

最近,去火锅店吃火锅,细心的南京市民可能会发现,以前很受欢迎的毛肚、黄喉、牛百叶等水发食材几乎都点不到了,而店家给出的解释几乎全是“暂时没货”。实际上,此前包括成都等不少城市的超市、火锅店早已停售此类产品。“有黑心商家用福尔马林浸泡这些水发食品被曝光后,我们就停止进货了。”湖南路一家火锅店的负责人一语道破其中的原因。南京市场上的水发食材销售如何?是否也存在违规水发产品的行为?快报记者进行了探访。

市民吃火锅 “毛肚黄喉”点不到了

南京店家大多停售水发食材,快报调查:与“商家用福尔马林浸泡”被曝光有关

快报探访

火锅店水发食材“停供”

记者昨天走访了6家火锅店,其中5家暂时停止销售毛肚、黄喉等食材,有的表示担心食材有食品添加剂,所以停止采购;有的则表示因为索证、索票难,采购不到相关食材。只有海底捞火锅还在售卖,但其公示了食材所用的添加剂。在湖南路九佰锅火锅店,记者看到,菜单上标注的牛百叶、黄喉、鱿鱼卷等食材的名称及价格已经用蓝色圆珠笔划掉了。领班耿先生告诉记者,“主要是因为现在采购不到这些食材,同时客人们点得也少了。”至于这些食材何时再“卷

土重来”,耿先生不置可否。

邻近的俵妹火锅店,菜单名录上已经没有毛肚、牛百叶、鱿鱼卷、章鱼等食材,服务员李小姐说,“由于担心这些食材有食品添加剂,从4月下旬开始,就已经从菜单上撤下来了,现在店里也没再去采购。”据李小姐说,店里以前很少发生这种情况。同样,1912街区的典尚豆捞坊的工作人员表示,担心食材被防腐剂泡过,为了保证食客的安全,暂时不销售毛肚等3种水发食材了。

在新街口金轮国际大厦4楼的澳门豆捞坊中,牛骨髓、蟹柳、

黄喉、毛肚、牛百叶、牛肝胗、撒尿牛丸等水发食材已经在菜单上被标注为“暂停销售”。店长吴敏告诉记者,主要是采购不到的原因。“两个月前,供应商去市场采购的时候,说购买水发食材时索证、索票困难,也无法提供检测报告,所以我们就停止供应这些食材了。”

喜爱的水发食材点不到了,市民对此有意见吗?典尚豆捞坊的服务员告诉记者,确实不少食客问起了,然而这些食材没有了,还可以点其他的东西吃,毕竟菜单上有几十种食材可供选择。

»相关新闻

重庆小作坊老板 产销50万斤“毒血旺”获刑



正在加工的“毒血旺” 资料图片

备受社会关注的重庆“毒血旺”案件已有结果。企图凭借制作的血旺质量好而“生意兴隆”的小作坊老板郑礼桥,因在血旺制作过程中加入甲醛,被重庆市九龙坡区检察院以涉嫌生产、销售有毒、有害食品罪提起公诉后,昨天上午被法院一审判决有期徒刑5年,并处罚金25万元。同案被告人罗六清因犯该罪,被判有期徒刑4年,并处罚金18万元。

公诉人指控,2010年8月,四川渠县人郑礼桥听说用牛血做成的血旺比猪血和鸭血更大,而且成本更低,添加福尔马林(甲醛的水溶液)后血旺更嫩,更有卖相,就专门到沙坪坝、江北的化工店购买福尔马林,并请来罗六清为他加工血旺。在半年多

时间里,被告人郑礼桥、罗六清累计生产销售含甲醛的血旺50万斤,销售金额达12.5万余元。从去年9月以来,郑礼桥把生产好的“毒血旺”销售到江北、沙坪坝的几个农贸市场。

据了解,今年3月17日,九龙坡区工商局接到举报,查获了这个“毒血旺”生产窝点。4月14日,九龙坡区检察院以涉嫌生产、销售有毒、有害食品罪,对犯罪嫌疑人郑礼桥、罗六清依法批准逮捕,不久即向法院提起公诉。公诉人认为,被告人郑礼桥、罗六清的行为严重侵犯了国家食品卫生管理制度,严重侵害了不特定的人民群众的生命、健康安全,符合生产、销售有毒、有害食品罪客体的规定,应当承担法律责任。 综合

有麻辣烫摊点仍有涮毛肚

火锅店如此,那么路边的麻辣烫摊点呢?在红庙市场附近的麻辣烫摊点,仍然还能点到白毛肚、木耳、鸭肠等食材。“我们的毛肚没有问题,卖了多少年了。”提及福尔马林浸泡毛肚等食材,老板表示,听说过,但没影响自

己的生意,“反正爱吃的人还是照样吃。”然而,问及从哪里进的货,这位老板表示不方便透露。

在科巷菜市场附近的一家麻辣烫摊点,店主杨女士告诉记者,半个月前去科巷买毛肚、牛百叶、海带结和脆皮等水发食材时,就

听说有两个摊点被取缔了,所以现在市场上很难买到这些水发食材。在该店的菜架上,也已经没有上述食品,但是鸭肠、海带等食材还在销售。杨女士表示,“海带是从其他市场买来的,回来自己发,这样比较放心。”

批发市场

自称卖的是鲜食材,不用福尔马林

为何水发火锅食材集体“消失”了?记者昨天走访了下称惠民桥批发市场。逛了一圈,发现只有两家摊点在销售毛肚、黄喉、牛百叶。“新闻不是报了吗?说这些食材用福尔马林泡的,所以买的人很少。”摊主肯定地表示,她卖的食材绝对不用福尔马林浸泡,但销售还是一般。据悉,

毛肚的批发价和黄喉一样,都是13元/斤,牛百叶9.5元/斤。

惠民桥批发市场有关人士介绍说,目前市场上确实有两家摊点在批发销售毛肚、黄喉和牛百叶。“但我们这里卖的都是鲜货,不存在用福尔马林浸泡的问题。”这位人士解释说,像干毛肚需要水发,可能加入双氧水或福尔马林,使其

体积增大,而新鲜的毛肚则不需要。据悉,2004年之前,惠民桥批发市场确实有六七家摊点在销售水发食材,但后来有关部门查到南京有“黑窝点”在用双氧水等浸泡水发食材,然后销往惠民桥批发市场。“由于当时无法确定市场里批发的食材是否安全,于是我们逐渐清掉了这几家销售点。”

卫监部门

暂未发现违规水发食材

南京有没有发现违规水发食材?餐饮行业属于卫生监督所管辖。记者就此询问了卫监部门。相关人士介绍说,目前暂未发现,也没收到相关的举报。“前几年我们和其他部门联合查过,当时黑心厂家是用双氧水来浸泡的这些水发食材

的,后来被我们给取缔了。”据悉,卫监部门一般要求餐饮商家或者店主在购买水发产品的时候一定要索证、索票。从正规厂家批发的产品,有证有据,食品的安全性就有了保障。卫监部门同时表示,如果在餐饮环节因食用水发食材引发食源

性疾病,市民可向卫生监督部门举报。

如何选购水发食材?卫监专家建议购买原色的水产品,不要一味追求过白、过大的水产品,“用福尔马林泡过的,体积大、颜色发白,像甲醛的那种刺鼻味道是可以闻出来的。”

»声音

国务院法制办副主任:

没有严厉执法就没有食品安全

针对当前我国食品安全的严峻形势,国务院法制办副主任袁曙宏日前表示,只有严厉执法,才能遏制食品安全事件高发频发态势,给人民群众食品安全以保障。

袁曙宏认为,企业追求利润最大化、成本最小化的天性,决定了仅靠道德、良心难以有效制止一些不良企业的违法行为,仅靠常规执法也不足以矫

正其长期形成的行为惯性。袁曙宏强调,对食品违法犯罪行为要在法律规定的处罚种类、幅度内,依上限顶格惩处。他从现有法律规定的角度对“上限”做出了解释:

——对有故意非法添加等严重违法行为的企业,要一律吊销证照、罚没设备。

——对企业负有直接责任的人员,要依法实施5年禁业处

罚,并可在行业内部建立黑名单制度;构成犯罪的,依照刑法予以严惩,后果特别严重或者致人死亡的,可处无期徒刑直至死刑。

——对企业违法行为依法应当予以罚款的,要在法定幅度内依上限开出顶格罚单。

——对存在安全隐患的企业,要责令立即纠正,必要时应责令停产停业整顿。 新华社

[马上就访]

南京市场上 血旺量不多

南京市场上的血旺有没有问题?主要来自哪里?记者昨天随机询问了几家川菜馆,发现一般的菜馆都有固定的供货商,他们表示自己店里的血旺都是新鲜的,没问题。“毛血旺不是我们的主打菜,但客人点还是会做的。”陶然居的工作人员告诉记者,他们的食材是由供货商直接送到店里的,“我们的血旺都是科巷那边的一个供货商送的,都是现杀鸭子留下的血,保证新鲜。”川味观的工作人员告诉记者,单点的毛血旺早已不卖了,一直是和套餐一起点的。“但现在套餐活动已经结束了,所以我们现在店里没

有毛血旺这个菜。”

市场上的血旺如何?下关惠民桥批发市场有关人士告诉记者,猪血大概有两三家在销售,而鸭血一共有3家。“市场上的量很少,一般都是附着销售的,有人订货就多供应一点,没有就不卖。”这位人士介绍说,由于血旺量少,他们都没有将其列入价格监测的范围。据悉,工商、质监、疾控等部门会定期对惠民桥批发市场的产品进行抽检。“我们市场也会不定期抽检,如果发现哪家的产品有问题,那么作为处罚,这家有问题的摊点就要承担此次抽检所有批次的检测费用。”

[教你一招]

四步鉴别“毒血旺”

一看:没问题的猪血颜色较深,反之较浅;没问题的猪血有泡沫,反之没有。

二拿:没问题的猪血拿起来比较重,反之则比较轻。

三捏:没问题的猪血含有较粗的纤维,捏起来成条状,捏

后手上残留的红色素少;反之则纤维少,捏起来成颗粒状且黏手,捏后整个手指都将变成红色。

四尝:没问题的猪血吃起来有点黏牙,反之则不会黏牙。

快报记者 鹿伟