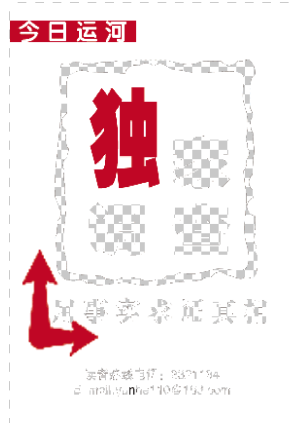


# “三无”洗洁精小餐馆很“吃香”

一餐馆四天用15公斤,监管部门称散装货易生细菌

文/片 本报记者 张锦



用“三无”洗洁精洗过的碗碟,你敢用吗?近日,记者对济宁各大餐馆进行暗访,在调查中发现,很多餐馆使用散装“三无”洗洁精清洗碗碟。而在济宁市琵琶山市场上,几乎每个日化用品摊上都摆放着“三无”洗洁精,最便宜的4角钱一斤。



延伸阅读:

## 汶上封存200多公斤 勾兑洗洁精

本报济宁8月19日讯(记者 李倩 通讯员 郭海波) 工业原料、自来水、火碱勾兑成洗洁精,再向餐馆兜售。近日,汶上县质监局查封辖区内一无证生产洗洁精黑作坊,当场封存“山寨版”洗洁精200多公斤。

执法人员发现,工作人员正在用自来水勾兑原料,墙角整齐堆放着勾兑好的几桶产品。10公斤装的包装桶上未标注任何产品字样,也没有厂名厂址。一工人承认,这些洗洁精有的是卖给餐馆的。经调查,该作坊没有生产洗洁精的生产工艺设备,也没有必要的质量检测设备和产品质量检测程序,不具备办证资格,属于无证生产。执法人员现场查封了200多公斤的桶装洗洁精。

“一些小作坊非法生产洗洁精,不按国家标准添加表面活性剂,而使用工业氢氧化钠等原料,不仅起不到任何清洁、杀菌效果,反而会危害市民健康。”汶上县质监部门工作人员说。

济宁市质检所提醒,从外观看,洗洁精应呈透明状,有流动性,而劣质产品多呈乳白色,不透明,流动性不好。选择洗洁精时,要到大商场及超市购买名牌产品,不要购买散装产品,同时还要注意查看标签,正规企业生产的餐洗用品包装整齐,标签或瓶身上一定会注明生产许可证号、卫生许可证号、生产日期等。

## 记者暗访 “三无”洗洁精很畅销

19日上午7点,新世纪广场附近的美食街上,部分餐馆正在准备营业。不少餐馆门口的塑料筐里堆积着沾满油渍的碗碟,一些穿着白

色厨师服的员工正在搬运这些碗碟。走进一家餐馆厨房,记者看到,洗碗池里浸泡着要洗的碗碟,洗碗池上放着一高约40cm的白色塑料

桶,白色塑料桶并未封口,里面的液体呈白色浓稠状,闻起来比是品牌的洗洁精的味道稍淡。一位服务员透露,平常就用桶里面的洗洁精

清洗碗碟。有人定期往餐馆里送。随后记者又暗访了另外5家餐馆,这6家餐馆中,有4家餐馆的厨房摆放着桶装的“三无”洗洁精。

## 洗碗工人 双手经常被烧得很疼

在海关东路的一家餐馆里,一位正在洗碗的工人说,“四天用完一大桶,不光用于洗碗,拖地也用。我平常不爱戴胶皮手套,又是

洗碗又是拖地的,双手经常被烧得很疼。”记者注意到,水泥砌成的洗碗池旁边放着15公斤的洗洁精

的塑料桶。在红星中路的一家鱼馆里,一位40岁模样的女工正在清洗成摞的碗碟,旁边放着两

大桶25公斤的洗洁精。“一直都是用散装的洗洁精清洗碗碟的,这样的便宜。饭店大多是买散装的。”

## 批发市场 大桶洗洁精专供餐馆

在琵琶山市场上,记者发现,几乎每家日用品摊上都摆放着“三无”洗洁精。容量1.5公斤的某品牌洗洁精价格是11元,而2.5公斤的桶装洗洁精才5元。“如果要多

的话,0.4元一斤批给你。”摊主说。桶里装的什么牌子的洗洁精?记者问摊主。摊主说:“佳丽牌的。和名牌一样用,一点也不伤手。但是价格比知名品牌的便宜多了。如

果平常用得更多,还是桶装的合算”。记者注意到,白色的塑料桶上并没有任何中文标注,也没有丝毫“佳丽”的标记。

在另一家日化用品摊上,摊主赫然将两桶25公斤的洗洁精摆在店铺里。“都是什么客户买大桶的洗洁精?”记者问。“成桶的洗洁精都是专供餐馆的。”摊主回答道。

## 监管部门 散装洗洁精易生细菌

济宁市质监局相关负责人介绍,“三无”洗洁精多是一些小作坊生产的,其卫生条件往往不能达标。同时,塑料桶上无任何标注,它的质量安全

根本无法保证。像知名品牌的洗洁精所使用的盛放装置,往往都具有密封性。而桶装的“三无”洗洁精,一打开盖子就完全暴露在空气中,很容易使

细菌繁殖。如果碗碟清洗不干净,很容易危害顾客的健康。尤其是餐饮行业,在购买洗洁精时要索证索票,并购买正规产品。

餐具消毒是保障顾客餐饮安全的重要环节,希望餐饮企业在为顾客奉献美味佳肴的同时,必须保证顾客的饮食安全。