

“问题豆芽”何时休

“使用无根素可以让豆芽无根无须,使用速长剂能让豆芽飞速生长,使用漂白粉可以使豆芽白嫩诱人”,一些无良商贩想出歪招:使用无根素、速长剂、漂白粉等生产浸洗豆芽,全然不顾使用这些化学添加剂对人体潜在的极大危害。

产销“问题豆芽”早就是一个公开的“秘密”,为什么屡禁不止?“问题豆芽”何时休?日前,河南省三门峡市湖滨区检察院以涉嫌生产、销售有毒、有害食品罪,将涉嫌生产“问题豆芽”的张民照、贺帅卫、范国兴、杨千里等 9 人批准逮捕,从而揭开了众多“问题豆芽”生产销售的黑幕,相关部门也部分地回答了上述两个问题。

黑作坊生产 17 万多公斤“问题豆芽”流向市场

17 万公斤,这是三门峡市张民照等 9 名犯罪嫌疑人在不到两年的时间内生产的“问题豆芽”流向当地市场的总量。据承办此案的三门峡市湖滨区检察院公诉局杜秀明检察官介绍,该案是近几年来湖滨区检察院接触到的首例有关食品安全犯罪的案件。犯罪嫌疑人分别为河南省洛宁县、汝阳县、三门峡本地人。其中张民照、范国兴、贺帅卫等分别为四对夫妻,都是以两两作坊的形式生产、销售豆芽。另外一名三门峡本地人杨千里负责向他们销售“无根素”等非法添加剂。

他们中有人最早从 1991 年就开始豆芽生产和销售,最晚的则从 2007 年开始。在生意初期,8 人也曾诚信经营,然而为了获取更高额的利润,从 2008 年开始,他们便从杨千里处购买添加剂用于豆芽生产。

据有关部门调查,2011 年 9 月以来,张民照、贺帅卫、范国兴等人在三门峡市湖滨区崖底乡斜桥村租了十六间厂房,在未办理任何证照的情况下,非法使用豆芽无根素、漂白粉、速长剂、保鲜剂等对人体有害的添加剂,生产、销售问题豆芽达 17 万多公斤。农业部食品质量监督检验测试中心的鉴定结论表

沙门氏菌引起的中毒及防止措施

沙门氏菌多数存在于动物的排泄物中,可通过水和食物传播,中毒食品主要是肉类、奶类、蛋类食品,常由于食物存放不当,食用前未烧熟煮透所致。肉类、食物较易受到污染。

危害:
肠热型(伤寒、副伤寒):开始出现发热不适、全身疼痛,此后患者出现持续高热、相对脉缓、肝脾肿大,外周白细胞下降、皮肤出现玫瑰疹。严重肠局部坏死和溃疡,有出血、穿孔等并发症。
急性胃肠炎型(食物中毒),潜伏期 12~24 小时,突然恶心、呕吐、腹痛、腹泻、发热,如果细菌已产生毒素,可引起中枢神经系统症状,

东阿阿胶被一张驴皮弄得黔驴技穷

7 月 13 日,山东东阿阿胶股份有限公司发出一纸公告,上调阿胶出厂价 25%,零售价作相应调整。这已经不是东阿阿胶第一次涨价,2006 年 5 月至今,东阿阿胶已累计涨价 13 次,出厂价从 500 元/公斤飙涨至 1500 元/公斤。

阿胶涨价,是原料端的驴皮供不应求的缘故。既然有利可图,为何从上市公司到民间资本对养驴这一产业始终提不起兴趣。驴全身都是宝,从驴皮到驴肉到驴奶都是好东西,照理说应该备受资本青睐才对。为此,本报记者到山东东阿县一探究竟。

驴少了, 阿胶厂却越来越多

山东东阿县位于鲁西,隶属于聊城市,与济南平阴县接壤。东阿出产阿胶已有 2500 多年历史,在民间有“阿胶之都”的美称。

“阿胶提价主要还是驴皮涨疯了。”东阿阿胶证券部的工作人员告诉记者,今年初干驴皮价格还在每公斤 80 元左右徘徊,现在已经涨到每公斤 170 元。不仅价格涨了,关键是收不到原料。“成语‘黔驴技穷’,说驴没有招了,现在我们这些买驴的也‘黔驴技穷’了。”负责东阿阿胶采购驴皮的一位资深员工告诉记者,华北地区较大的牲畜交易点张家口张北牲畜交易市场,5 年前,每天上市的毛驴有 600 多头,现在每天上市毛驴只有一两百头。无棣县是山东省的养驴大县,养驴最多的时候达到 1.8 万头,而目前全县养殖驴的数量只有 2500~3000 头。

农业部统计数据 displays,全国毛驴存栏量在 600 万头左右,每年出栏量按 1/3 计算,应在 200 万头左右,即便加上目前少量进口的驴皮,驴皮紧缺也已成定局。历史数据显示,

明,其生产的豆芽中含有亚硫酸盐、6B 苄基腺嘌呤等禁止在食品加工中使用的添加剂。

根据农业部鉴定,无根素主要成分为 4-氯苯氧乙酸钠以及 6B 苄基腺嘌呤。其中 6B 苄基腺嘌呤在 2011 年 9 月之前准许添加,当年 9 月份和 11 月份,卫生部和质监总局分别下文将 6B 苄基腺嘌呤从食品添加剂名录中去掉,明文规定不再发放生产许可证。相关医学专家表示,无根素是一种能使豆芽细胞快速分裂的激素类农药,长期食用会对人体有致癌、致畸形作用。超量摄入会使儿童发育早熟、女性生理发生改变、老年人骨质疏松等。据介绍,该案中负责销售“无根素”的犯罪嫌疑人杨千里明知豆芽生产中不得添加该种物质,仍继续进行销售。这些“问题豆芽”主要流向三门峡市本地的和平路、上村、宏远等多个菜市场。

作坊式生产 检验手段落后 综合监管难落实

如果从 2011 年 11 月 14 日,国家明令禁止添加无根素等有毒有害添加剂,到今年 3 月黑作坊“问题豆芽”案件被查获,9 名犯罪嫌疑人违法生产、销售问题豆芽时间将近两年,为何食品质量监管等部门未能及时发现?

“这与现阶段当地蔬菜作坊式的生产模式有关。”三门峡市湖滨区食品安全委员会办公室监督协调科科长杨华认为,由于豆芽生产主要以小作坊生产模式为主,经营规模十分有限,产品生产程序规范化较差,隐蔽性、随意性强,较之于产业化生产更容易出现食品质量安全问题。据介绍,这些“黑作坊”主要位于城市郊区的乡镇砖窑厂,每天凌晨三四点将生产好的“问题豆芽”运送到市内菜市场内,白天则大门紧闭,有专门房间用于储存“问题豆芽”,如果不是内部有人举报,附近居民群众很难发现。此外,由于小作坊生产经营不集中,导致调查取证很不容易,不便管理。

现阶段蔬菜检验设备相对落后,也给问

出现体温升高、痉挛等;重者有寒战,惊厥,抽搐与昏迷,病程 3~7 天,预后良好。

其他类型:类霍乱型,类伤寒型,类感冒型,败血症型。

防止措施:
控制细菌污染源,防治动物生前感染、宰后污染和食品熟后重复污染,加强食品卫生检验,在肉类检疫、加运输、销售等各个环节严格把关。

防止食品污染沙门菌。控制好各类食品储存的适宜