

去年老冰棍 今年能吃吗？

大热天和什么美食最配？当然是解暑的雪糕、冰淇淋了。你在一解凉爽之前，可否注意过它们的生产日期？保质期多久？要是遇到去年生产的老冰棍，你还会吃吗？

家住袁家岗聚金万佳苑的杨女士，每年夏天都会在冰箱里放很多雪糕冰淇淋。这天下午她又在超市买了不少雪糕，顺道归置冰箱里东西时，竟然发现冰箱盒子里面还有 3 只去年剩下的老冰棍。

老冰棍一把扔进垃圾桶

“我检查了一下，看到外包装没破。打开里面发现巧克力脆皮也没有化，就咬了一大口。”杨女士说，她觉得没异味就边吃边往客厅走，还把这事告诉了女儿小程。没想到小程一把拿过雪糕，就扔到垃圾桶里。

“在冰箱里放了一年，这么久时间，肯定不能吃了。”小程告诉记者，原本杨女士有慢性肠胃炎，要是贪嘴吃了犯了肠胃炎，身体受累划不着。

杨女士告诉记者，在吃之前她还特意看了，生产日期是 2017 年 7 月，保质期是 18 个月，也就是说要到 2018 年底才过期。在杨女士看来这在保质期内的雪糕，一直都在冷冻室里放着，也没有异味，肯定可以吃。“我吃起来也没觉得和之前的味道不一样啊。”

雪糕保质期 6~24 个月不等

随后记者在袁家岗附近的各大超市和商店进行走访，发现目前市场上销售的雪糕、冰淇淋等的生产日期都比较新鲜，大都在今年的 4 月~7 月之间，保质期最短的 6 个月，最长的 24 个月，普遍的保质期都在 18 个月左右。

但在记者的走访过程中，发现也有超市售卖去年 4 月生产的大盒装冰淇淋，而上面写的保质期是 24 个月，即在明年 4 月才到期。当记者问到店员为什么还有去年的冰淇淋在售卖时，对方告诉记者，“这个绝对可以放心吃，我们常年都开着冰柜保持低温储藏，再说这个保质期有两年嘛。”店员表示他们还会定期进行产品清理，过期商品都会统一处理掉，拿出来售卖的都没有问题。

通过走访，记者发现，雪糕、冰淇淋，相对来说盒装冰淇淋的保质期稍微长点，普遍是 24 个月，储存条件是-18℃或以下温度。而雪糕类，保质期普遍在 18 个月，储存条件是-22℃或以下温度。

七成人买雪糕不看日期

大家在买雪糕的时候会注意保质期呢？记者做了两个小调查。

对于买雪糕、冰淇淋，有七成人是不看日期的，两成人会看，还有一成人是看情况而定。

“买了直接就撕开吃了，外包装都好好的，怎么会有问题呢。”在渝中区大坪龙湖时代天街 13 号楼上班的孙听说。家住南岸区万友七季城的夏女士说，“我一般都在人气旺的小店买，这样老板的货卖得快，雪糕日期肯定新鲜。”

遇到往年的老冰棍，大家还会吃吗？

在记者的调查中，有八成人是不愿意吃往年的雪糕的，但有两成人表示要是大盒装或桶装的品牌冰淇淋，还是会吃的。

“大品牌的冰淇淋，在超市买的，我还是会吃的，说不定还有打折优惠。”家住万科西九的张女士说。

冷饮保质期标准企业定

雪糕、冰淇淋的保质期有没有统一的标准？记者就此电话采访了市食品药品监督管理局工作人员。

他们介绍说，我国最新的食品保质期目录没有对雪糕等冷冻食品的保质期进行规定。

目前冷饮保质期都是执行企业标准，企业根据自己的生产工艺和技术标准来确定保质期，并报卫生监督部门备案。保质期是企业对产品质量的一种承诺，一般只要雪糕没有过保质期，质量是有保证的。

变形结块雪糕最好别吃

市人民医院国家高级营养师刘莉表示，正常情况下，雪糕是全封闭冷冻保存，正规厂家生产的雪糕都是符合标准的，只要是在保质期内，是可以食用的，只是口感上可能会受影响。但如果在运输途中没有管理好，或是没有达到雪糕的冷藏条件，就可能造成微生物超标、产品变形、结块等现象。一些变形的陈年老冰棍有可能融化过，即使销售时是在冷藏温度下，也有可能存在隐患，这种雪糕最好别吃。