

6 调查 Investigations

地沟油为何难治理？“高档地沟油”检测技术难识别

■ 赵 丽

近日,国务院办公厅印发《关于进一步加强“地沟油”治理工作的意见》,坚持疏堵结合、标本兼治,就构建“地沟油”综合治理长效机制制作出安排部署。此次“意见”的印发,既反映了国家对治理“地沟油”问题的重视和力度,也从另一个侧面说明治理“地沟油”工作仍需加强。当前,“地沟油”在餐饮市场上是否仍大量存在?治理“地沟油”存在哪些难题?围绕这些问题,《法制日报》记者展开了调查。

小区停水,没法在家做饭,只能在外面凑合着吃。菜上来后,薛海洋瞬间被碗里厚厚的一层油给“震”住了,“老板,这水煮牛肉怎么像泡牛肉?”

“油多了菜香。”老板回过头来一笑。“这油不要钱啊?加那么多。”薛海洋皱着眉头。

“小伙子,这你就不懂了吧,我们这是薄利多销。”老板再次笑着解释。

看着菜单上标注的 15 元/份的水煮牛肉,薛海洋结账走人。

“就因为我懂,才走呢。”回忆两天前的“一走了之”,薛海洋说,他曾在北京大望路地区经营一家餐馆,虽说因生意惨淡最终关张,但他也弄明白了厨房里的门道。

就拿那碗水煮牛肉来说,薛海洋给记者算了一笔账:按照目前的市场价,牛肉按每斤 30 元来算,那碗水煮牛肉里至少有 2 两肉,就是 6 元,其余的配菜怎么也得三四元,两项加起来算 10 元。那碗里厚厚的一层油,即使用最便宜的食用油,也得几元钱。如果再加上水电费、门面费、厨师工资等乱七八糟的费用,一份水煮牛肉的成本就不止 15 元。“我的判断是,那份水煮牛肉要么用的是假牛肉,要么用的是‘地沟油’”。

薛海洋告诉记者,尽管相关部门在不断整治“地沟油”,但可以说,“地沟油”仍没有消失。

餐馆用过的油去哪儿了

5 月的北京夜风习习,深夜 10 点,位于北京闹市区的簋街灯火通明、人头攒动,这条以小龙虾闻名的美食街迎来了一天中的客流高峰,一锅锅小龙虾冒着热气被端到食客面前。无论哪一种烹饪方法,小龙虾的美味都离不开高温油炸,油料的质量直接关系到小龙虾的口感与食客的安全。有的店铺为了证明没有用地沟油,将一桶桶精制食用油当众倒入油锅,打消食客的顾虑。

患者负担会不会加重？基层诊疗有无吸引力？

■ 毛伟豪 林苗苗

4 月 8 日,备受关注的北京市医药分开综合改革全面实施。参加改革的北京市辖区内 3600 余家医疗机构全部取消药品(不含中药饮片)加成和挂号费、诊疗费,设立医事服务费,医疗服务价格也进行了“有升有降”的调整。

患者负担会不会加重?基层诊疗有没有增强吸引力?医疗服务水平能不能提高?记者实地探访多家三级医院和基层医疗机构。

患者负担会不会加重？

一大早,家住丰台区方群园二区的刘建一女士来到丰台区方庄社区卫生服务中心,向自己的签约医生咨询病情。64 岁的刘建一患有 20 多年的糖尿病、高血压等慢性疾病。“平时要一个月打两支胰岛素,四支门东,药费原来要 1400 元左右,现在每个月便宜了 324 元。”她说。

在宣武医院,78 岁的杜女士来看骨科。她的交费单上写着“检查费 400 元,西药费 518 元……”“以前听说核磁共振很贵,我也没做过,今天医生建议我做,我看检查费 400 元,感觉价格可以接受,今天看病总共自付 193 元。”杜女士说。

北京市卫计委新闻发言人高小俊表示,根据测算,8 日起药品实行阳光采购后预计价格将会下降 8%,医药分开改革将全部取消 15%的药品加成(中药饮片除外),两项政策叠加将使药价平均降幅达到 20%。

据了解,目前北京市公立医院执行的 5300 多项医疗服务项目价格大多数形成于 1999 年,75%的服务项目价格低于成本。本次改革上调了护理、中医、手术等体现技术劳务价值项目价格,下调了 CT、核磁等大型设备检查项目收费。比如,针灸从 4 元调整至 26 元,二级护理从 7 元调整为 26 元,PETCT 从 1 万元降低到 7000 元,核磁从 850 元降低到 400 元至 600 元。

就患者个体而言,由于每位患者在我诊疾病、治疗方案、治疗周期等方面存在个性差异,费用会有不同影响。据卫生部门测算,门诊患者费用有所下降,次均降幅为 5.11%;住



不过,使用过的食用油去哪儿了?是被店家回收当作“千滚油”,还是直接偷排进了污水管道,抑或是在食客散去后被骑着黄色车的“地沟油”贩子偷运至暗处?

“各大餐饮店酒楼的后厨都有隔油槽,隔一段时间就要清理。隔油槽用来隔离油和杂质,水可通过,一般酒店会与当地一些个体户或部门合作,定期清理隔油槽。”薛海洋说,普通餐馆剩饭菜中的含油量在 3%左右,餐厅剩饭中的液体直接倒入下水道中,洗碗水也直接排入下水道,固体垃圾和不含油水的剩饭菜在每天晚上结束后放在一个混合垃圾堆中进行处理。快餐店产生的餐厨垃圾和泔水都较少,并且含油率也低,泔水收集于后厨垃圾桶中,餐厨垃圾直接装垃圾袋被收至垃圾站进行处理。单位和学校食堂特点类似,就餐人员多,时间集中,但人均产生的垃圾和泔水量都较少,剩菜剩饭由专业公司收集处理。薛海洋向记者介绍了他那家餐馆的厨师,这名厨师更了解餐饮店后厨废油的处理情况。

“我曾经在一家酒店工作,刚开始,我们避开摄像头直接将脏油倒进下水道,后来老板卖油的时候发现没有脏油,把厨师长骂了一顿。之后,我们就把不是很脏的油倒进脏油桶里。”上述厨师对记者说,“后来,老板和一家环保公司签了回收协议,环保公司在厨房装一个油水分离的箱子,定期来回收,说是开发新型能源。这家环保公司的工作人员穿着统一工作服,看着挺正规的,至于回收的脏油到底干什么用了,还真不知道。”

患者负担会不会加重？基层诊疗有无吸引力？



院患者费用略有上涨,例均涨幅为 2.53%。经测算,改革后北京市医疗费用总量上基本平衡,患者费用负担总体没有增加。

4 月 8 日,北京市、区两级价格主管部门共出动 85 个检查组,对 211 家医疗机构新政策执行和价格公示情况进行检查,并现场随机询问了近百名患者。从检查情况看,4 月 8 日凌晨各医疗机构都顺利完成了新旧收费系统切换,目前新政策执行情况平稳,明码标价执行总体到位。

基层诊疗有没有增强吸引力？

——基层看病“先上车,后买票”。北京市卫计委主任方来英介绍,医药分开改革实施后,北京城六区的社区卫生服务中心都将采用先服务后收费的方式,患者可在诊疗结束后再一并缴费,简化就诊流程。

今年 62 岁的齐女士患有高血脂症,家住北京市西城区德胜社区卫生服务中心附近的教场口 9 号院。“药正好吃完了。今天发现看病更方便了,在自助机上选择要看的科室,取

“据我所知,在一些餐饮店,老板雇人把脏油炼成红油,做水煮肉、毛血旺等。”这名厨师说。

检测不出来的“尴尬”

在受访的业内人士看来,最隐蔽的是“高档地沟油”。

薛海洋说,普通食客是吃不出“高档地沟油”的,因为“高档地沟油”经过提纯除臭。“不过也有‘低档地沟油’,有一股骚味。如果你啃一口油条,从鼻子里吐气出来感觉有骚味,那就是‘低档地沟油’了。这些‘地沟油’用来炒菜也会有一股刺鼻的味道。一般‘低档地沟油’就是小作坊弄的”。

按照中国农业大学副教授朱毅的说法,“地沟油”是一种泛指,是劣质油的总称,它包括好几种,一种是地沟里的油,简单加工提炼下水道的漂浮物制成的,就是我们常说的“潲水油”,这也是狭义的“地沟油”;还有一种就是用没有经过检验的原料制成的油,这些原料包括劣质猪肉、死猪肉以及用非食用性的牲畜等,还有不允许用于炼油的猪内脏、猪皮等;第三种就是油炸食品的油使用次数超过规定要求后,被重复利用的油。油在反复使用后,其中的小分子过氧化物会对人体造成伤害。

在上海经营一家西餐厅的田广告诉记者,“低档地沟油”一闻便知,倒是“高档地沟油”不好分辨。“现在提炼‘地沟油’的技术越来越高,餐馆可能都不知道自己买的桶装油

里是否含有‘地沟油’”。

这样的问题也在困扰监管部门。“质检局的一位处长曾告诉我们,没法检测‘地沟油’,顶多就是看酸价和过氧化值是否不合格。但是,就算是正常生产的食用油,也可能出现酸价和过氧化值不合格的情况。就是说,即使检验结果不合格,也不能说明检测的油就是‘地沟油’。”曾参与相关执法的朱先生对《法制日报》记者说,火锅店现在使用的油多为配制调料后熬制而成的,这样给检测又增加了很大难度,“在没有先进有效的检测技术做支撑前,杜绝回收油制作新的火锅锅底、调制凉菜,有些难”。

回收处置仍有漏洞

既然检测存在难度,如何控制“地沟油”?有业内人士认为,管控“地沟油”,可以从“地沟油”回收处置企业打开突破口。

然而,记者调查得知,“地沟油”回收处置也有不少漏洞。

在上海经营过中餐馆,目前在浙江省杭州市从事餐饮培训行业的张海对《法制日报》记者说,在“地沟油”转运、处理过程中,时有偷运现象出现。在转运过程中,目前只有转运车辆的位置信息记录,没有具体到“地沟油”的位置信息记录。有些管理完善的机构虽然可以严格监控过程,但这种监控大都用于事后取证。

据了解内幕的业内人士透露,由于一些“地沟油”处置企业的出入库登记制度不完善,目前还未做到原材料和生产成品完全跟踪。

另一方面,监管部门也面临涉及部门多、监管成本高的问题。

前述曾参与过地方相应执法的朱先生告诉《法制日报》记者,当前运动式的突击检查是治理“地沟油”的主要手段,即有关部门统一行动,端掉回收、炼制“地沟油”的黑窝点。“这种围剿式的集中整治,虽有立竿见影的效果,却难以走出‘一管就见效,一松就泛滥’的怪圈”。

“我个人的看法是,从‘地沟油’产生源头上来控制可能更为实际。与其监管废物的重新使用过程,不如减少废弃物的排放。这点和碳排放的监管也是一致相通的。从社会责任上来说,食用油脂使用企业减少废弃油脂的产生非常有必要。当然,他们的生产成本和产品质量也会有提高。而从整个社会的效益上来说,应该支持这些技术手段的发展和推广。”田广说。

患者负担会不会加重？

基层诊疗有无吸引力？

——大医院逐渐回归“危急重症”定位。北京同仁医院院长王宁利认为,大医院未来要成为治疗危急重症患者的机构,让情况复杂的病人留下。患者也应该改变就医习惯,通过不断完善转诊机制,让一般病人不要“一脚踏到大医院”。

医疗服务水平能不能提高？

“此次医药分开改革,社区与大医院在可采购品种上实现了统一。”方来英说,阳光采购工作将原基层医疗机构与二三级医院的药品采购平台合二为一,实现采购目录的上下一致,为分级诊疗制度奠定基础,方便患者就医取药。

记者来到北京市西城区德胜社区卫生服务中心,进门处咨询台就立着“缺货登记台”的牌子。该机构护理部主任马春红告诉记者,“我们社区开展用药需求登记已经一段时间,现在社区常用药 896 种。有的病人在三级医院开过某种药,现在想来社区拿。如果社区暂时没有,患者可以在《用药需求登记本》上写下需要的品种、数量、电话,一般 1 到 3 天就能到货”。

北医三院药剂科副主任赵荣生说,此前医院药师收入也没有和药品挂钩,以考核服务质量为主。取消药品加成后,医院将进一步增强药剂师服务质量,从处方审核、用药咨询、到临床药师对医生护士的用药支持等,不断加强全流程的药学服务。

“435 项医疗服务价格调整,我们单位涉及其中的 140 种。”北京市西城区德胜街道卫生服务中心主任韩玮琤说,“临终关怀护理是我们的特色之一。取消药品加成,更要求我们提升除药品之外的诊断治疗能力。为癌症病人换药、处理癌性破溃对医护人员技术要求较高。医疗服务价格调整后,这类服务的劳动价值更受肯定,医护人员更有动力去加强学习提升,为病人提供更好的服务。”

北京友谊医院是 2012 年北京医药分开改革试点的首家医院。北京友谊医院党委书记、理事长辛有清说,切断药品供应和医院经营的利益链条,打破了“以药补医”的机制,建立更好地体现医务人员劳动价值的新机制,引导医务人员提供更优质的医疗服务。

巧管小作坊 守护大民生

——从小作坊治理看舌尖安全新坐标

■ 陈聪 周凯 周琳

线上美食商铺紧邻街边公厕?排队队的“网红面包”店使用过期面粉?随处可见的小作坊是很多“吃货”的“圣地”,但“爆款”美食背后,却可能潜藏着风险隐患。

吃得健康、吃得放心,对老百姓来说是“天大的事”。坚持“疏堵结合”、管理负面清单,随着小作坊监管水平不断升级,我国食品安全治理体系正在竖起“舌尖上的新坐标”。

拦截“黑作坊” 平台当好“把关人”

标榜私房菜、私家厨,背后竟是“苍蝇小馆”;送到家门口的网络美食,竟然出自“幽灵餐厅”……随着网络订餐“井喷式”增长,线上“黑作坊”却屡屡造成人们“舌尖上的焦虑”。

拦截“黑作坊”,不玩老套路。国家食品药品监督管理总局局长毕井泉此前强调,要严格落实网络餐饮服务第三方平台责任。

美团点评首席食品安全官钟永健表示,美团点评通过“天网系统”查询商家信息,获得动态提醒,完成对入网商家的全生命周期管理。曾被曝光存在“黑作坊”的“饿了么”如今正在努力做好“把关人”,对消费者的食品安全投诉在 48 小时内进行赔偿。

如何在监管中发挥平台优势,形成“1+1>2”的效应?据北京市食药监局新闻发言人唐云华介绍,北京市食药监部门积极引导第三方平台与餐饮连锁企业、中央厨房和集中配餐单位对接合作,提升发展空间;发挥平台技术资源优势,运用大数据分析成果配合监管部门实行有效监管,使平台成为支持政府社会管理的有力助手。

巧啃“硬骨头” “疏堵结合”控风险

小作坊历来是食品安全监管工作的“硬骨头”,一方面因其生产经营条件简陋、自控能力偏低,食品安全风险相对较高,但同时,它又关乎包括困难群众在内的老百姓的生计,取缔一个很可能就断了一家人的生计。

重庆在小作坊风险管理上已经迈开新步伐。5 月 1 日,《重庆市食品生产加工小作坊和食品摊贩管理条例》及其配套办法正式施行。重庆市食药监局法规处副处长涂春元介绍,重庆市通过“疏堵结合”来规范小作坊、小摊贩的生产经营活动,一方面建立事先准入登记制度,适当降低市场准入门槛;另一方面建立食品品种目录管理制度,禁止其生产加工诸如婴幼儿配方食品等食品种类,同时明确生产经营要求,加大信用记录、信息公示、抽查检测等监管力度,做到既保障困难群众收入,又规范小作坊、小摊贩的生产经营。

重庆市食药监局风险管理处处长黎军介绍,监管部门在收集、研判食药安全风险的基础上,形成风险等级和清单,采取相应措施,发布预警,把风险化解在事故发生之前。重庆市食药监局还与相关机构合作共建联合实验室,研究打击行业“潜规则”的检验检测方法和标准,推进食品安全标准提档升级。

重视“吹哨人” 内外夹击“小散乱”

上海的 FARINE 面包店曾让众多“吃货”趋之若鹜,并曾入选沪上人气烘焙面包品牌。但在今年 3 月,有爆料人举报称该店涉嫌使用过期原料。监管部门接举报后开展调查,该店所有分店及生产工厂全部被责令停业,涉案食品被下架,库存原料被封存,公安机关已对 8 名涉案当事人予以控制。

据上海市食药监局有关负责人介绍,涉案门店经销的产品比较复杂,既有过期面粉,也有国产合格面粉,当事人涉嫌用不同的经营模式和不同的形式掩盖自己的行为。

“要加强生产企业监管,推进‘吹哨人’即内部知情人士爆料制度建设和现代化科学监管,在生产关键环节通过远程视频监控系统,进行科学的大数据监管。”该负责人说。

面对小餐饮、小作坊,如何创新监管?中国农业大学副教授朱毅指出,治理“小散乱差”只能走群众路线。对于小餐饮、小作坊等这些监管难点,建立“吹哨人”制度,重奖和保护内线举报人,有助于从内部攻克“堡垒”,促进“小散乱差”企业的综合治理。

