



图片来源/视觉中国

对于哈尔滨人如果说有一种乡愁，那红肠必定位列其中，这个已有百年历史的“舶来品”随着中东铁路而进入中国。肠衣里灌入肉、淀粉、大蒜等，再进行熏烤，颜色变为枣红，因此得名“红肠”。

近日，国家市场监督管理总局抽检了肉制品、豆制品和食用农产品等4类食品744批次样品，其中不合格样品22批次，而大家熟悉的哈尔滨红肠也上了黑榜，而其中还包括老字号品牌“秋林里道斯”。

检测结果显示，抽检熏煮香肠火腿制品118批次，不合格样品6批次，不合格项目均为菌落总数不合格。其中吉林省长春市朝阳区秋林里道斯食品店标称哈尔滨秋林里道斯食品有限责任公司生产的秋林里道斯儿童肠（2018/8/1，400克/袋）检出值分别为 $2.8 \times 10^5$ CFU/g， $2.4 \times 10^5$ CFU/g， $3.0 \times 10^5$ CFU/g， $2.7 \times 10^5$ CFU/g， $2.9 \times 10^5$ CFU/g，不符合国标中对于熟肉制品（除发酵肉制品外）一个样品的5次检测结果均不得超过 $10^5$ CFU/g且至少3次检测结果不超过 $10^4$ CFU/g的规定。

公开信息显示，哈尔滨秋林里道斯食品有限责任公司始建于1900年，是一家有着百年历史的老字号知名企业，形成了年生产肉灌制品10000吨，名优糖果休闲酱福系列食品500吨，格瓦斯饮料50000吨的综合生产能力。秋林里道斯系列产品主要有肉灌制品、熏酱制品、格瓦斯饮料、糖果、面包等五大系列100多个品种。

此外，还有包括5批次哈尔滨红肠菌落总数不合格，包括沈阳沃尔玛百货有限公司太原街分店销售的标称辽宁智胜食品有限公司生产的哈尔滨风味红肠（2018/6/20，220克/袋）；沃尔玛华东百货有限公司销售的标称佳木斯市哈尔香食品有限公司生产的林道斯哈尔滨风味红肠(2018/6/11，280g/袋)；标称辽宁智胜食品有限公司生产的智胜哈尔滨风味红肠（2018/6/20，160克/袋）。标称黑龙江省佳木斯市羽琨食品有限公司生产的哈尔滨风味红肠（2018/5/27，280克/袋），标称辽宁智胜食品有限公司生产的智胜哈尔滨风味红肠（2018/5/10，270克/袋）。

国家市场监督管理总局解释，菌落总数是指示性微生物指标，主要用来评价食品清洁度，反映食品在生产过程中是否符合卫生要求。菌落总数超标，可能是个别企业所使用的原辅料初始菌数较高，又未按要求严格控制生产加工过程的卫生条件，或者包装容器清洗消毒不到位，还有可能与产品包装密封不严、储运条件控制不当等有关。

在保证了食品安全的前提下，就该解锁红肠的吃法了。

第一种，直接吃，东北地区的常见吃法就是红肠切片，再配点小酒，红肠的鲜香直接下肚。

第二种，简单加热，或在小火上用锅烤一烤，或用微波炉“叮”几分钟，肠体受热，渗出油香。

第三种，烤，烤就更不用说了，肠体被烤得通体发亮，咬一口，香气四溢。

至于还有更复杂，更新奇的吃法，就有待大家去探索了。

新京报记者 夏丹 编辑 张晓荣 校对 吴兴发