

148家企业仅几家正规 粉丝小作坊内苍蝇乱飞

陈波 记者 李尚辉

原料露天堆放,车间内苍蝇乱飞,地面上布满灰尘,工人穿着拖鞋作业,这是5月4日记者在颍上县西三十铺镇和耿棚镇一些粉丝加工基地暗访时所看到的一幕幕。

小作坊一个挨一个

5月4日中午,记者来到了颍上西三十铺镇,经打听得知,该镇的粉丝作坊主要集中在仁和村。

一到村头,就看到,一条穿村而过的马路两旁竖立着一排排烟囱。一村民告诉记者,一个烟囱就代表

一个粉丝加工作坊,多是以家庭为单位,听说这几天上边检查比较紧,所以都不敢生产了。“如果你冬天过来,可以看到整个村都是一片繁忙的景象,路边上到处晾晒的也都是粉丝。”一位老大爷向记者说道。

原材料露天堆放

靠近村头,一作坊院子大门敞开着,记者佯装粉丝采购商走了进去。

在该作坊院子里记者看到,地面上污水横流,垃圾遍地,散发着一股怪怪的味道。院子一侧有一个用水泥砌成的大水池,里面有少量发黑的脏水,水面上漂浮着一层附着物。

走道地上,堆放了几十袋装满白色粉末状东西的

塑料袋,四周被垃圾包围着,上边没有覆盖任何遮挡物。袋子上印的全是英文,老板娘告诉记者,这些都是用来加工粉丝的原料。

原料为什么露天堆放?老板娘称,搬运起来比较方便。老板娘还称,她家停产几天了,质监部门通知,不准在粉丝里添加任何色素和添加剂,但不添加就无法生产,也不能够满足客户的要求。

车间内脏乱不堪

在一家作坊,简易棚子做成3个操作间。靠里面的第一个车间是用来搅拌原料的,里面有一个沾满黄色附着物的搅拌机,地面上有一堆散装的原料。第二个车间是用来生产粉丝的,中间有一个大锅,里面有一锅没有清理的脏水,锅台上布满了厚厚的灰尘,并

摆放着一些杂乱的的东西,锅沿上苍蝇乱飞。

随后,记者又来到了另一家作坊,发现车间内也是脏乱不堪,没看到有任何卫生措施。

在该作坊记者还看到,打好捆的粉丝直接堆在房屋的过道地上,没有遮盖任何东西。

工人穿着拖鞋作业

在一家生产作坊门口,记者看到,有好几个工人正在忙着给晾干的粉丝打捆,他们技术显得很娴熟,两个人一组,用脚直接踩在粉丝上,短短几分钟,一捆粉丝就打好了。据介绍,每捆重15公斤。

记者观察发现,不少工人都光着脚穿着拖鞋,“也不穿袜子,脚踩在粉丝上,不把粉丝搞脏了吗?”“有什么脏的,谁吃粉丝之前不洗呢!洗洗就干净了。”工人们辩称。

接着,记者又来到了斜对面的一家加工作坊。该

作坊正在生产,车间内机器轰鸣,一片繁忙,有四名工人正在作业,中间有一个大锅,冒着热腾腾的蒸汽。车间内空气中弥漫着白色粉尘和一股怪怪的味道,仓库和整个生产线都在一个大车间内,没有任何隔离。所有工作人员均没有穿工作服,有的工作人员赤脚穿着拖鞋,一边操作一边谈笑。

“有什么不卫生的?我们一直都是这样的,我们这儿卫生还算好的,你没见更脏的呢,眼不见为净。”面对记者对卫生的质疑,一个工人笑着说。

原料多为木薯粉

这里许多家粉丝标榜的都是红薯(山芋)淀粉做成粉丝。可是在暗访中,记者发现,每个作坊内都堆积着大量成袋淀粉,有木薯淀粉、玉米淀粉,品牌也比较杂,但很少能看到红薯(山芋)淀粉。

“我们这儿的粉丝几乎都是用木薯粉和玉米粉加工的,因为木薯粉和玉米粉每吨价格要比红薯粉便宜一到两千元,粉丝的价格是根据里面掺的木薯粉和玉米粉量的多少而定的,可以根据客户的要求进行加工。”一作坊老板向记者说出了在加工粉丝过程中大

量使用木薯粉和玉米粉的原因。

在一家作坊院内,记者还发现堆积了很多名为“超级树粉”的淀粉,老板也不知道树粉是什么,只知道该淀粉是用来做粉丝原料的。老板告诉记者,他们所使用的原料一般都是从南方运过来。

记者了解到,木薯淀粉主要用于食用,营养较丰富,高品质的木薯粉还可用于制作胶合板粘合剂等产品。但木薯也含有有毒的氰化物,须经过烘烤、煮等方法烹制后才可放心食用。

市场上以次充好

在颍上,记者走访几家粉丝销售点,工作人员几乎都宣称他们销售的是纯红薯粉丝,也是他们当地的特产。

“很少有作坊加工纯红薯粉粉丝,因为价格高,红薯淀粉收过来时就33元一斤,另外,一斤淀粉只能生产出8两粉丝,那么,粉丝的成本价就要38元左右一斤。”一作坊老板向记者透露,红薯粉丝和木薯粉丝、玉米粉丝是很难辨别的,市场上卖的一般都是木薯和

玉米粉丝。老板还透露,如木薯粉加多了,味道还是能吃出来的,因为木薯粉丝有一股腥的味道。

“一般纯红薯粉丝是发白的,但根据粉质的不同,有时也会有点发黑。”最后,老板还教了记者如何辨别纯红薯粉丝的方法。

在调查中记者了解到,纯红薯粉加工的粉丝每斤出厂价在5元左右,而木薯粉粉丝和玉米粉粉丝每斤的价格在35元左右。



脚直接踩在粉丝上,是捆食品还是捆柴草?