黑作坊里,生石膏点出白豆腐

太平河北岸3家豆腐作坊被关停,其中部分使用非食用级生石膏粉

文/片 见习记者 张頔

“那些黑作坊生产条件很差,产出的豆腐估计也有问题。”近日有市民举报,在天桥区太平河北岸存在很多小型的黑作坊,没有任何执照,主要是制作豆制品,有很大的食品安全隐患。随后,质监部门进行了突击检查,关停了3家违规严重的黑作坊。

部分小作坊正进行停业整顿。

豆制品黑作坊 藏身废品堆

太平河是小清河的一条支流,市民所举报的豆腐黑作坊位于北马鞍山路铁道桥东侧、太平河的北岸。这里沿着铁道建有一片平房,其中住着不少以收废品为生的人。接到市民举报后,2月15日,天桥区质监执法人员前往现场进行了检查。

一家院落前废品成堆,其中还有几个上面残留着豆渣的铁锅,院落里也传来机器的轰鸣声。执法人员进入院落亮明身份后,几个正在忙碌的工人只好停下了手里的工作。一间不到20平方米、光线阴暗的平房里堆放着磨豆机器,角落里存放着成叠的豆腐皮,旁边地面上还积了不少污水。除了身上脏脏的围裙外,几个工人没有任何卫生防护措施。

“这生石膏粉应该是掺到豆腐里了。”济南市质量技术监督局天桥分局调研员王洪光在磨豆机一侧的地上,发现了一个白色编织袋,上面有“生石膏粉”的字样。这个编织袋虽然是空的,但旁边的一个盆里却满是白色粉末。王洪光用手搓了搓盆里的粉末说,“这就是生石膏粉,非食用级的。”

俗话说,卤水点豆腐。据执法人员介绍,这种黑作坊会在磨好流出的浓豆汁中,加入生石膏粉,也能起到凝固作用,浓豆汁就这样成了豆腐。而且加得越多,豆腐越筋道,也越省豆。石膏粉含有重金属,如经常食用,将在人体内积聚,严重时可诱发肿瘤等疾病。

没有任何证件 多销往零售摊点

由于存在严重的食品安全隐患,在执法人员的劝说下,几个工人拆除了豆磨等加工设备。这样的小作坊没有营业执照、卫生许可证以及食品生产许可证,想吊销其证件都无从吊销,只能将其关停。

按照市民的举报,这样的黑作坊不只一家,但当执法人员赶到隔壁的院子要进行检查时,却发现刚才还开着的铁门已经被紧锁起来。“估计是看到我们来查,就跑了。”执法人员说,这种小作坊往往都互相通气,生产也比较隐蔽。有时候前门上锁,而工人就在后屋开工。据被查处的作坊工人介绍,他们加工好的成品,大都运往附近的零售摊点,以及一些专做夜市生意的小摊位。

“想不到平日里吃的豆腐都是这么生产出来的。”路过的赵先生看到了作坊的“真面目”后直呼后怕,白嫩的豆腐竟然出自这种环境。

最终,执法人员关停了该地3家豆腐加工点,令其按食品加工小作坊的要求进行改造,符合加工条件后方可生产。

小作坊打游击 监管还需多部门联合

黑作坊关停后,是否会死灰复燃?2月23日,记者来到太平河岸边,对这些小作坊进行了探访。

“灶台上新贴了白瓷砖。”铁道南侧一家豆腐作坊的老板杜兆江正在指挥几个工人对生产豆腐的房屋进行内部装修。在检查过程中,他的作坊里并没有发现生石膏粉等违规添加物,生产过程也基本规范,质监人员只是要求他将生产环境改善并办好相关手续后再行开工。“我是本地人,做出的豆腐也就在附近卖,有不少年了。”杜兆江说,他能接受质监部门提出的停业整顿,行业规范了对谁都有好处。

“铁道北面那几家豆腐作坊是外地人开的,到现在也没有改造的动静。”根据市民提示,记者找到了一家门口晾晒着十几块白纱布的院子,这种纱布应该是用来垫衬豆腐的,但其大门紧闭,叫门也无人应答。“有时候这家烟囱也冒烟,是不是在做豆腐就不知道了。”一位市民告诉记者。

“质监的重点是持证经营的企业,要想破门检查黑作坊要借助公安的力量才行。”一位质监人员说,郊区小作坊大多隐藏于民房里,隐蔽性、流动性极强。打击无证地下作坊一直是管理的重点和难点,还需要多个部门的积极配合。

尊享金融暨服务礼遇,智领时代前行。

时代领袖,掌控多方资源,智领世界不断前往新境界。2012年第一季度,BMW为您精心筹划金融暨服务礼遇方案:首付最低30%,贷款期限1至4年,逐年惠享利率1.99%至4.99%;贷款期1至2年还可选定50%的弹性余款期末支付;同时获赠2年或8万公里的专享保养服务礼遇,尊享原装BMW配件的替换维护,以及专业维修团队的全心呵护。

更多信息,请致电400-800-6666,或登陆www.bmw.com.cn,或致询您当地的BMW授权经销商。

BMW 7系。驾驭世界不断向前。

BMW之悦。 济南大友宝 0531-8878 8888 济南万宝行 0531-8750 8588

BMW高效动力
BMW EfficientDynamics
更少尾气排放,更多驾驶乐趣。

中国奥委会合作伙伴