统筹 薛军 编辑 王梓 校对 王泓 版式 杨卫萍

福建古田 查获35吨致癌金针菇

执法部门认定为柠檬酸浸泡作坊老板说"自家生产的,一般不吃"



35吨用工业柠檬酸浸泡的可致癌金针菇,近日在宁德市古田县的一个黑窝点里被工商执法人员查获,这些金针菇正准备销往福州的一些食品加工厂和罐头厂。

用硫磺熏银耳、熏笋干已 早有耳闻,而用会致癌的工业 柠檬酸泡金针菇,恐怕很少人 听说过。金针菇为何会用工 业柠檬酸浸泡?作为百姓餐 桌上的常见菜,相关执法部门 应该怎样加强监管?



在这个数十平 方米的大池子里, 黑心商家用工业柠 檬酸泡出了35吨金 针菇

黑窝点紧闭大门偷偷生产

黑窝点最开始是被古田县工商局发现的。一位知情人士告诉记者,5月7日下午,工商执法人员在路过古田县大桥镇横洋村水尾时,发现路旁一栋新建的铁皮房铁门紧锁,四周也被铁皮包紧,里面却传来机器声。

执法人员敲开了大门,发现是一间新建的金针菇生产作坊,有数百平方米,生产环境非常简陋,地上漫流着污水,散发出阵阵酸臭味,630多袋成品和60多桶还在浸泡盐水的金针菇,直接堆放在地上。

执法人员发现,装满已加工好的金针菇的袋子,都是一些猪饲料袋,拆开其中一袋,发现里面的金针菇闻起来有些发酸,摸着还有点黏。最为惹眼的是作坊正中挖出的一个大池子,池内还有一些散发出阵阵酸臭味的金针菇。

工厂的老板拿来一张农民合作社的执照,但这张执照上只核准了食用菌种植,并无核准其进行食品生产。老板交代,这里是合作社加工卤水金针菇的生产地。他们将金针菇和盐水、柠檬酸一起混合倒在池子中,搅拌后捞起,装入饲料袋,准备卖给福州的一些食品加工企业和罐头厂。



老板称自己不吃这些金针菇 🕏

"一想起那个金针菇黑窝点的加工环境,至今仍感反胃。"一位到现场的执法人员向记者表示。

执法人员对池子边堆放的柠檬酸添加剂进行检查时,发现有22个标有"柠檬酸"字样的袋子外包装上并未标注适用于食品加工。按照规定,如果是食品级的添加剂,必须在外包装袋上标注"食品添加剂"的特定字样。而在池子边上,还扔了好几个开包过的柠檬酸、食盐等食品添加剂空袋子。

"5个工业级柠檬酸的空袋子,都是25公斤装的。"现场人士证实,当执法人员怀疑这可能是工业柠檬酸时,作坊的老板慌了,称这些

他们没往池子里加,他撕开包装后就倒掉了。 当执法人员要求解释倒在哪里时,他又无法说 清,最后默认是用于泡金针菇。

"使用这些柠檬酸有没有标准?"执法人员继续追问。"一般凭经验倒,没有去准确计量。" "这样生产出的金针菇,你们自己敢吃么?"瞿姓老板显得有些尴尬,他搓着双手说:"自家生产的,自己一般不吃。"

工商部门以该作坊没有取得食品生产许可证,生产卫生条件恶劣及涉嫌使用非食品添加剂为由,封存了这些金针菇和生产场所。工商部门证实,涉嫌添加上述添加剂浸泡过的金针菇共计34900公斤。

添加柠檬酸可延长保质期



据菌类专业人士介绍,鲜金针菇耐贮性较差,为了让其耐贮,加工时会往里加入柠檬酸,这样的金针菇保质期一般在10个月至1年。

业内人士介绍,先要将含有一定比例盐水及柠檬酸的预煮液煮沸,然后将菇过水冷却。 之后一层菇一层盐,放至缸(池)满,随后注入冷却的饱和食盐水和防腐护色液淹没菇体,而防腐护色液的配制则有一半原料为柠檬酸。 当地工商部门表示, 盐渍对柠檬酸的含量是有要求的, 含量符合标准的, 对人体没有危害; 如果使用过量, 不仅金针菇的质量会大打折扣, 甚至不能食用。药剂学专家称, 长期过量食用含有柠檬酸的食品, 会导致体内钙质流失, 导致低钙血症。而使用工业柠檬酸浸泡, 化学残留会损害神经系统, 诱发过敏性疾病, 甚至致癌。



六十多桶还在工业柠檬酸和盐水中浸泡的金针菇

金针菇加工缺乏标准



古田县一位执法人士表示,古田有数家从事金针菇加工的企业,大多是用盐渍法,但是并没有一定的技术规范,具体的生产流程并不规范,大多使用的是食用柠檬酸。其实,工业柠檬酸与食用柠檬酸价格相差并不大。古田市面上一袋25公斤装的食用柠檬酸,销售价格在180元至190元,而工业柠檬酸每袋比食用柠檬酸便宜50元左右。但目前还无法区别工业柠檬酸和食用柠檬酸,只能看外包装袋上是不是有标注"食品添加剂"的字样。

该人士表示,现场被查扣的盐渍金针菇都含有柠檬酸,但是凭肉眼等判断,很难区别工业级的柠檬酸和食用级的柠檬酸。执法部门也找过专业的检测机构,但是连质检机构也表示,没有办法将两者区别开,因为有毒有害物质含量比较低。

"没有一个盐渍金针菇的标准",该人士表示,盐渍金针菇不是最终产品,而是金针菇系列产品生产线上的一个中间产品,所以终端产品的检测标准也不适用于检测盐渍金针菇。但是又没有有关盐渍金针菇的标准,否则可以按照相关的质量安全要求进行处理。

链接

柠檬酸

柠檬酸是广泛应用于食品、医药、日 化等行业最重要的有机酸。

食品级柠檬酸普遍用于各种饮料、葡萄酒、糖果、点心、饼干、罐头果汁、乳制品等食品的制造。柠檬酸的酯类如柠檬酸三乙酯可作无毒增塑剂,制造食品包装用塑料薄膜,是饮料和食品行业的酸味剂、防腐剂。

工业用的柠檬酸,在化学技术上可作化学分析用试剂,服装的甲醛污染已是很敏感的问题,柠檬酸和改性柠檬酸可制成一种无甲醛防皱整理剂,用于纯棉织物的防皱整理。不仅防皱效果好,而且成本低。 据《海峡都市报》