

# 漂白蜜餞 垃圾中揀原料

## 化學加工 環境極差 常食易致肝疾

香港文匯報訊(記者 劉坤領 北京報道)近年來,食品添加劑的違規使用已經引發多起食品安全事件。4月24日,中央電視台曝光山東和浙江的蜜餞加工廠非法添加漂白防腐劑。加工廠將桃肉等原料直接在露天晾曬,常年暴露在蒼蠅與灰塵中。這些蜜餞原料隨後流入杭州廣東等食品公司。有關蜜餞送檢,發現各種添加劑都超過國家標準最大使用量。食品衛生專家提醒消費者,經常食用可導致肝臟疾病。

中國人食用蜜餞已經有數百年歷史,蜜餞一般五顏六色,品種有話梅、桃肉、橄欖、楊梅等等。通常製作蜜餞的果肉需要經過醃漬加工。

### 魯浙雙無加工廠隨處可見

據報道,上述非法加工廠醃漬桃肉的地方就是路邊的露天水泥池,旁邊垃圾遍地,環境污濁,骯髒不堪。正在醃製的桃肉質量也不盡人意,有很多已經腐爛變質,一些垃圾也夾雜在其中。

而在山東省臨沂市的蒙陰縣和平邑縣和浙江省杭州市餘杭區的塘棲鎮,這類既無衛生

許可證,也無經營證的蜜餞加工廠隨處可見,生產出來的蜜餞質量當然也得不到保證。

據加工廠工人稱,醃漬桃肉必須用焦亞硫酸鈉,它起到漂白和防腐的作用。而這些泡過桃肉的水也會直接排放到村旁的河溝裡。醃好的桃肉經過人工去核後,擺放在地上晾曬,無任何衛生措施。

焦亞硫酸鈉,是一種使色素褪色或使食品不褐變的食品添加劑,具有較好的防腐和抗氧化作用。從地域看,廣東天氣炎熱需要添加更多的焦亞硫酸鈉,用來防腐,而浙江添加會少一些。



不法廠家利用硫磺熏過的爛杏加工蜜餞。 央視截圖



蜜餞加工廠衛生環境惡劣。 央視截圖

另外,在應對政府監督部門檢查上,這些加工廠也十分有經驗。一些企業會建立兩個工廠,新廠只負責包裝和應付執法機關的檢查,而老廠則負責生產加工,一般人很難找到他們的老廠。

### 業界:輔料不超標不好吃

據報道,杭州市餘杭區江南市場蜜餞批發

商稱,做蜜餞輔料「不超標不好吃的」,甜蜜素、檸檬酸等肯定要超標。

北京大學公共衛生學院教授李可基表示,對食品添加劑使用國家有明確的規定,允許在某些食品當中,按一定量的範圍內使用,如果超量、超範圍長期食用的話,可能會對肝臟腎臟增加一些負擔,一些敏感的人也許存在一些危害。

### 國家質檢總局令嚴厲打擊

另據新華社報道,針對部分蜜餞生產廠家違法生產行為,國家質檢總局25日要求各地質監部門立即組織專項整治,對蜜餞生產加工集中的地區,開展區域專項整治,對問題突出的區域實施掛牌整治,依法嚴厲打擊,決不手軟。

## 問題蜜餞 滬下架近8噸

據新華社25日電 針對媒體曝光部分杭州蜜餞生產企業涉嫌過量使用添加劑,上海已緊急佈置開展蜜餞生產、分裝企業專項整治,重點檢查原輔料進貨、食品添加劑使用情況等,並增加抽樣檢查數量和頻次。並對近8噸「問題蜜餞」實行暫停銷售、下架封存。

### 部分流入沃爾瑪世紀聯華

來伊份公司當天發表聲明向消費者致歉,並稱從25日起,對採購自杭州地區的蜜餞產品全部下架停售,同時接受消費者退貨。

據媒體報道,杭州多家蜜餞生產企業存在加工過程嚴重違規、部分產品添加劑超標等情況。其中,杭州靈鑫食品有限公司、杭州梅園食品有限公司、杭州超達食品有限公司等一些企業是上海來伊份、百味林等知名品牌的委託加工單位或供貨商,部分「問題蜜餞」還流入了沃爾瑪、世紀聯華等大型超市。

25日,上海工商部門對全市連鎖超市、大賣場和來伊份門店進行了檢查,要求暫停銷售並下架封存被曝光的「問題蜜餞」。截至當天16時,全市共下架蜜餞類食品7,800餘公斤。

## 食源寄生蟲 深去年檢出率1.62%

香港文匯報訊(記者 郭若溪 深圳報道)近日,一條「三文魚刺身含極多寄生蟲」的微博,在兩天內被網友轉發了近2萬次,「三文魚刺身能不能吃」的話題引起社會的廣泛關注。深圳市疾控中心昨日公佈了今年3-4月全市三文魚等生食海產品寄生蟲監測情況,稱19份樣品中均未檢出含有異尖線蟲。而2011年食品中食源性寄生蟲的檢測結果顯示,監測的247份食品中,食源性寄生蟲檢出率為1.62%。

2012年3-4月深圳市食品安全風險監測共採

集19份生食海產品進行異尖線蟲檢測,包括三文魚、北極魚、吞拿魚、金槍魚、鮭魚等。樣品主要來自日本料理、大型超市以及大酒樓,19份樣品均未檢出異尖線蟲。

### 運送加工被污染機率更高

根據通報的2011年檢測結果顯示,在44份淡水魚樣品中檢出1份含有寄生蟲(肝吸蟲囊蚴),檢出率2.27%;22份海水魚樣品中查見2份異尖線蟲,檢出率10.0%;36份涼拌菜樣品中查見1份含有毛圓線蟲蟲卵,檢出率2.8%。

深圳市疾控中心專家表示,目前,正規市場上作為刺身販售的三文魚,90%以上都是從挪威進口的,都已經過國家進出口檢疫的把關,所以寄生蟲問題並非普遍現象。相對於寄生蟲而言,魚類在運送、加工的途中被微生物污染的機率更高,更需引起關注。

食品專家認為,生吃任何海產品也都會存在一定的風險,想要完全吃得放心,最好應煮熟食用。而在挑選、食用三文魚時,可以通過觀察魚肉上是否有凹凸的疙瘩,判斷魚肉是否被寄生蟲污染。



## 第七屆中國廈門國際佛事用品展覽會

The 7th China Xiamen International Buddhist Items & Crafts Fair

時間: 2012年10月19日-22日 地點: 廈門國際會展中心

## 全球佛事用品第一貿易平台

展覽面積: 85,000平方米 國際標準展位: 4,000個

### 展覽範圍

佛像、佛具、香、蠟燭、燈具、素食、僧服綉品、書畫音像、法器法物、佛教生活用品、佛教工藝品、禮品、寺院建築及裝飾、制香機械及原料、蠟燭機械及原料、其他設備及原料、其他未分類佛事用品。

廈門會展金泓信展覽有限公司(廈門國際會展中心下屬企業)

地址: 中國·廈門國際會展中心 電話: 0592-5959618 傳真: 0592-5959611  
網址: www.buddhafair.com E-mail: info@buddhafair.com

同期舉辦: 第四屆中國廈門國際素食養生展覽會



第三屆中國廈門國際茶業展覽會