

肆意添加色素冒充名牌 污水横流工人赤脚生产



堆在走道里的粉丝

贴牌粉丝流向全国

当日下午,记者又来到了位于颍上县西三十铺镇政府旁边的一粉丝批发店。该店的粉丝品种繁多,包装精美,有碗装的、袋装的等等,包装上标注的是“光友”的牌子,生产厂址有四川的,也有河南的。
“既然是你们自己生产的,为什么厂址不在颍上?”记者问道。“我们这个贴牌,为了贴牌,我们花了好多钱呢!”一个工作人员回答。
5月8日,记者与四川光友薯业驻安徽负责人宋经理取得了联系,宋经理称,他们和颍上西三十铺镇是有合作的,但其只生产普通粉条,而不生产碗装的、方便袋装的。据了解,西三十铺镇的粉丝市场已形成多年,产品流向全国各地。
“我们这儿的粉丝很畅销,远近闻名,全国各地都到这儿来采购,所以我们都是根据订单来生产。每个订单少则几十吨,多则数百吨。”一作坊老板向记者介绍,一些大市场销售的都有该镇生产的粉丝。

各种色素搭配粉丝颜色

在暗访的过程中,部分老板则表示,可以根据客户的要求,来给粉丝调配各种颜色,但也有个别作坊老板称,由于目前质监部门查得比较紧,不能添加任何色素。
耿棚镇棚围子村和西三十铺镇仁和村搭界,该村也有很多粉丝加工作坊。“以前,为了给粉丝搭黑色,都是用墨水,不过附在粉丝表层的黑色素可以洗掉,而含在粉丝里面的就没办法了。”仁和村棚大爷告诉记者,现在基本上都不使用墨水搭色,一般都采用食用色素。
在棚大爷儿子家粉丝加工作坊里,记者发现一车拐角处摆放了几桶色素,其中有一桶是焦糖色素。棚大爷的儿媳告诉记者:“如果粉丝加黑的话,还有一种黑色素。”

添加剂增强粉丝光泽度

记者发现,生产过程中,一些作坊不仅往粉丝内添加色素,还添加一些添加剂。
“在加工粉丝的过程中,肯定要加入明矾,因为明矾可以使粉丝色泽光亮,韧性很好,抗拉程度强,不易煮烂。另外,如果原料里不加入明矾,在加工过程中,粉丝一到锅里就会断。”仁和村一作坊老板向记者介绍了明矾在粉丝中所起的作用,但对明矾的用量及其危害,老板却讲不清楚。在该作坊记者看到,其中有一间房屋的地上堆放着两大蛇皮袋明矾。
在暗访中记者还发现,几乎每家作坊车间内都摆放着一种名叫“消泡”的添加剂,一作坊工作人员解释,在加工的过程中,粉丝到锅里后,遇到热会产生气泡,消泡添加剂就是用来消除这种气泡的。
记者了解到,对明矾的用量国家没有硬性的规定,但明矾中含有大量的铝,根据国家食品添加剂的卫生标准,铝的残留量应≤100mg/kg。铝很容易在人体中蓄积,比如说在大脑、肾、肝、脾等器官都可能产生蓄积,如果在大脑中产生沉积就容易引起老年痴呆、记忆力减退、智力下降等症状。

148家企业仅几家正规

西三十铺镇的粉丝加工作坊和企业究竟有多少家?又有几家是正规的呢?
一作坊老板称,多数粉丝加工点都是家庭式的,所以基本上都没有相关的生产许可证,也没有办证的意思。另外,办证不仅繁琐,相关费用也很高。
“粉丝的利润是很低的,我们只是赚个人工钱,

所以也没有资金和条件来改善生产环境。”一位老板如此说道。
西三十铺镇党委李委员在接受记者采访时称,该镇的粉丝加工企业,大大小小以前有200多家,后来经过整治,只剩下148家了,其中上规模的只有几家,手续齐全的粉丝加工企业也就七八家。

培育市场不容易

就西三十铺镇的粉丝加工作坊卫生和食品安全问题,记者采访了该镇镇长王培养。
据王镇长介绍,粉丝加工是他们镇的农产品深加工中的重点产业,这么多年来,把市场培育起来确实不容易,为此,镇里投入了大量的人力和财力。目前,全镇每年粉丝产量可达到2千万公斤左右。

王镇长称,在培育市场的过程中,他们时刻没有放松对粉丝加工作坊的监管,尤其是食品安全方面的问题。但由于多数企业都是家庭作坊式的,所以管理起来也比较困难。
王镇长表示,下一步,他们将加大监管和整治力度,对不规范的粉丝加工作坊进行再次整治。



工人赤脚生产



色素调色