

超市馒头多为现场制作

工商部门:发现染色馒头可拨打12315举报

本报见习记者 彭彦伟 郭佳

近日,上海盛禄食品有限公司分公司被曝光在馒头中加入色素、防腐剂,回炉过期馒头,更改生产日期,制成“染色馒头”后销售到上海华联、联华等多家知名超市。4月13日,记者在日照各大超市了解到,超市馒头多为现场制作,当天销售,而在小作坊,杂粮馒头受冷遇。日照市工商局相关负责人表示,市民如发现染色馒头可举报。



4月13日下午,在日照市友谊商场,工作人员正在现场制作馒头。
本报见习记者 彭彦伟 摄

超市馒头】 多为现场制作,标识多数不全

13日,记者在新玛特购物广场食品专卖区看到,该广场所卖的馒头颜色有黄色、棕色和白色三种,“这三种颜色分别是玉米、香米和白面做的。”工作人员介绍,“价格并没有多大差别。”

“我们都是现场制作的,现做现卖,不信你可以试试还热乎。”工作人员指着做馒头的房间向记者介绍。在离卖区不远的地方有个密封的房间,这就是工

作人员所说的做馒头的房间。

记者在价格牌上发现,所卖的馒头并没有生产日期,也没有保质期,当记者问晚上剩下的馒头怎么处理时,工作人员告诉记者,每天馒头都不够卖的,就是真有几个剩的,晚上七点以后打折很快就卖了。

下午两点半,记者来到友谊超市发现,几个工作人员正在手工制作馒头,每位顾客都可以现

场观看,“我们这全是手工制作的。”工作人员说。

记者在价格牌上观察发现,除了价格之外,生产日期、保质期都没有。“都是现做现卖,用不着写。”工作人员说。

而在石臼利群,在卖馒头的柜台上,价码牌上标示了一天的保质期,但什么时候生产的并没标示。记者又在海纳、银座等超市走访时发现,馒头也都是现场制作。

馒头作坊】 卖出就不回收,杂粮馒头销量少

13日下午3点,记者来到石臼市场,在一馒头作坊里,工作人员正在制作馒头。于老板告诉记者,他们这里有白面、玉米和香米三种馒头,以白面为主,“杂粮的我都不想做,不但不好卖而且还麻烦,每天杂粮的卖不到20块钱,白面的要卖1000多个。”于老板说。

据于老板介绍,他们的馒头

主要供给一些小商店和饭店,他们会根据客户订的数量来制作,“只要卖出去的馒头我们就不回收,所以不存在剩不剩的问题。”于老板说。于老板还向记者展示了用于做杂粮馒头的玉米面。

在相隔不远的另一家馒头作坊里,老板告诉记者,杂粮馒头并不是很受欢迎,同样的价钱他们更愿意制作白面的,“更简

单、省时。”老板说。

随即,记者采访了几位市民,有些市民并没听说过染色馒头这件事,“不知道啊,馒头天天吃,应该没什么事吧。”市民胡晴说。至于平时吃什么样的馒头,胡晴表示并不是特别在意。

“因为杂粮馒头有些甜,所以小孩有时候会要,偶尔也会买几个给孩子吃。”市民徐传横说。

相关链接

如何辨别染色馒头

加了色素、防腐剂的“染色馒头”如何辨别?相关人士介绍说,真正鉴别得需要专业的检验才能确认,但消费者也可以从感官、味道上简单辨别出一些差别。真正的玉米面馒头是淡淡的黄色,能看

出一些细小的玉米纤维颗粒,而加了色素的馒头看起来不太自然,颜色较重,看不出玉米小纤维。吃起来时,玉米面馒头会带有清淡玉米香味,而只用色素的馒头味道很重。

相关新闻

工商局摸底检查

未发现染色馒头

针对上海部分超市销售“染色”馒头一事,记者采访了日照市工商局消费者权益科科长万辉。万辉告诉记者,11日,他们刚去了三庄、南湖等比较偏远的地区摸底检查,“在检查中并未发现有染色馒头。”万科说,“下周,我们还会对大型超市进行检查。”

“如果市民发现染色馒头,可以拨打12315进行举报。对于核实的,我们会依照食品法相关规定,根据价值大小进行处罚。”万辉说。

在日照质监局,办公室工作人员告诉记者,他们检查的范围是已经注册的大公司,而一些小的作坊不归他们管理,“现在,日照市内还没有注册专门生产馒头的企业。”该工作人员介绍。

本报见习记者 彭彦伟 郭佳