

# 给腌肉上色,到底用的啥颜料

## 执法检查时发现这家肉厂使用颜料未备案,已责令整改

近日,有市民向本报“舌尖上的安全”热线反映,在黄河浮桥往北1公里有一个肉厂有违规生产现象,该厂在加工腌肉时涉嫌注射颜料水。济南市食品药品监督管理局稽查人员检查了该肉厂,发现该厂注水为正常工艺并已报备,但添加色素却未经报备,配料表中也未按规定标明。稽查人员还发现该厂熏肉包装袋不合规,已要求企业进行整改。

本报见习记者 王皇 李师胜  
本报记者 蒋龙



注水工艺已报备,旁边加注的料水呈粉红色,添加的色素未按规定报备。 本报见习记者 王皇 摄

### 市民反映>>>

#### 肉中注入浑浊颜料水

近日,有市民反映,在黄河浮桥往北1公里处一个废弃加油站旁,有一家肉厂往生肉里注颜料水。“每天半夜开工,一直干到第二天下午,有两台机器用针头给生肉注水。注完水后熏熟了卖,很多水还留在里面。”

11日晚8点半左右,记者在爆料人指引下来到黄河浮桥北一个废弃加油站旁,找到了正在开工的这家肉厂。离厂房不远,记者就能听到厂房内发出的机器轰鸣声。

记者看到厂房正门朝东,



腌肉包装箱未写任何厂家信息。 本报见习记者 王皇 摄

厂区西南角的一处白色平房房门敞开,门口放着3个塑料箱,箱内盛满浑浊的淡粉色水。塑料箱旁为一台不锈钢机器,高约2米。一名工人正从塑料箱内不断舀水倒进机器,随后用钩子将一大块生猪肉钩进机器。

据市民反映,该机器便是注水的机器。“水源源不断地注射进生猪肉,然后猪肉还要经过熏烤等工艺。”该市民介绍,“存在很大的食品安全隐患,而且食品使用的色素也未必合规。”

### 执法检查>>>

#### 注水为生产必要工艺

14日,记者跟随济南市食品药品监督管理局稽查人员到该工厂。该厂为2013年注册,主要生产四川腌制腌肉。

查阅该厂原料及销售台账发现,4月1日至5月13日,该厂开工20天,每天加工1000斤生肉,大约使用了20000斤肉,另有盐、酱油等其他配料。在送货记录中,这20天共送出了约19000斤腌肉。

记者与稽查人员一同进入生产车间。记者看到,该厂先将采购的冻肉泡在两个水池里解冻,然后放进注水机中注水。随后,对猪肉进行分割、滚揉、烘烤和熏制,最后包装出厂。

记者看到注水机旁的蓝色

塑料箱内盛满了白色浆状物,“这是调料,兑盐水后注到生肉里,能让味道直接进入肉里,为生产必要的工艺。”厂家负责人介绍,100斤肉大约注30斤水,最后出大约90斤腌肉。

稽查人员查阅该企业报备的企业标准看到,注水已报备,为正常工艺。

### 发现问题>>>

#### 添加颜料未报备

检查中,记者发现正在加注的水是粉红色的,且比较浑浊。“注水中加了一些颜料。”厂家负责人取来了一个基本已用完的红曲红包装袋。该负责人介绍,济南人喜欢深色的腌肉,因此添加红曲红。

据稽查人员介绍,按照食品添加剂标准,红曲红可以添加到腌腊肉制品和熟肉制品,添加量也是按生产需要适量使用。该厂家的企业标准中并未标明需要添加颜料。“按规定所有辅料都要列出,而且要有使用记录。”稽查人员介绍,该厂的塑料包装袋配料表中,也无红曲红一物。

在该厂辅料台账表中,记者并没有发现红曲红的添加使用记录。稽查人员查看辅料存放库,并未找到红曲红,也未找到其他色素添加剂。厂家负责人解释,“红曲红刚用完,新货还未到。”

《食品安全法》规定,食品生产企业应当建立食品添加剂查验记录制度,如实记录食品添加剂的名称、规格、数量、供货者名称及联系方式、进货日期等内容。进货查验记录应当真实,保存期限不得少于二年。

### 处理结果>>>

#### 企业十天内整改

稽查人员检查产品时发现,该厂熏肉包装袋没有按规定写明厂家信息。两种包装内外都没有写任何厂家信息,仅在纸壳食品箱上印了生产日期。一边有印明厂家品牌、配料、地址等信息的包装袋,但厂家负责人称很少用,“进货的人要求不写厂家信息,怕被其他人发现抢生意。印了厂家信息的卖得不好,出货量很少。”

稽查人员说,正规厂家不能出厂三无包装产品,即使进货人有要求,也要依法印上厂家信息,包装要整改。根据《食品安全法》规定,预包装食品包装上应有标签。标签应标明名称、规格、净含量、生产日期、成分或配料表、生产者名称、地址、联系方式等多项内容。

天桥区质监局工作人员向厂家开具了检查结果报告,要求企业十天内完成辅料进出台账、包装、卫生等不符合规定的生产过程的整改。



## 您问的这些事

### 相关部门回复了

本报记者 刘雅菲

10日-16日,12345市民服务热线受理问题54740件。其中占道经营、违法停车、户籍业务、噪声扰民是市民反映最集中的四类问题。在市民反映的问题中,不少都已经有了回复。

#### 资金数额不属于

##### 个体工商户登记事项

市民刘先生打算在历城区七里河路开办一家关于网站开发建设的个体工商户,咨询办理营业执照时,是否需要注册资金的,及是否需要设立对公账户呢?

历城区工商分局回复:根据《个体工商户条例》规定,资金数额不属于个体工商户登记事项;个体工商户可以凭营业执照及税务登记证明,依法在银行或者其他金融机构开立账户,申请贷款。

#### 上班途中摔伤

##### 应认定为工伤

市民马先生来电咨询,妻子是天桥区北园大街元首针织公司的员工,单位已缴纳社保,5月12日上午上班途中摔伤,经省中医诊断造成颈椎损伤,需要做手术,是否可以申请工伤呢?

济南市人社局工伤保险处回复:根据《工伤保险条例》第十四条第六项规定,“上下班途中,受到非本人主要责任的交通事故或者城市轨道交通、客运轮渡、火车事故伤害的”应认定为工伤。提起工伤认定申请需提交公安交通管理部门等相关部门对交通事故的认定结论。

#### 生产路北延

##### 正进行前期准备

市民乔女士来电反映,天桥区生产路延长线与生产路没有连接起来,影响正常交通出行,建议相关部门尽快将道路连接起来。

济南市市政公用局回复:生产路北延道路工程目前正在进行前期准备工作(包括正在进行拆迁),待条件成熟即实施。

#### 大金小学校门

##### 将改朝西南

市民艾女士反映,槐荫区大金小学门口附近,每天都有大型车辆经过,学校保安人员不到学校门口接送学生,学生出行存在安全隐患。

槐荫区教育局回复:经调查,该校确实存在安全隐患,大金小学校领导解释,因西城集团在该校北面盖经济适用房,因此学校将改变校门朝向,由原来的朝北改朝西南,以确保学生安全。同时学校也承诺教育保安担负职责,做好监管工作。

# 餐饮没了,储值卡里三万咋办

## 新梅园大酒店取消餐饮业务,储值卡退钱犯难

近日,市民刘先生向本报反映,去年年初,他在山东新梅园大酒店办了一张五万元的储值卡,现在里面还剩三万元,可是新梅园大酒店去年年底取消了餐饮业务,只剩住宿业务了,刘先生卡里的钱是花也花不出去,退也退不出来。

本报记者 刘雅菲  
实习生 陈琳

### 酒店取消餐饮,有钱花不出去

为了方便公司招待客人,2013年年初,刘先生在二环东路省图书馆南邻的山东新梅园大酒店办了一张储值卡,储值5万元。“当时办卡还送了一些钱,吃饭还可以打折,我看着挺实惠的,就办了。”

去年年底,刘先生再去吃饭的时候,却发现新梅园大酒店的餐饮业务已经停了,刘先生储值卡里剩下的三万块钱只能住宿使用。“我根本不会在这里住宿,我就想把钱退回来,而且他们这边住宿看起来生意也

不好,我到哪儿要钱去?”

为了退钱,刘先生曾多次到新梅园大酒店,在那里,他遇到过不少同他一样要求退钱的市民,“我这卡里钱算是少的了,酒店这边态度一直挺好,可就是不给退钱。”

记者了解到,当时刘先生购买的储值卡为不记名卡,在购买时也没有签订合同。

### 酒店经营

#### 仅剩一位负责人

15日下午,记者来到山东新梅园大酒店门口,一楼的旋转门上缠了好几圈的胶带,没法通过。透过布满灰尘的玻璃窗,记者看到,原本做餐饮经营的大厅堆满了沙发等杂物。饭店门口俨然成了停车

场,甚至大门台阶上都摆了好几辆自行车。

一位姓刘的前台人员告诉记者,店里就一位负责人,现在不在。据他介绍,目前他们店只有一种会员卡,20块钱办一张,之前店里有那种储值卡,现在已经不办了,但是顾客持卡仍然可以消费。

记者在酒店等了一个多小时,也没见到酒店负责人。一位不愿透露姓名的工作人员告诉记者:“现在我们店效益不好,之前有三个领导,有的都辞职了,现在只有一个负责人,每天早上来看看,没事儿就走了。”

### 资金出问题,如何处理等方案

由于无法联系到酒店负责人,根据刘先生提供的联系方式,记者联系了酒店曾经的负责人戴先生。据他介绍,去年餐饮业务取消后不久,他就离开新梅园大酒店了,不过储值卡退费的事情他也了解。

据戴先生介绍,之所以一直没有给市民退钱,是因为酒店的资金出了问题。“去年,整个餐饮大环境不好,我们就把餐饮业务停了。”戴先生说,“现在酒店的资金有问题,不过我们上面有投资方,现在在市民要求退还储值卡余额的事情,酒店已经上报投资方,就等着投资方出方案了。”

刘先生卡里的钱到底能不能退出来呢?对此,戴先生表示自己也不能确定。