

鲜奶里违规添加防腐剂 镇江长江乳业被责令停产

核心提示：长江乳业突然被质监部门查处了，他们的鲜奶中被检测出了防腐剂山梨酸钾。现代快报记者了解到，长江乳业已被责令停止生产销售，已出厂 449 瓶问题产品，也已被紧急召回。



镇江市长江乳业有限公司昨天成为镇江市民关注的焦点 现代快报记者林摄

镇江长江乳业被责令停产

449 瓶奶制品被立即召回，大量订户昨天“断奶”

相关部门紧急从周边城市调运合格鲜奶，保证市场供应

现代快报网 9 月 5 日南京电（记者 朱蓓 林清智）昨天，许多镇江市民很诧异，每天准时送货上门的长江乳业公司的鲜奶突然“断供”了。昨天，现代快报记者接到线索来到了位于镇江市电力路上的镇江长江乳业有限公司（下称长江乳业），该公司销售部工作人员表示，因为产品检验不过关，政府部门正在调查。至于产品为什么不合格，一名姓殷的经理表示，详情要找镇江市政府了解。

原来，长江乳业突然被质监部门查处了，他们的鲜奶中被检测出了防腐剂山梨酸钾。现代快报记者了解到，长江乳业已被责令停止生产销售，已出厂 449 瓶问题产品，也已被紧急召回。

“长江乳业”简介

公司有 30 多年历史

记者从全国企业信用信息公示系统查询到，镇江市长江乳业有限公司从 1979 年开始营业，至今已有 30 多年历史。

据这家公司提供的产品价目表，该公司销售 10 多种乳制品，包括鲜牛奶和酸奶，在 2 到 6℃ 的储藏条件下，鲜牛奶的保质期是 24 小时，不同类型酸牛奶的保质期则从 72 小时到 7 天不等。

订户数量可能有三四万

在外地某知名品牌设在镇江市的牛奶经营部，从事乳制品销售 3 年的业务员徐某告诉现代快报记者，镇江市区主要有 5 家从事订购牛奶的乳制品经营部，其中镇江本土品牌有两家，专门做订购的长江乳业算得上是镇江本土乳业的老大，订户数量有三四万，这个数据是他们的两倍。

官方通报

涉嫌生产不合格产品

镇江长江乳业被调查

8 种奶检出了山梨酸钾

记者昨天上午从镇江市政府新闻办获悉，镇江市政府正调查长江乳业的产品质量问题，并已查封库存产品，召回流入市场的鲜奶，镇江市委书记杨省世、市长朱晓明批示要求，立即查清事实，依法处理。昨天下午 1 点左右，镇江市政府新闻办在网上发布信息称，“9 月 3 日下午 6 时，镇江质监局根据实名举报，对长江乳业涉嫌非法使用食品添加剂山梨酸钾生产不合格液态奶的情况进行突击检查，于当晚 11 时查实后对相关乳制品进行查封，并责令其停止生产、销售，召回已出厂产品。”

8 种奶检出了山梨酸钾

昨天下午 3 点半，镇江市政府召开新闻发布会，镇江市政府副秘书长、应急办主任郭必东通报称，9 月 3 日晚，在该公司食堂隔壁房间现场查获食品添加剂山梨酸钾空包装袋。同时，对该公司成品库内的 9 种液态奶进行了抽样检测。检测结果显示，9 种液态奶中，8 种液态奶检测出含有山梨酸钾成分。

据介绍，山梨酸钾为国家允许广泛使用的食品添加剂，但禁止在液态奶中使用，一旦使用，即判为不合格产品，长江乳业超范围使用食品添加剂。当晚 11 时，镇江质监局执法人员对库存的乳制品全部进行了查封，并责令该企业停止生产销售，对已出厂的 449 瓶奶制品立即召回。同时根据相关法律规定，镇江质监局已对该企业立案，依法进行查处。

镇江成立应急处置小组

据通报，9 月 4 日上午 8 点 20 分，镇江市长朱晓明市长召集紧急会议，作出四项部署：一是立即启动相关应急预案，成立由分管副市长负责的应急处置小组。二是由镇江质监局责令长江乳业有限公司停产整顿。三是由市商务局、市经信委等单位负责从周边城市调运合格鲜奶，保证市场供应。四是各地、各有关单位立即组织开展食品安全大检查。

影响

订户忽然遭遇“断奶”

作为本土奶制品品牌，长江牛奶在镇江一直深受市民的青睐。“我爸妈对于本土品牌比较信任，已经订了两年的长江牛奶，是2.9元一瓶的鲜牛奶，以往都挺准时的，没想到过了9点都没有看到牛奶。”昨天，胡女士告诉记者，家住镇江市青云门的父母发现牛奶没有“准点”送达后，一开始他们还以为是有人将奶偷走了，但在发现前一天的空瓶仍在后，他们才确认是当天的牛奶没有送达。现代快报记者走访多个小区发现，长江牛奶停送的情况覆盖面非常广，全市范围里订这个牌子牛奶的家庭都遇到了这样的问题。

长江乳业公司销售部工作人员表示，因为产品检验不过关，政府部门正在调查，9月3日晚他们安排人员在各个送奶点向居民解释，可由于事发突然，所以还是有很多订奶居民不知情。

市民对鲜奶质量担忧

奶业同行“引以为戒”

现代快报记者了解到，长江乳业是镇江本土品牌，拥有众多订户。一位媒体同行告诉记者，事发后，很多人来电向她咨询，“都问我这些牛奶还能不能喝，大人自己喝了不要紧，小孩喝了都很担心。”这种担忧也蔓延到了网上，昨天下午，在镇江市政府公布调查结果后，“长江乳业”和“山梨酸（钾）”成为当地网友关注的焦点。

花山路另一品牌乳制品直销部的仓库管理员表示，长江乳业在镇江市订户数量所占市场份额“非常可观”。这名从事乳制品销售七八年的男子告诉记者，牛奶很容易变质，使用山梨酸（钾）无非是为了延长牛奶的保质期。

记者看到，这家直销部的桌上放着一沓写有“紧急通知”字样的纸，上书“各送奶员注意：公司在2014年9月5日下午1:30在公司召开会议，请准时参加。”仓管告诉记者，这次紧急会议就是因为长江乳业事件，“总部的高层领导都会过来开会，主要是让员工对此事引以为戒。”

为啥加入山梨酸钾后，牛奶就不合格？

鲜奶中检出了山梨酸钾，结果产品被判定为不合格，山梨酸钾到底是一个什么样的物质呢？“@镇江发布”中提到，山梨酸（钾）属于酸性防腐剂，在接近中性（PH6.0-6.5）的食品中仍有较好的防腐作用（不适用于乳制品），山梨酸（钾）是国际粮农组织和卫生组织推荐的高效安全的防腐保鲜剂，广泛应用于食品、饮料、烟草、农药、化妆品等行业，作为不饱和酸，也可用于树脂、香料和橡胶工业。实际上，山梨酸钾是一种合法的食品添加剂，在国家标准GB2760-2011《[食品添加剂使用标准](#)》中明确写到山梨酸钾及其钾盐可以作为防腐剂、抗氧化剂和稳定剂，用在很多食品当中，普通饮料、乳酸菌饮料和葡萄酒当中都能使用，但也都有限量要求，最大使用量一般在0.5~2克/千克的范围内。但在允许使用的目录中，并没有液态奶一栏。

而市民们每天喝的牛奶包装上都有“鲜牛奶”，一般都是使用巴氏杀菌法处理过的新鲜牛奶，长江牛奶的宣传资料中也写明，他们使用的正是巴氏杀菌法。一般这种牛奶保存的

时间比较短，保证绝对的“新鲜”。参照国家标准 GB19645-2010《巴氏杀菌乳》，这种牛奶应该是“仅以生牛（羊）乳为原料，经巴氏杀菌等工序制得的液体产品”。江苏大学食品与工程学院院长马海乐说，既然国家标准对这种牛奶有明确定义，就应该按照国家标准来，不符合就会被判定为不合格。

加了山梨酸钾的液态奶对人有害吗？

这次镇江市相关部门采取这样的“大动作”来解决牛奶问题，那么这些加入了山梨酸钾的牛奶到底有什么样的危害呢？食品专家认为，一般情况下，国家标准中不允许在液态奶里加入山梨酸钾是因为没有经过合理的实验论证，证明这样加没有问题。马海乐说，牛奶中加入山梨酸钾到底有没有危害还不好说，但山梨酸钾使用多了确实对人体不好，所以国家标准才会限量使用。还有业内人士认为，新鲜牛奶中加入山梨酸钾既然没有国家标准限量，所以这些不法企业在使用过程中到底加了多少，压根没人知道，消费者喝下去的量也搞不清楚，这才是问题所在。

消费者喝了多久这种“防腐奶”？

这家企业被查处前到底使用这种防腐剂多久了，消费者喝了多久这种“防腐奶”也不得而知。

2005 年镇江长江乳业

曾因“乳饮料顶替学生奶混入校园”被罚

2005 年 3 月 28 日现代快报曾经报道“乳饮料顶替学生奶混入校园”一事，镇江市工商部门调查表明，从 2004 年 10 月 8 日至 2005 年 3 月 15 日，长江乳业在供应镇江实验学校等镇江市近 30 所小学学生奶的过程中，在以每袋 0.95 元价格不变的情况下，用可可牛奶饮品或清沁酸奶饮品替代 100%消毒鲜牛奶（学生奶）供应给学生，获利 7760 元。2005 年 6 月，工商部门正式向长江乳业下达处罚决定书，全部没收长江乳业违法所得 7760 元，另罚款 9 万元。