

上过“舌尖上的中国” 却没能守住“舌尖上的安全” “名气”迷人眼 “食安”抛脑后

本报记者调查知名脍饼铺油条明矾超标事件

□ 全媒体记者 方芳

曾上过“舌尖上的中国”，却没能守住“舌尖上的安全”。位于锡麟街的炭烤脍饼店，因制作售卖的油条被检出明矾添加剂超标而被依法拘留的事件引起市民高度关注，目前案件进展情况如何？我市的油条市场明矾添加情况怎样？相关部门如何加强监管保障食品安全？连日来，本报记者进行了相关采访。

炭烤脍饼店：第一次抽检超标7倍多 二次仍超标

4月26日下午，记者来到位于锡麟街的炭烤脍饼店，店铺大门紧锁，没有了往日排着长龙的热闹景象。铺面很小，但“CCTV央视舌尖上的美食 独一无二 炭烤脍饼”的招牌格外引人注目。

“为什么是这家脍饼铺被查出来了？”“城区其他的油条店铺有没有问题？”

面对市民们的疑问，迎江区市场监管局副局长刘先鹏接受了记者的采访。“不仅仅是锡麟街炭烤脍饼店被检出添加剂超标，我们本次在辖区随机抽检的结果，一共有3家店铺涉及油条添加剂超标，都已经移交公安部门。”刘先鹏说，区市场监管局根据要求开展油条添加剂抽检工作，锡麟街炭烤脍饼店的油条在第一次抽检时被查出明矾超标7倍多，今年1月份市本级第二次抽检，仍然超过了标准值。

迎江公安分局办案人员告诉记者，今年以来，

迎江分局治安大队先后接到迎江区市场监督管理局涉嫌犯罪案件移送书，迎江分局所队联动，通过深入调查，依法取证，及时查处包括锡麟街炭烤脍饼店共三起涉嫌生产、销售不符合安全标准的食品案。现已查明，这三家涉案经营主在生产、销售油条时，使用硫酸铝铵（俗称“明矾”，是一种食品添加剂）作为油条膨松剂，经检测铝残留量超标，违反了《中华人民共和国食品安全法》，涉嫌构成犯罪。目前，犯罪嫌疑人因涉嫌生产、销售不符合安全标准食品罪被依法采取刑事强制措施。4月26日，记者了解到，目前案件仍然还在侦办中。

迎江区市场监管局副局长刘先鹏说：“标准值是每公斤不得超过100毫克铝的残留量，而实际操作人员缺乏安全意识，仅从色泽口感来随意使用添加剂。通过抽检和执法行动，倒逼食品经营者要严格按《食品安全法》的规范要求来操作。”

油条市场：部分店主改用“无铝膨松剂”

4月中旬以来，记者对城区十多家大饼油条早点店铺进行了走访。说起油条的制作配方，很多店主们都表示现在制作油条已经不添加明矾了，改用“无铝膨松剂”，而改用的时间长短不一。

位于司下坡的一家店主在听闻锡麟街炭烤脍饼店被检油条添加剂超标后而改用“无铝膨松剂”，改用后对油条口感是否有影响？该店主说：“以前的油条口感更酥脆，现在炸出来的油条软一些。”

位于黄土坑东路、石化一招菜市场、玉琳路以及茶叶大市场等几家脍饼油条店店主表示，两三年

前就已经知道不能过量使用明矾。其中一家店主说，“每年办理健康证时会有办证人员提醒，制作时要规范使用食品添加剂。”

之前店主们使用明矾制作油条时都按什么比例添加呢？采访中，不少店主表示，以前10公斤面粉大约放2两明矾，并表示是多年来的行业默认配方。

在集贤南路的一家脍饼店，记者看到店主还穿着某品牌“无铝膨松剂”的围裙，他告诉记者，自己十年前便改用无铝膨松剂。对于添加比例，店主竟表示不可透露。

监管部门：加强检查 增加抽检频次

采访中，提及油条明矾过量超标，部分市民表示“习以为常”的同时，更流露出对整个食品安全现状的担忧。

“吃油条我觉得油也很重要，很多都是重复使用。”市民陈女士喜好吃这类传统早餐脍饼油条，一个星期总要吃个两三次。“以前也经常到锡麟街炭烤脍饼店买早点，现在想想浑身都不舒服。希望相关部门加大监管力度，保障食品安全。”市民江女士表示。

据悉，目前我市多通过集中培训，上门巡查，督促经营户遵守食品安全的各项制度；并通过监督抽检，行政执法，加大对市场的规范管理力度。

市市场监督管理局食品安全抽检监测科科长谢耀堂告诉记者，被抽检查处的这几家经营主是违反了《食品安全法》和《安徽省食品安全条例》中“不得超限量使用食品添加剂”的规定，并超标了几倍，因此移送公安部门刑事立案。虽然国家目

前允许含铝泡打粉在油炸类食品限量范围内使用，但所有的食品添加剂包装上都有使用标准，我们要求商家制作时严格按限量使用。“每年全市都会开展抽检工作，检验各主要品种，并根据时令季节的不同进行专项抽检，比如端午节前抽检市面上的绿豆糕，夏季抽检火锅等。下一步我们还要继续加强业务引导和监管工作，增加检查频次，加大监管力度。”

采访中，记者了解到，大观区市场监管局也抽检出几家油条添加剂超标的店铺，该局食品药品监管股朱股长表示，与相关的检察院和公安部门会议之后，目前也在进行立案处罚阶段。“去年进行油条早点的抽检项目后，由市场监管所的工作人员给每个早点经营户发了告知书，进行集体教育。食品安全监管是逐步完善的过程，因为涉及的类别太多，标准也在不断修订。这次关于添加剂超标一事进行的处罚和立案，对大多数经营户都有一定的震慑作用。”



让监管时时在线 笃行

小小一根油条，只不过是明矾过了量，为什么会被刑罚？

上过《舌尖上的中国》是锡麟街脍饼店的最大亮点。口感好、人气旺，即使排队，一些市民们也要慕名而来，店主一家人的生活也由此富足。勤劳致富、凭本事吃饭这样的草根励志故事，却因为违法而蒙尘。

油条加过量明矾更脆口，才会更加好吃。这样的油条可能导致人体内铝过量，严重时甚至可能影响大脑。由此看来，苛以重罚也没什么不对。毕竟，和舌尖上的口感相比，舌尖上的安全才是更重要的一环。

危害身体健康，只是问题油条的第一重危害。危害市场环境，则是更隐蔽也是更大的危害。生产、加工、销售问题食品为法律所不容。许多不法商贩不是不知道，相反还了解得很清楚。即便是问题油条，也不是简单的无知者无畏——虽然在一些媒体的报道中，生产者貌似委屈地说，“我们一直放这么多（明矾）”。但市场监管部门表示，这已经是第二次处罚了。之所以敢冒天下之大不韪坚持不改，关键是其中蕴含着巨大的经济利益。

民以食为天。保障食品安全一刻也不可松懈，更不可掉以轻心。坚持检查常态化，打好持久战，才能确保食品安全。否则，“今天没有”不等于“明天没有”。一些问题食品能够顺利通过生产、加工、销售等各个环节监管，不是一朝一夕之事。近年来食品安全执法检查的经验表明，突击检查能发现问题，但很难发现并清除所有问题。

只有把这场运动战变为持久战，保持执法检查常态化，才会收到良好效果。强化生产、加工、销售等各个环节，筑牢食品安全监管防火墙，既打好安全监管“补丁”，还定期进行“消毒”，才能及时发现隐患，立即纠正和处理。多一些未雨绸缪，少一些亡羊补牢。如此，才能够封死问题食品的销路，铲除其滋生蔓延的土壤，维护群众身体健康。