮储存 4 个月左右；冻牛、羊肉原则上不轮换，每轮储存 8 个月左右。

“对牛羊肉等冻品的保质期，国内规定一般是 8 个月到 12 个月左右，超期后不得解冻。但国际上其他国家保存时间要更长，普遍达 2 年。”中国肉类协会副秘书长高观对新京报记者表示，虽然各国对冷冻肉的保质期有详细规定，

但冷库的管理水平也参差不齐，并非全部严格执行标准。

事实上，陈年战略储备肉的身影在国际上也是屡次出现。2010年，俄罗斯内务部经济安全局在别尔哥罗德州破获一起肉制品走私案，在冷战期间储备、冻龄超过30年的“战备肉”从美国、巴西、比利时、加拿大经乌克兰走私入俄，犯罪团伙从事此勾当已有数十年时间。

二问 长年冷冻费用有多高？

成本低每年每吨仅17元

“僵尸肉”被公布后也引起了许多质疑，网上有消费者称四十多年的仓储、冷冻费用，甚至要超过冻肉本身的价值，没必要花大力气走私进入国内。

真的是如此吗？

一位出入境检验检疫局人员告诉新京报记者，与盈利性冷库需要考虑仓储、电费不同，这种战略储备肉的储藏成本非常低廉。作为战备物资储存的肉类，折算后的冷冻成本约为每吨17元/年左右。

也正是低廉的储藏成本和价格，催生了近年来走私过期陈年肉的市场热潮。该人士称，售价低于30-40元区间的牛肉，就有这样的嫌疑。

三问 什么客户在买“僵尸肉”？

二三线城市的小餐馆消化

在过期肉流向国际市场中，肉制品销量显著增加的中国首当其冲。其实，长沙海关破获的“僵尸肉”走私案也并非首次出现。去年10月，长沙市工商局曾检查湖南红星冷冻食品有限公司，查获猪肚、凤爪、猪脚等动物产品25.3吨，大多数超过保质期24个月，部分进口冻肉没有入关证明，涉嫌走私。

6月24日起，新京报记者连续走访北京东城、丰台多家菜市场、肉类批发市场发现，北京市场普遍供应冷鲜肉，鲜见冻品出售。多位商家称，出售的肉类均为现宰，不存在冷冻肉。所以，陈年冻肉在零售市场很难见到。

那么，“僵尸肉”都到了哪里呢？新京报记者了解到，走私肉已形成一条完整的再加工、分销产业链，重点向二三线城市转移。

“走私肉从香港入关后，主要销往云南、贵州、四川等省市，目标客户就是小餐馆。”一位接近分销渠道的知情人士告诉记者，这类过期冻肉的进口价格非常便宜，也没有检验报告。为躲避检疫监管环节，分销时也会避开北京、上海等一线城市，重点向二三线城市的餐馆供货。“这类肉存放时间过长，为保持外表的油亮也会注水，用手摸时表面有黏稠感。”

在这张走私销售网络中，形成了驻点团队、环环相扣的严密模式。该人士称，走私肉由国外运往香港等口岸，再通关进入广州等集散城市，经过分割、再冷冻后销往全国各个渠道。同时，厂房跟冻库往往建在偏远郊区，运输时由好几批车队走不同线路，每个地点和环节都有对口人员接应，直接销往饭店、餐馆。

另一位从事乌拉圭牛肉进口的香港贸易公司负责人林某还告诉新京报记者，存放三四十年的“僵尸肉”在业内实际并不多见，只有在在国外部分冷库盘点时才会流出，超出保质期1~2年的冻肉才是市场需求最旺盛的。据他透露，进出口肉类贸易周期较长、交易量庞大，一旦出现积压过期，就会有大量经销商找上门，“提出以40%~50%甚至更低价格全部收购。”

四问 “僵尸肉”能测出存储时间吗？

“肉龄”检测难 无法判断实际时间

多家食品安全检测机构和专家向新京报记者表示，根据目前技术手段，一般能对肉质的感官、微生物等指标进行检测，以此来判断其是否过期，但很难直接判断出陈年冻肉的实际存放年龄。

国内现有的肉制品检测标准为GB2707-2005鲜(冻)畜肉卫生标准、GB/T 1723-2008鲜冻分割牛肉等卫生标准。其中，对肉制品检测集中在色泽、黏度、气味等感官指标，冻禽解冻失水率、挥发性盐基氮含量等理工检验指标，菌落总数、大肠菌群、沙门氏菌等微生物指标。

中国农业大学教授、中国农学会农产品贮藏加工分会理事长南庆贤介绍，陈年冻肉在长期储藏中表面会出现发黄、发褐甚至氧化发黑，其肉质细胞中的营养早已流失，纤维质也发生变化。而“进口走私中储藏环境很难保证，车内一旦到达0℃以上的解冻条件，冻肉化开后迅速滋生细菌导致腐败。这时候即便再次冷冻，肉质还是存在大量对人体有害的病菌。”

针对“僵尸肉”，目前江西、广东、黑龙江、安徽、重庆等多省市食药监局已展开了专项整治，批发市场、大型仓储食品冻库、餐饮企业重点检查冻肉来源是否合法、是否超过保质期。

有食药监局要求，凡是销售进口冻肉产品的，一律要求经营和提供海关和出入部门出具的有效合格证明。对未提供相关证明的，一律停止销售、下架封存并做好登记。

本版采写/新京报记者 李栋 实习生 杨洁