

# 黑商贩甲醛泡制产出“毒鱿鱼”

## 六街市场四户家庭作坊被查,分别获刑六到八个月

鱿鱼是市场上最常见的水产品,很多鱿鱼因为“光滑水嫩、个大皮白、价廉超值”受到消费者的青睐,殊不知,这些鱿鱼是被“甲醛、双氧水”泡大的。在滨城区北镇街道办事处六街居委会的平房里,四户小生产作坊因向鱿鱼、百叶、海参中添加国家明令禁止的化学药品甲醛、双氧水被查获。近日,四户当事人以生产、销售有毒、有害食品罪,被判处了6-8个月有期徒刑和6万-8万元不等的罚款。

文/片 本报记者 王领娣 王茜茜

### 家庭小作坊 甲醛泡鱿鱼

在北镇街道办事处六街居委会的一处普通平房里,腥臭味、双氧水(学名过氧化氢)刺鼻的味道直冲脑门,院里、屋里到处都是水,许多空水桶、空水盆摆在屋子一角,地上的两个大盆里是水泡着的海参。在一个50平米的房子里,12个用水泥做成的泡发水池贴着四面墙围绕一周,这就是用来添加甲醛、双氧水,泡发鱿鱼、牛百叶、海参的水池子。

2009年,董凤(化名)花了一万元从一个浙江人手中买来一套泡发设备加技术,利用甲醛和双氧水增加鱿鱼、百叶和海参的美观、体积和重量。泡发鱿鱼时,需要先将冷冻的鱿鱼放入水中浸泡化冰,经过三四次换水,把鱿鱼的盐分稀释。同时,在水中加入双氧水,利用双氧水的强氧化性将鱿鱼表层的黑皮处理掉,再把鱿鱼放入纯净水中,按照每水发100斤使用

3两甲醛的用量,以增加水产品的硬度。

“泡发时用的是纯净水,董凤说因为平时用的水杂质较多,不利于鱿鱼吸收水分,用纯净水泡发的鱿鱼比地下水泡发的鱿鱼能多吸收1两水。”滨州市公安局滨城分局食药环大队教导员曲志刚说。

董凤在六街水产市场从事销售鱿鱼、毛肚、海参、虾仁、海带等水产品多年,从2009年7月份开始,董凤开始销售泡发的“有毒鱿鱼”,每天凌晨5点左右出摊,在9点半之前收摊,将“有毒鱿鱼”掺在普通鱿鱼中,最多一天销售量达12斤。截至2013年9月份,董凤生产销售鱿鱼总额达5万余元。

离着董凤家不远,还有另外三户家庭也在经营同样的加工作坊,而用甲醛、双氧水泡发过的鱿鱼比普通鱿鱼体积增大了一倍多,重量可增加三倍有余。



被查获时正在用甲醛泡发的牛百叶。(资料图)



现在,六街市场上正在出售的鱿鱼都为冷冻状态。

#### 相关链接

### 如何辨别鱿鱼是否使用了甲醛溶液浸泡

一般讲,鱿鱼肉不仅有白色,也有红色,它们之间逐渐过渡,这是一个很重要的特征。同时,鱿鱼浸泡过含有甲醛的溶液后会变得比较坚硬、结实,颜色比平常鲜艳,表面黏液少了,鱼腥味也淡了。

除了通过视觉判断,还可以根据气味辨别。甲醛是一种有刺激性气味的气体,水产品如果浸泡过浓度较高的甲醛溶液会有刺鼻的味道。同时,除了鱿鱼,一些鱿鱼丝如果表面过亮,也可能曾经用甲醛泡过。

### 抽检露马脚 四户被判刑

为保证食品药品环境安全,2013年8月6日,市公安局食品药品与环境犯罪侦查支队正式挂牌成立。“在日常生活中,我们了解到一些关于食品安全的事例,其中就有鱿鱼。”曲志刚说,当时民警去六街市场购买了几种不同种类,不同形态的鱿鱼,然后送到了出入境检验检疫局。

半个月后,山东出入境检验检疫局检验检疫技术中心对滨城分局民警在董凤处抽检的水发鱿鱼和水发牛百叶的检测报告显示鱿鱼甲醛含量24mg/kg,残留白色液体为甲醛。

“这4户都是2009年左右从南方人手中购买的这一套技术、设备,2011年国家出台了《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》,国家质量监督检验检疫总局明令禁止使用的含甲醛的添加剂。”曲志刚说,经过摸排,最终确定了这4户的活动规律,“他

们都是自己加工自己出售,部分人早上5点就要出来摆摊,小作坊内留几个人在加工,上午10点,批发、零售结束之后再返回小作坊。”

滨城区法院经审理查明,自2012年以来,被告人董凤、董强在滨城区六街居委会顺和西街26号加工鱿鱼等发货时,为增加鱿鱼的硬度,加入国家质量监督检验检疫总局明令禁止使用的含甲醛的添加剂,后将其加工的鱿鱼在滨城区六街批发市场摆摊出售。

其行为已经构成生产、销售有毒、有害食品罪,根据《中华人民共和国刑法》的相关规定,分别判处董凤、董强有期徒刑六个月,并处罚金六万元。其余三户当事人也以生产、销售有毒、有害食品罪,被判处了6-8个月有期徒刑,和6万-8万元不等的罚款。

#### 记者再调查>>

### 市场不见泡发鱿鱼

现在六街水产批发市场是否还在销售用甲醛泡发的鱿鱼?曲志刚说,现在不定期抽检,没再发现用甲醛泡发的鱿鱼在市场出售。对此记者也进行了市场调查。

1月12日上午8点左右,在六街水产批发市场,虾仁、鱿鱼、海参、鱼等水产品摆放在摊位上,市区以及周围县城的商贩们都来此批发,鱿鱼价格在6-8元之间,颜色也各有差异,有灰白色的、白色的。一位摊主说:“这是因为进货的地方不一样的原因,一些鱿鱼是进口的,还有一些是国内的青岛、浙江等地生产的,不同水域的海产品肯定颜色不一样。”

摊主用手摁下去比较软,腥味较重,正在销售的鱿鱼基本为冷冻状,只有一个摊贩正在销售的鱿鱼已解冻,对此摊主称:“并未泡过,只是因为温度高,解冻了。”

商户对用甲醛泡发的鱿鱼都有所耳闻,其中一位摊主说:“用甲醛泡发的鱿鱼卖的时候都在水里,看着个头很大,很白,价格也便宜。”该摊主说,以前在这里卖的那几个人早就被抓起来了,“现在也没人再敢那么做了,因为代价太大了。”

### 食用双氧水和甲醛泡发的食品有何危害

过氧化氢溶液,俗称双氧水,为无色无味的液体,添加入食品中可分解放出氧,起漂白、防腐和除臭等作用。因此,部分商家在一些需要增白的食品如:水发食品的牛百叶和鱼翅、鱼翅、虾仁、带鱼、鱿鱼、水果罐头、和面制品等的生产过程中违禁浸泡双氧水,以提高产品的外观。少数食品加工单位将发霉水产干品经浸泡双氧水处理漂白重新出售或为消除病死鸡、鸭或猪肉表面的发黑、淤血和霉斑,将这些原料浸泡高浓度双氧水漂白,再添加人工色素或亚硝酸盐发色出售。过氧化氢可通过与食品中的淀粉形成环氧化物而导致癌性,特别是消化道癌症。

而长期接触低剂量甲醛可引起慢性呼吸道疾病,女性月经紊乱,妊娠综合症,引起新生儿体质降低,染色体异常,甚至引起鼻咽癌。高浓度甲醛对神经系统,免疫系统,肝脏等都有毒害。甲醛还有致畸,致癌作用。长期接触甲醛的人,可能引起鼻腔、口腔、鼻咽、咽喉、皮肤和消化道的癌症。

有两种感觉让我终生不忘

回家……

享受齐鲁晚报……

全球日报发行百强榜  
齐鲁晚报位列全球第22位  
全国第4位  
连续七年上榜  
中国最具价值品牌500强  
已经成为山东省发行量最大、影响力最强、覆盖面最广的报纸,  
领跑山东报业,在全国报业中也名列前茅

身边的事告诉我们,  
一旦采用,最低50元,  
另有电影票等奖品

■ 订阅热线: 3210005 ■ 新闻热线: 3211123 ■ 广告热线: 3262626  
■ 地址: 滨州市黄河十路渤海九路锦城大厦8层 ■ http://www.qlwb.com.cn