每斤一两元钱收来废油,四元钱一斤卖给饭店

一妇女兜售地沟油被抓现行

本报记者 徐艳

一个炉子、一个铁盆,将一些饭店废弃油熬煮后,就变成了人见人恶的地沟油。但就是有那么一些人,全然不顾市民的健康,将对人体危害很大的地沟油当食用油使用。3月8日下午,日照港公安局治安支队的民警抓获一名正拉着4桶熬制好的地沟油运往饭店的违法嫌疑人。

骑摩托送地沟油 途中被逮个正着

3月8日下午4时许,日照港公安局治安支队的民警巡逻至北京路时,发现在警车前方200米处一骑摩托车妇女形迹可疑。

民警驱车赶上,打算对该妇女进行盘查时,该妇女却欲驾车逃窜,但还未启动摩托车便被民警拦了下来。

民警看到,该妇女的摩托车后座上用绳子绑了4个白色的桶,桶里装满了略泛黄的液体,该妇女告诉民警桶里面装的是食用油。

但当民警询问这些食用油品质、来源时妇女神色慌张,拒不说明自己身份信息及油品来源。民警判断这些食用油极有可能是地沟油,遂将该名妇女带到支队进行审问。经连夜突审,面对强大的心理攻势,该名妇女最终承认自己运送的是地沟油。

经过简单熬制 废弃油价格翻番

原来,该妇女姓司,2010年初至今,司某伙同其丈夫范某在自己家中炼制地沟油,勾兑色拉油,并将炼制的地沟油和勾兑油分类出售,谋取暴利。

司某告诉民警,8日下午,她携带已经加工好的地沟油送往石臼某饭店,没想到途中被民警查获。

随后,司某带着民警来到了其在开发区的家中。民警看到,在司某的家中,还有8桶地沟油已经加工完毕,整齐的摞在院内。司某指着一个煤气炉和一个大铁盆说:“地沟油就是用这些器具熬出来的。”

据司某交代,地沟油的原料是回收的废弃餐饮用油,回收1斤废弃油的价格是1元至2元,经过加工炼制后,再以4元左右的价格出售给日照一些饭店。

为让顾客吃得放心 商家打“放心油”招牌

在烟台路一家新开的美食广场内记者看到,在其前台和店内分别放了食用油品牌牌子和条幅。

3月13日,该美食广场的商场经理隋玉祥告诉记者,这些店铺所使用的食用油都统一购买。“现在我们使用的都是由中粮集团提供的食用油,根据所做的菜品不同,有花生油也有大豆油。”

隋玉祥告诉记者,刚开业时,也有一些人找到他,跟他推销便宜的“花生油”。“20升的容量才卖180元,我觉得不靠谱,根本不敢用。如果我们发现在美食广场内有店主偷偷使用地沟油的话,发现当天,店铺将被清除出去,所交的租金也不退还。”

记者调查发现,五莲路一家饭店,专门将“花生油炒菜”做成牌子放在路边吸引顾客。这种做法确实起到了一定的作用,市民张先生告诉记者,“相同的两家饭店,我肯定选择去有保证的那家店就餐。”

公安出击

地点:东港区北京路

时间:2012年3月8日

8日,在司某的家中,还有8桶地沟油已经加工完毕,整齐的摞在其院内。

◓相关链接

如何识别地沟油 给您支几招

哪个餐厅能吃到放心的食用油?哪家黑心餐馆暗藏地沟油?如果你是经常在外面吃饭的食客,首先得练好以下几招,以分辨地沟油。

混浊带沉淀物的多有问题

看油的透明度,若纯净且色泽好的,则为干净油,若混浊带沉淀物则为老油或地沟油。也可尝一下油的味道,若口感带酸味的,就为不合格产品,有焦苦味的表示油已经酸败,有异味的则可能是地沟油。

点个葱花炒蛋便可见分晓

想知道这家餐厅有没有使用地沟油,只需点一个菜便可见分晓,那就是葱花炒蛋。这也是味觉不敏感的人,辨别饭店用油最简单的菜。该菜若炒出来是金黄滑嫩且干净,那么就肯定是干净油。

观察酱油与食用油的分层

怕油在菜中不好分辨,食客可单点一份酱油加油的酱料,然后摇晃,等待分层后倒入玻璃杯里,酱油分层快,但是会有酱油丝状残留在油层底部的,可能是老油或者地沟油。而新鲜干净的油一般分层快,而且分层也清楚。

如果想鉴别得不落痕迹,可点蒸鱼,让服务员给你蒸鱼豉油和热熟清油,一气浇下去,正常情况是豉油下走,直接铺鱼表面,表面几乎没有豉油的残留。如果豉油残留多,就说明油的粘性大点,可能是老油或者地沟油。 (徐艳 整理)