



用硼砂给凉皮做整容手术，抓！

坑爹儿子出歪招，自己被抓父亲被查



执法人员发现疑似硼砂的白色粉末。 黄岛区食药局供图

本报青岛9月16日讯(记者 吕璐) 为使凉皮更筋道、卖相更好,三个小作坊竟在凉皮中添加硼砂。日前,青岛市黄岛区食药局和公安部门一夜之间联合捣毁了这三家制作有毒凉皮的黑作坊。经检测,他们所生产的凉皮均不合格。在其中两个作坊中,警方还缴获有毒物质硼砂10.5公斤。目前,两名犯罪嫌疑人已被批捕,还有一名将继续调查。

日前,青岛市黄岛区食药局对农贸市场上的凉皮进行抽检,检测到辖区内一个摊点销售的凉皮含有有毒有害物质硼砂。摊主介绍,他销售的凉皮是由几家供货商同时供货,由于没有建立进货记录,说不清有毒凉皮产自哪里。为了不打草惊蛇,黄岛区食药局成立专案组,对该商户所说的四家供货商进行了追踪查访。经过近半个月的摸排、跟踪、秘密取证,发现杜某夫妇有重大嫌疑,其加工作坊位于黄岛区一处偏僻的三层民房内。

7月14日凌晨2点,执法人员借助夜色掩护摸到作坊周围,此时正是加工作业的时候,作坊内

灯火通明,工人正在加班加点。公安人员扮作凉皮批发商叫开大门后,联合执法一组迅速进入屋内,控制住杜某夫妇,分头查找证据。很快,执法人员在加工间旁边的杂屋内,发现了一包用橙色布包盛装的白色结晶粉末,足有2.4公斤。60多岁的杜某称这是儿子给他的,他也不知道这是什么,以为是一般防腐剂,并不承认曾使用过。

与此同时,执法二组也在杜某儿子儿媳的加工作坊内,发现两包白色结晶粉末,他二人也在另一处偏僻的民房内生产凉皮。执法人员对现场已经生产出的凉皮、面筋和疑似硼砂的白色粉末进行了采样,并马上送往专业检验检测机构进行检验。在对现场的制作原料和生产工具进行清点登记时,执法人员又在角落里搜查出几袋白色粉末。经统计,全部粉末共计10.5公斤。

此外,另一执法小组对黄岛区灵山卫徐某经营的凉皮加工点进行检查,发现该加工点不能出示加工许可证件和相关合法资质。执法人员也对该加工

点生产的凉皮、面筋等产品进行了采样。

根据检测结果,在杜某及其儿子的加工现场发现的白色粉末均为硼砂,现场抽检的凉皮内也含有硼砂成分。而在徐某生产的凉皮中,经检测也发现硼砂成分。杜某的儿子和徐某均承认自己为了凉皮的口感和卖相,在凉皮中添加了硼砂,而杜某本人不承认自己曾添加过。

根据相关法规,不允许生产者在凉皮等食品中添加硼砂。杜某和徐某涉嫌在食品加工中蓄意添加有毒有害物质硼砂,已构成犯罪。8月20日,两人被移送至黄岛区公安分局,目前杜某的儿子和徐某已被批捕。由于杜某本人否认其违法行为,执法人员还将继续对其展开调查。

黄岛区食药局执法人员介绍,硼砂是一种既软又轻的无色结晶物质,能增加凉皮色泽并改善柔韧度,被摄入人体后会引起食欲减退、消化不良、抑制营养素的吸收,人体若摄入过多,会引发多脏器的蓄积性中毒,严重的会导致癌症和畸形病变。

这些食品不合格，中秋购物悠着点

省食药监局：5批次红酒20批次糕点不合格被通报

临近中秋,16日,省食药监局公布新一期食品安全监督抽检信息,在对食用植物油、酒类、调味品等14大类共1740批次的食品进行了监督抽检后,发现不合格产品42批次,合格率97.59%。这其中有5批次红酒、20批次糕点被检出不合格,红酒多为酒精度、干浸出物等项目不合格,而糕点主要是菌落总数超标,有产品超标甚至达150多倍。

本报记者 李钢

● 红酒酒精度数超标同样不合格

中秋临近,人们走亲访友时少不了提上两瓶酒,而在此次检查中,就检出6批次不合格的酒类,其中标称青岛华裕庄园葡萄酒有限公司生产的赤霞珠干红葡萄酒等3批次样品为酒精度不合格,而标称烟台张孚酿酒有限公司生产的张孚干红葡萄酒等2批次样品为干浸出物不合格,低于相关标准。

据专家介绍,酒精度过高或过低都会影响葡萄酒的口味。一般造成酒精度不合格的原因有葡萄原料质量差或酿制过程中未严格执行生产工艺,产品出厂时没有进行严格检验等。同时也有一些企业为降低成本,减少原料投入而多加水,甚至用劣质食用酒精进行勾兑,以次充好。而干浸出物的含量也是果

酒中重要指标,是体现酒质优劣、判断果酒是否掺假的重要标志,含量偏低表明果汁含量少。该指标不达标会直接影响葡萄酒的醇厚感。

此外,还有标称烟台市醴隆酒厂生产的烟台白乾中总酸不达标。一般总酸不合格是由于在生产过程中对发酵时间、发酵温度控制不严,造成酸含量偏低。

● “泰国香米包”菌落总数超标

中秋佳节,吃些月饼等糕点也是不少人的选择,但通报显示,有不少糕点被检出不合格。

此次共抽检糕点类食品416批次,发现不合格产品20批次,不合格率达到4.81%,其中,最主要的问题是菌群总数超标。据介绍,菌落总数是判定食品被细菌污染的程度及卫生质量的重要指标,它反映食品在生产过程中是否符合卫生要求,菌落总数的多少在一定程度上标志着食

品卫生质量的优劣。

通报显示,标称山东京广食品有限公司生产的京八板栗玫瑰酥、标称青岛名祖食品有限公司生产的泰国香米包等17批次样品,被检查出菌落总数超标。其中有产品的菌落总数超标达数十甚至上百倍。例如,标称淄博青口食品有限公司生产的蓝莓面包的菌落总数达230000cfu/g,是标准值(≤1500cfu/g)的150多倍。

此外,标称青岛美娜食品有限公司生产的芝士年糕中菌落总数、大肠菌群超标;标称东营市东营区麦润食品厂生产的面包、标称陵县浩清食品有限公司生产的鲜蛋卷(烘烤类糕点),共2批次样品均为脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)超标。

据介绍,脱氢乙酸钠是一种具有防腐保鲜作用食品添加剂,过量食用会对人体健康产生不良影响。

● “铝”禁不止,饼干中再现“铝超标”

在此次抽检中,还发现一批次饼干类食品存在铝超标。通报显示,标称临沂市抬头旺饼业有限公司生产的宫廷桃酥中铝的残留量超标,检出值接近标准值的5倍。

专家介绍,长期食用铝含量过高的食品,会引起神经系统病变,表现为记忆减退、视觉与运动协调失灵,严重的会对人体细胞的正常代谢产生影响。儿童过量食用铝超标食品会严重影响其骨骼和智力发育。

为此,自去年7月1日起,相关部门出台了“禁铝令”,严禁餐饮服务环节使用酸性磷酸铝钠、硅铝酸钠和辛烯基琥珀酸铝淀粉加工食品;油炸面制品、面糊(如用于鱼和禽肉的拖面糊)、裹粉、煎炸粉严格按照生产需要适量使用硫酸铝钾(钾明矾)和硫酸铝铵(铵明矾),成品中铝的残留量应小于等于100mg/kg。但禁铝令后仍是“铝”禁不止。

此外,此次抽检检出9批次不合格的调味品,3批次不合格

的炒货食品及坚果制品。水产、特殊膳食、肉制品等均有1批次不合格。其中标称安丘市三洋食品有限公司生产的川香鸡柳(速冻生制)中铅超标。

对抽检中发现的不合格产品,食品药品监管部门按照规定,已采取责令企业及时采取下架、召回等措施。同时特别提示消费者,在购买到或在市场上发现通告所涉不合格产品时,请拨打12331热线电话进行投诉或举报。

此次抽检中部分不合格产品：

● 酒类

青岛华裕庄园公司生产的赤霞珠干红葡萄酒
烟台张孚酿酒有限公司生产的张孚干红葡萄酒
菏泽中粮长城葡萄酒公司生产的红色经典干红葡萄酒

● 调味品

青岛味鲜美公司生产的味极鲜酿造酱油
淄博三蕉叶酿造厂生产的头道酱油
济南顺兴食品公司生产的清香米醋

● 炒货食品及坚果制品

莱阳市蔡春食品有限公司生产的瓜子仁
潍坊佰亿食品公司生产的多味香瓜子
兖州新合作百意商贸公司生产的炒葵花子

● 糕点

山东京广食品有限公司生产的京八板栗玫瑰酥
青岛名祖食品有限公司生产的泰国香米包
淄博青口食品有限公司生产的蓝莓面包

● 饼干

临沂市抬头旺饼业有限公司生产的宫廷桃酥

● 水产制品

青岛海亨达商贸有限公司生产的香酥梅鱼

● 特殊膳食食品

青援食品有限公司生产的婴幼儿营养饼干

● 肉制品

安丘市三洋食品有限公司生产的川香鸡柳