



# 南京检出6吨“药残”超标生姜

## 来自山东潍坊,是否含“神农丹”有待进一步检测

## 南京市场上大部分生姜来自山东,批发市场对每批货都要进行检测,此前未发现山东生姜出问题

### 潍坊“毒姜”三宗罪

- 1 违规用药**  
高频率大剂量地使用剧毒农药神农丹
- 2 监管不力**  
农药残留检测形同虚设,拿合格姜“蒙混过关”
- 3 内外有别**  
“毒生姜”只内销不出口,出口姜管理严格

### “毒”生姜

## 山东潍坊峡山区: 剧毒农药超量使用 “毒生姜”只内销不出口

据媒体报道,在山东潍坊地区农村,长期存在着违规使用剧毒农药“神农丹”种植生姜现象。

据专家介绍,“神农丹”主要成分是一种叫涕灭威的剧毒农药,50毫克就可致一个50公斤重的人死亡。涕灭威还有一个特点,就是能够被植物全身吸收。2010年有媒体报道,使用过“神农丹”的黄瓜、曾致安徽13人急性中毒。

#### 成箱成箱地使用神农丹

不久前,记者来到了山东省潍坊市峡山区王家街街道下辖的农村。正值种植生姜的时节,在西北浪泉村附近的生姜田里,记者看到农户正拿着一个蓝色袋子,往地里撒着一种东西。记者找到农户丢弃的包装袋,发现这是一种叫“神农丹”的农药。这种“神农丹”每包1公斤,正面印有“严禁用于蔬菜、瓜果”的大字,背面有骷髅标志和红色“剧毒”字样。种姜时,农户直接把“神农丹”和化肥一起撒在已经发芽的种姜边上。

在3天的时间里,记者走访了峡山区王家街街道管辖的10多个村庄,发现这里违规使用“神农丹”的情况比较普遍,姜农们都是成箱成箱地使用“神农丹”。

按照农业部规定,“神农丹”只能用在棉花、烟草、月季、花生和甘薯上。“神农丹”使用说明书中还特别规定:用于甘薯,仅限于

生姜也摊上大事了!近日央视焦点访谈披露,山东潍坊峡山区姜农违规超量使用剧毒农药“神农丹”,专家称,“神农丹”50毫克就可毒死一个成年人。这个消息让天天买菜的南京市民感到无所适从——菜场里的生姜都是从哪儿来的?有多少来自山东潍坊?

现代快报记者从南京一家大型蔬菜批发市场获悉,昨天上午,该市场加大了对山东生姜的检测力度,当场检出一卡车6吨生姜农药残留超标,产地正是山东潍坊。目前这批“问题生姜”已被封存,正等待进一步的详细检测结果。



制图 李荣荣

## 生姜查出问题,老板坐在地上哭了

### 聚焦

记者昨天来到南京一家蔬菜批发市场,这里是南京生姜的主要集散地。现代快报记者向市场监督管理处有关人士了解到,他们对央视曝光的潍坊毒生姜事件极为重视,市场也对来自山东的生姜加大了检测力度。昨天上午,一车来自潍坊的生姜被当场检出药残超标,共计6吨重。

记者在现场了解到,这批“问题生姜”是批发户杨老板的。“我也是被坑死了!”现场,她哭着一屁股坐到地上的脏水里。这批生姜,是她刚刚从潍坊运到南京的。

目前,这批生姜已被市场方暂时封存,仍堆放在杨老板的摊位里,蒙上一层防水布,用胶布固定好。市场一位工作人员在现场守着,杨老板一家也蹲在摊位附近,一脸凝重。



批发户杨老板坐在地上,哭诉自己也是受害者

现代快报记者 李雨泽 摄

### 为何目前无法确定是“神农丹”?

答:快检只能查出是否超标,具体成分还要定量检测

杨老板的生姜中虽然检测出了药残,但市场方也难以确定这种农药就是网络上被炒得沸沸扬扬的“神农丹”。

这是为什么?据市场工作人员介绍,蔬菜的快速检测法,主要是通过试剂盒或快速检测液,检测蔬菜瓜果中的有机磷和氨基甲酸酯类农药残留。但这种“快检”属于定性检测,至于具体是哪种植物超标了,超标多少,要到正规实验室

进行定量检测。这批生姜有可能是有机磷农药残留超标,也有可能是氨基甲酸酯类农药残留超标。“神农丹”的主要成分“涕灭威”,只是氨基甲酸酯类农药的一种。

工作人员说,想搞清楚究竟是哪种农药超标以及具体的超标量,需要详细检测,周期要两三天。如定量检测结果为不合格,将会同工商部门对这批生姜进行销毁处理。

### 南京有多少生姜来自山东?

答:南京生姜以山东的为主,其中六成以上来自潍坊

据介绍,这家批发市场的生姜来源以山东为主,还有少部分来自安徽、河南。在来自山东的生姜里,潍坊的占了六成以上。

记者了解到,昨天清晨,市场便组织检测人员,对场内的51吨生姜进行复查,全部合格。“目前在市场上流通的,肯定都是没问题的生姜。”

在批发市场的生姜销售区,有二十多户生姜批发商,他们的货品大多来自山东,不同的是,有的是昌邑大葱,有的来自苍山、龙口以及其他地方。“出省时是要经过一次检测的,不知道为啥的货出了

农药生姜,种姜的不吃;  
瘦肉精猪肉,养猪的不吃;  
石蜡抛光的大米,卖米的不吃;  
地沟油,提炼出售的不吃。

但种姜的会去买肉买米买油,养猪的会买菜买米买油,卖米的会去买菜买肉买油,提炼售油的会去买菜买肉买米……

## 人们何时才能不“互相投毒”?

### 如何保证南京生姜安全?

答:进场的货都要快检,此前未发现山东货有问题

“每一批进场的货,我们都要检测,不合格的进不来。”批发市场管理处有关人士介绍,在市场大门入口处,有一个巨大的地磅。当运货的卡车开到地磅时,工作人员立刻分工,一边称重,一边到车上采集样品进行农药残留快速检测。快检的速度比较快,一般车子开进市场的同时,检测报告就出来了。如果没问题,就入场销售;有问题的,货物将被暂时封存,随后进行定量分析。

这名工作人员表示,在此前的快速检测中,并未发现山东生姜出问题。

除了批发市场外,全南京的市场环节又是如何控制蔬菜农药残留的呢?对此,南京市商务局有关负责人介绍,目前在批发环节,控制得比较严格,“每一批蔬菜进批发市场,都要进行农药残留的快速检测。”这样确保批发环节的蔬菜品质。接下来蔬菜流通到了各个农贸市场这一零售环节,检测相对宽松一些,“目前南京的要求是,每个农贸市场每天抽检15个批次。”

### “神农丹”究竟有多毒?

答:高毒农药难以降解,南京已禁用10年

“神农丹”有多毒?南京市农委有关人士介绍,“神农丹”属于商品名称,其主要成分的化学名称叫做涕灭威。对此,南农大教授沈晋良介绍,涕灭威属于高毒农药。蔬菜一般使用的是中毒和低毒农药,高毒农药不适合用于蔬菜。这一点也得到了农委有关人士的确认。据了解,南京早在2003年,就将涕灭威列为禁用农药。

为什么生姜会用到这种高毒农药?对此沈晋良表示,生姜植株主要在地下,如果要扑杀地下的害虫,其实使用低毒农药也能达到效果,估计是有部分农民误用了这种高毒农药。涕灭威的危险之处在于,它能通过植物的表皮进入植株内部,渗透力强。那如果放置一段时间,会不会降低毒性?对此专家介绍,放置一段时间农药会降解一部分,但并不会完全降解,依然有残留。

这样的“毒生姜”吃进肚会对人体造成什么样的伤害?专家表示,生姜日常生活中并不是主要食物,而是调味料,日常人体摄入量多少,也不好推算。但可以肯定的是,这种高毒农药残留超标的食物,肯定不利于健康。

那么,市民自己有没有办法分辨自己买到的是不是“毒生姜”?对此,专家表示,生姜是否含有农药内服无法分辨,网上流传的分辨办法,指的是“硫磺生姜”。

现代快报记者 贾磊 沈晓伟

### 问题肉 公安部通报的“问题羊肉”已全部追回封存

在日前公安部公布的十起打击肉制品犯罪典型案例中,无锡江阴一制假羊肉的特大犯罪团伙被端,这也是两年来在无锡破获的第二起制售假肉特大案件。昨天,无锡警方向媒体通报了此案侦破的详细情况。

在获知江阴存在的这些制售假羊肉窝点后,警方于今年2月3日采取集中行动,一举捣毁江阴徐霞客镇金凤村、任九房村制售假羊肉窝点,并顺线追踪,抓获涉案(包括上海等地销售人员)63人,收缴原料、半成品、成品共10余吨。现已逮捕8人,取保候审26人。

据审查,主要犯罪嫌疑人卫某(男,43岁,江阴市徐霞客镇金凤村人),伙同其他犯罪嫌疑人制售假羊糕肉,利用上门推销的方式,销售给本地及上海、无锡周边地区个体或农贸市场熟食摊贩。根据犯罪嫌疑人交代,公安部门及时追回流向市场的假羊糕肉,制售假羊糕肉的窝点均被立即铲除,所有成品、半成品都已警方追回、收缴、扣押、封存。本地以及外地所有销售摊点,在当地警方配合下,所有假羊糕肉全部收缴。现代快报记者 金辰 薛晟

### 苏州南门澳门豆捞店涉嫌用混合肉充羊肉销售



执法人员正在检查酒店冷库

昨天,苏州市卫监所开展了火锅店肉制品专项检查。在该市市区的南门澳门豆捞酒店内,发现了75公斤无生产日期、保质期等标识的牛肉,该店还涉嫌将羊、鸭混合肉作为纯羊肉售卖。

当天下午1点半,记者跟随苏州市卫监所执法人员来到南门澳门豆捞酒店。执法人员走进厨房检查了一圈后,没有发现太多肉类,但看到了一个冷库,大门紧锁,大厅经理称,该冷库的钥匙一把在厨师长那,另一把在老板身

边,但老板和厨师长都不在店内。一名厨师称,听说羊肉掺假的事件后,店里已暂停销售羊肉。不过正在店内用餐的顾客陈女士告诉记者:“刚才点单的时候,服务员说还是可以点羊肉的。”

近一个小时后,店方终于打开了冷库大门。执法人员发现了10块2.5公斤/块规格的冻牛肉,以及10块5公斤/块规格的冻牛肉,这些肉类的包装上只贴了一些英文标签,没有标注生产日期、保质期、厂名、厂址等。

一包“速冻羊肉鸭肉混合涮肉”也引起了执法人员的注意,该肉类的标签标识齐全:新西兰、澳大利亚羊肉80%,鸭肉20%。对此,南门澳门豆捞酒店负责人说:“我们店就卖这一种羊肉。”

执法人员随后要求店方提供肉制品进货商家资质等材料。但餐厅负责人称,负责该店的员工刚出车祸,在医院治疗,因此暂时无法提供。

苏州市工商局食品处相关负责人表示,混合肉不是纯羊肉,如果以纯羊肉名义出售给消费者,就涉嫌欺诈消费者。

### 问题玉米

## 街头玉米香甜不馊久煮不烂 秘密是用了添加剂?

玉米香精南京市场能买到,但多用于糕点、冰淇淋



街头卖的煮玉米香气扑鼻 现代快报记者 朱蓓 摄

近日,一条微博让“街头玉米”成了大家热议的话题。有网友称,这些“街头玉米”久煮不坏、气味香甜,靠的是一种叫做“玉米香精”的添加剂。

玉米煮不坏全靠添加剂?

细心的市民发现,路边出售的水煮玉米,虽然在锅里不停烹煮,却久煮不坏,味道还依然香甜,而自己煮里煮出来的口感略有不同。网友“@落雪是花博报”以自己要卖煮玉米为借口,向街边小卖铺的老板请教这种“久煮不坏”的秘诀。老板解释说,说到底这还是归功于一种食品添加剂——玉米香精,“我们在小店外摆个炉子卖煮玉米,这样可以让玉米保持香味,不管煮多长时间,都不会馊掉,能卖更长的时间。”

这名网友将自己了解到的情况下发了微博,一石激起千层浪,微博24小时内被转发3万多次。

商家否认使用玉米香精

昨天傍晚,现代快报记者走访了珠江路、广州路几家出售水煮甜玉米的商家。不管是像网友那样以准同行的身份“请教”,还是以记者的身份进行采访,这些商家都比较谨慎,连连摆手,表示自己不会使用玉米香精。

近日,现代快报记者探访了南京多家批发市场,这里聚集了各种口味、各种用途的添加剂,甜玉米香精是其中很常见的一种。老板送了记者一小瓶甜玉米香精的样品,样品包装没有标明使用量,老板说,大瓶包装上有建议使用量,自己酌量加入就可以了,这种香精价格不菲,销量还算不错,但多用于冰淇淋、饼干、糕点等。至于水煮玉米,老板表示可以试试,不过效果如何,自己也不知道。

江苏省理化中心工作人员表示,一般加工类食品可以限量添加玉米香精,但煮玉米这样的熟食是不给添加的。至于香精的作用,这位工作人员认为,肯定会让玉米保持清香,但不会有防腐作用。“另外,香精大量使用反而会让食物变臭。”

现代快报记者 朱蓓 郝多 实习生 白一婷

保卫我们的餐桌,说到底还是要靠每一个利益相关者都能够扮演好自己的角色。食品生产者要捍卫安全底线,销售者要恪守诚信经营的原则,监管者要认清自己肩负的责任,而消费者也要在监督之中发挥应有的作用。据新华社新媒体专电

### 锐评论 己所不欲 勿施于人

山东姜农虽能免受“毒生姜”的毒害,却很可能成为其他有毒问题食品的受害者。只要一出现食品安全问题,批评者们都习惯于将问题归咎于“体制”,比如监管乏力、安全标准缺陷等。这种几乎“一边倒”的批评,有失公允。当然,这种说法有道理,但这种现象的是非善恶,有那么复杂吗?古训:己所不欲,勿施于人,不就已经说得明白白了吗?

其实每个人都是“体制”的一部分,食品安全问题归根结底也是“人”的问题。违规使用致癌添加剂的是人,超量使用违禁剧毒农药的是人,为改善“卖相”而使用各种有毒工艺的也是人……为利益最大化而“不择手段”、不顾他人的健康和生命,这正是“人”出现问题的恶果。

任何初衷良好的制度和规则,最终还是要落实到每个人的共同遵守上来,如果不能最大限度地激活个体的力量,一切的“体制”和制度的建设都将无从体现。正因如此,要想改善食品安全现状,固然需要严格的监管和严格的安全标准,但也不可忽视重建社会底线的力量。

毕竟,任何制度起初都不可能是尽善尽美,只有依靠人心和人性的不断磨合,才能让社会底线回归到正常水平,才能托起良善社会的希望。

解铃还需系铃人。在正常社会的食品安全链条中,每个人都不是看客,而应是一个积极的角色扮演者。