

2013 探秘肯德基,美味安全是怎样炼成的 从农场到餐桌,揭开不常见的“鸡秘”

肯德基使用的鸡从哪里来?为什么能40多天出栏?餐厅里的产品怎么做出来的?鸡肉安全吗?卫生有保障吗?……这些可是热点问题,8月3日,带着这些疑问,郑州晚报记者跟随郑州“肯德基探秘之旅”小分队来到肯德基供应商的养鸡场、餐厅后厨等地进行了现场参观,寻找答案。本次探秘团的成员是由近20位热线报名的消费者代表组成。郑州晚报记者 程国平 实习生 徐切 文/图



对于白羽鸡为什么40多天能长成,每个消费者都很感兴趣,这次探秘让大家得到了答案。

白羽鸡为啥40多天就能出栏?

第一站来到安阳汤阴的河南永达清真食品有限公司,迎面可以看到公司墙上张贴着管控养殖场各个环节的规章制度:备案鸡场人员与车辆出入控制程序、备案鸡场日常卫生管理规定等。

为了避免人群给鸡舍带去“不安全”因素,又能让探访团成员近距离接触了解白羽鸡,鸡场工作人员专门请出了4对“白羽鸡代表”。7日龄鸡每只体重约为200克,21日龄鸡每只体重约为1000克,42日龄鸡每只体重约为2700克。

现场消费者代表叶女士好奇地问:“白羽鸡咋能长这么快呢?”

永达清真食品有限公司的驻厂总经理宋先生介绍道:“主要是三个原因。一是品种好,白羽鸡是经过选育的优良品种,从国外进口,肯德基26年来一直在用白羽鸡。二是吃得好。白羽鸡的饲料由该公司自主研发,蛋白原料占80%,主要成分是大豆、玉米和豆粕。三是科学养殖。小鸡从出生到出厂的40多天里,会根据成长周期需要的营养物质不同添加不同的饲料,做到精细喂养;并进行严格的管控,预防疾病,让白羽鸡健康成长。”

“那网上不是说养鸡会放激素,有4条腿6个翅膀呢!这是咋回事?”家有宝宝的李先生问道。

“这都是谣言!想让鸡长4条腿6个翅膀,以目前的科学技术根本达不到。”该公司检验中心主任王先生说,“目前困扰家禽养殖业的不是激素问题,而是用药问题,所以我们养鸡场在这方面是从进到出实行非常严厉的把控,完全按照国家标准。公司从选种、选料到加工全过程在有记录、可追溯的条件下实现了肯德基的严格要求。而公司集种禽孵化、肉鸡养殖场、饲料加工、屠宰加工为一体的全产业链结构有效保证了鸡肉的品质,并形成了一条完整的肉鸡产业链。”

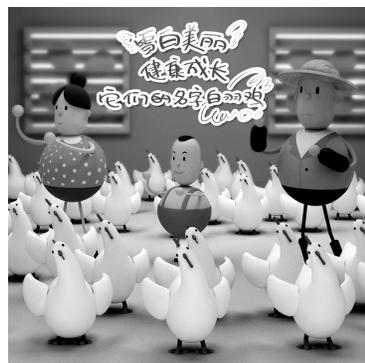
据了解,肯德基在今年2月底推出了“雷霆行动”,通过六大行动加强源头管理,包括供应商、养殖户和用药管理,以及重新设计自检流程和强化信息的透明沟通等。同时,还推行了“养殖场备案制度”,将所有服务肯德基的供应商及养殖场均记录在案,以便追溯和考评,淘汰了近5000间不合格鸡舍,从根本上排除主要风险因素,提高鸡肉安全系数。

食品加工安全吗?来看看加工中心的车间吧!

在河南永达清真食品有限公司的冷加工中心,站在参观通道里的消费者要不断擦拭玻璃上的凝水才能看清里面的操作。加工中心工作人员穿着绒衣绒裤在工作,他说:“为保证鸡肉的新鲜度,操作间的温度保持恒温12℃。”

在这里食品加工共有4个程序:一

是活鸡脱毛;二是选取鸡的内脏,如鸡胗、鸡心等做细化加工;三是过水冷藏,为了保持肉的鲜美该车间保持恒温4℃;四是最后加工程序,分割鸡翅、鸡胸、鸡腿等产品,进行包装。通过冷冻配送,新鲜安全的鸡肉就可以送到肯德基或各大超市的专柜。



参观完后厨后,小朋友们放心大胆地品尝起肯德基的美味。

标准、严格、卫生 这才是真实的肯德基厨房

网上流传的一些关于肯德基厨房的段子引发很多人的好奇,探秘团成员第二站便是来到郑州农业路的肯德基汽车穿梭餐厅参观其后厨。在被围裙、帽子包裹武装后,参观团成员分小组到后厨参观,先是消毒洗手。“首先清水洗手至肘部,再放入专用的消毒洗手液,搓揉20秒后洗净。”餐厅经理讲解道。

厨具、餐具的清洗同样严格,要经过“三洗”,第一是洗涤格,洗去一些食物残渣;第二是进入冲洗格,经过可调节水温的高压水枪冲洗,清洁油渍;第三格是消毒格,清洗后的厨具、餐具在这里浸泡消毒,而后经过去消毒水处理方可使用。

在后厨复杂的各种操作间里,有冷冻室,这里整齐地码放着肉制品,冷藏室里则放着生菜、黄瓜、玉米、油条等材料,解冻腌制间的腌制机负责给肉品调味,烤箱和炸锅都是按键定时操作,工作人员只需要按照程序操控,保证了肯德基产品的标准化品质。

在被问到对炸油的管理时,讲解员先给探秘小分队演示了炸油测量仪测量的使用方法,并讲解道:“肯德基对烹炸油使用有着非常严格的管理,炸锅里有自动滤油器,每天都会过滤清除烹炸油中的食品残渣,减少残渣对炸油品质的影响。肯德基还会使用符合国家要求的专用炸油测量仪测量与监测油的品质,确保烹炸油的安全,如果烹炸油已经到了废弃点,餐厅会立即废弃炸油,废弃后的炸油会由符合国家资质要求的专业废弃物收购单位进行处理,不再进入任何与食品相关的行业。”

在参观的最后环节,消费者们还亲手DIY了美味的汉堡,并现场进行了品尝。

■观后感

消费者代表邱妈妈说:“孩子好吃肯德基,以前我可担心卫生健康问题,今天第一次进去参观,知道了肯德基用的油是未被氢化过的棕榈油,不含反式脂肪酸,对人体是健康的,厨房也非常干净,我很放心!”

晚报读者刘女士则说:“前段时间把鸡说的有激素什么的,我都没敢吃,家里都减少了鸡肉的采购量。去养鸡场看了一圈,觉得鸡肉还是健康的食品,之前的都是谣言,就放心吃鸡了。”

业内资深人士表示,此次肯德基探秘之旅就是让消费者从源头了解肉鸡生产的各个流程,从而打消了消费者对激素、怪鸡的顾虑。与此同时,向消费者开放餐厅后厨,证明了企业诚挚服务的决心。

参观之后可以发现,不管是环境控制、饲料配制以及温度控制等方面,白羽鸡的养殖和加工程序还是比较严谨的,从而保证了白羽鸡的品质。对于媒体上流传的吃快餐变肥胖的案例,那只是个例,与饮食习惯及个人体质有关。养成良好的饮食习惯很重要,希望大家均衡营养,合理膳食。

据了解,永达清真食品有限公司不仅是肯德基的“一条龙服务”重点供应商,该公司的产品还出口日本、东南亚等地。

“今年出口的产品,合格率是百分之百。”宋经理说,“国外对食品安全问题是最重视的,我们全部产品都是按照这个高标准来检测的,确保质量。”