

检出了“鸡”的“牛肉串” 为啥罚不了?

DNA鉴定技术揭开假肉迷局,却照出法治监管的“定量之困”

□ 记者 陈颖婷

检测报告白纸黑字写着“检出鸡源性成分”,可那根牛肉串,还是罚不了。

松江区人民检察院在公益诉讼暗访中,发现在多根标称“牛肉串”的肉串里,同时检出了鸡肉成分和猪肉成分。但只能定性无法定量的检测报告,无法回答:“这根肉串里的‘鸡’,是商家故意掺进去的,还是腌肉的时候用了蛋清?”

这个看似技术性的问题,背后却牵出一个困扰基层执法人员多年的法治困境——在食品掺假案件中,技术标准缺失,定量判定无法可依,导致即便检测出异源成分,也难以追究行政责任甚至刑事责任。

聚焦



AI生成图

检察监督 从夜市烟火到一纸建议

2025年夏天,松江区人民检察院的检察官们拎着保温箱,走进了辖区内最热闹的夜市。只见不少烧烤店里,牛肉串滋滋冒着油花。检察官们扫码付款,接过肉串,小心翼翼装进密封袋,贴上标签,放进保温箱。整个过程,他们拍了照,录了视频,做了详细的工作记录。

这不是普通的“买夜宵”,而是一场有备而来的公益诉讼调查。

最高人民检察院2025年在全国范围内部署了为期一年的“食药安全益路行”检察公益诉讼监督活动。松江检察院将目光投向了夜市——这个城市烟火气最浓、也最容易藏污纳垢的地方。他们委托了一家检测公司,对随机购买的肉串进行检测。

几周后,检测报告寄到了检察院。检察官们翻开报告,一行一行看下去,眉头越皱越

紧。一家烧烤店里的牛肉串:检出牛源性、猪源性成分。另一家牛肉串则在牛源性之外检测出鸡源性成分。从检测报告中看,两家烧烤店的牛肉串无疑被掺了猪肉和鸡肉。

公益诉讼检察官拿着鉴定报告与相关管理部门沟通后,牛肉串检出猪肉成分的商家被勒令停业整顿。但检出鸡源性成分的牛肉串商家却并不认可鉴定结果,坚称自己是牛肉串,只不过在腌制时刷了蛋清。

“这根肉串里的‘鸡’,是商家故意掺进去的,还是腌肉的时候用了蛋清?”显然检测报告回答不了这个问题。因为检测报告只回答了“有没有”,没回答“有多少”,更没回答“怎么来的”。

这个困惑,成了此次公益诉讼调查中最深的一根“刺”。

惩治困境 技术之困、法律之困、执法之困

上海松江夜市的案例并非孤例。就在检察官们困惑的同时,全国多地都出现了类似的假肉案例,也将假肉惩治的“三重门”困境暴露无遗:

第一重门:技术之困。肉制品中“其他动物源性成分”的定量检测,是世界性的技术难题。一块肉被加工成肉串、肉干、肉丸之后,细胞结构被破坏,蛋白质变性,DNA降解。常规的PCR检测技术,可以精准地告诉你“这里面有牛”,但“有多少牛”,它说不清楚。

第二重门:法律之困。业内人士告诉记者,目前,我国在食品掺假领域,还没有

统一的定量判定标准。加工过程中不可避免的微量残留,和主观故意的掺杂掺假,怎么区分?目前都没有明确的答案。

第三重门:执法之困。即便检测报告显示“检出非本源性成分”,执法人员也面临两难:如果“检出”就等于“违法”,那所有用蛋清腌肉的餐饮店都可能被罚,这显然不合理。但如果“检出”不构成“违法”,那商家就可以把任何掺假行为都包装成“工艺需要”。这种模糊地带,直接导致行政执法在面临行政复议或行政诉讼时底气不足,客观上形成了“不敢罚、罚不了”的局面。

技术突围 当DNA鉴定开始回答“有多少”

转机出现在技术的最前沿。2025年,司法鉴定科学研究院法医物证学研究室连接到了几起特殊的委托。其中一起案件的“雪花肥牛”肉制品,此前已由两家检测机构分别出具报告,但结论存在差异,案件处理一度陷入僵局。

法医物证学研究室副主任刘希玲的团队接手后,决定换一种思路。他们没有只做常规的PCR定性检测,而是采用

了“Sanger测序验证关键靶点+高通量测序扫描全物种谱系”的组合策略。

结果出来之后,所有人都松了一口气。这批“雪花肥牛”里,99%以上的DNA序列都指向家牛,没有检出鸡、鸭、猪。结论清晰:这就是牛肉,不是掺假货。

刘希玲告诉记者:“这项技术不仅可以明确样品中多种动物来源成分的构成,还可以

预估物种比例。”

这不是实验室里的孤例。在另一批“高原手撕牛肉”和“风干牦牛肉”的鉴定中,团队用新技术检测,清晰地给出了结论:标称牛肉的,是鸡;标称牦牛肉的,是鸭。鉴定意见斩钉截铁,没有模糊空间。

刘希玲透露,研究团队目前正在做肉源DNA库的建立工作,今后有望对更多的肉源进行定性定量的鉴定工作。

法治建议 填补标准空白,让“定量”有法可依

2025年,最高人民检察院部署的“食药安全益路行”专项监督活动,检察机关主动出击,发现问题。到2026年“3·15”晚会,媒体监督撕开黑幕,倒逼监管。但无论是检察建议还是媒体曝光,最终都要落到法治的轨道上。

目前,我国在食品掺假领域缺乏统一的定量判定标准。法律专家建议相关部门加快制定《肉制品中其他动物源性成分定量测定技术规范》,明确不同肉源的“合理残留阈值”和“恶意掺假阈值”。

同时,司法鉴定机构的鉴定意见,目前是作为技术证据

使用,如何将其转化为行政执法和司法裁判中的“定量证据”,还需进一步明确。因此亟待最高人民法院、最高人民检察院、市场监管总局联合出台司法解释或部门规章,明确非人源DNA定量鉴定意见的证据效力、采信标准和审查规则。

而这一切都是为了抬高违法成本,让“不敢假”成为常态。2026年“3·15”晚会曝光的曾巧食品案例,揭露了一个尴尬的现实:一家年营收数亿的企业,两次被查处,罚款合计只有8000元。这样的处罚力度,对不良商家而言不过是“毛毛雨”。违法成本太低,守

法成本反而更高——这是劣币驱逐良币的制度根源。在去年全国人大常委会执法检查组对检查食品安全法实施情况后,有代表提出应针对食品新业态蓬勃发展带来的新情况新挑战,尽快启动食品安全法修订工作,完善配套法规文件,将食品安全工作中的成熟经验上升为法律制度。同时完善食品安全法律责任相关规定,建立统一的行政裁量基准框架,增设对违法企业及法人代表的信用惩戒制度。针对新原料、新工艺食品等及时出台和更新食品安全标准,细化食品添加剂、农药残留等技术标准,完善食品质量分级标准。

【记者手记】

今年“3·15”晚会曝光的案例,让人印象深刻。一家食品企业,2023年因违规添加被罚,2025年再次因生产环境污秽被查处,罚款合计8000元。8000元,对于一家年营收数亿的企业意味着违法成本可以忽略不计。

我忍不住想:这样的处罚,能拦住谁?如果第一次违法时的代价足够大,也许就不会有第二次。

采访中,司法鉴定科学研究院的刘希玲主任给我看了一份检测报告。99.80%的序列指向家牛——技术已经能给出这样精确的数据了。可数据背后的问题却悬而未决。技术走在了前面,法律还在后面追。没有标准,就没有威慑;成本太低,就没有敬畏。

我觉得,问题的关键不仅在于技术上能不能检出来,

而在于检出来之后,法律能不能给出一个明确、有力,让违法者真正感到疼的回应。一根肉串里检出鸡,到底是恶意掺假还是工艺需要,这个问题一天没有明确答案,监管部门就一天不敢痛下杀手,不良商家就一天有恃无恐。

我们的餐桌安全,不取决于实验室里的技术突破,而取决于法律规则的完善和违法成本的真正确立。