

近日,市民反映南京白下区洪武路一带销售的早餐蒸饭团疑似用色素染色。记者经过调查,找到了这家用“亮黑”色素染出乌米蒸饭团的早点作坊。摊主表示,是因为买不到乌饭叶,才用色素染的。

目前,白下区公安、工商、食品卫生等部门已介入调查,查获的蒸饭团和色素将送往南京市质检院进行检测,并将在全区范围内排查此类情况。

□快报记者 是钟寅



色素染出来的“黑饭”



这种色素叫“亮黑” 视频截图

“亮黑”色素染出“乌米”蒸饭团

■记者揭开早点作坊“黑”幕,业内人士称色素染蒸饭团已是潜规则

■白下区多部门联合展开调查,查获的色素和蒸饭团将送检

市民反映

吃了乌米蒸饭团, 粪便发黑

市民于女士(化姓)家住洪武路附近,每天上班都会经过羊皮巷、金鑫巷一带,早点摊上卖的蒸饭团包油条是她最爱吃的早餐。可近一段时间来,她吃蒸饭团的时候,觉得有些不对劲。油条的味道没变,蒸饭团颜色一样是又黑又亮,色泽诱人,可总觉得少了一点香味,“难道是用的米不如以前了?”她此后长了一个心眼,留意观察。

结果,她意外发现有几次吃了这样的蒸饭团后,排出的粪便竟然颜色发黑。这把她吓了一跳,“吃了几十年的蒸饭团,也没听说过有这种情况。”她后来多次试探着问小贩,到底是用什么染黑蒸饭团,小贩坚称用的是“天然乌叶”。但于女士并不相信,“以前就听说有不法商贩用色素染蒸饭团。”她怀疑这种黑蒸饭团就像是上海的染色馒头一样,用了成分不明的染色剂,可能会对健康造成危害,她希望有关部门进行检查。

记者追踪

蒸饭团作坊里找出“亮黑”色素

经过连日追踪,记者找到了这处位于火瓦巷附近洪武高层小区的早餐加工点。昨天凌晨4点,女摊主正在制作蒸饭团。记者看到,这处加工点在居民楼下的一个车棚隔间里,面积约两平方米,里面堆放着两个液化气罐和一个点着了火的炉灶,炉灶上的大木桶里蒸煮着米饭。女摊主正将部分米饭

往外搬运,记者注意到,出锅的米饭乌黑发光,还冒着热气。

记者问摊主,这些米饭是用什么染的。摊主答复,“叶子染的。”

按照乌米蒸饭团的传统制作工艺,应该是一种特殊的乌饭叶(学名:南烛叶)洗干净,揉碎加水煮上半小时,除去叶渣,用煮出的汁水浸泡蒸熟米粒。可在这间车棚隔间里,记者既找不到乌饭叶,也找不到用过的叶渣。女摊主一边忙着干活儿,一边敷衍道,“叶子在家啊,我这里没电。”她刚说完这话,记者就注意到货架上放着一个黄色小桶——天津一家公司生产的“亮黑”色素。记者取下这桶色素,女摊主脸色大变,记者追问这桶色素用来做什么,她支支吾吾低着头,不敢应答。

小桶里还剩下小半桶黑色粉末,颗粒细腻,沾到手上后,指尖立即就染上黑色,反复搓洗后,还是有淡淡的颜色,染色附着性强。记者一再追问下,女摊主终于承认,自己染黑蒸饭团的染料不是天然的树叶,而是工业合成的色素。

摊主直言

没有乌饭叶才用色素代替的

女摊主告诉记者,“我以前用乌饭叶染的,后来买不到叶子,才会用这个代替。”据她说,中华门外有卖乌饭叶的小贩,但最近这些小贩不出摊,这样一来,她只能制作白蒸饭团,而做不出黑蒸饭团了。然而,一些顾客习惯了吃黑蒸饭团,她怕影响到生意,于是打听有没有办法买到乌饭叶。结果,朋友告诉她,可以用黑色色素代替,在中华门附近的一家食品添加剂

商店就能买到。

买回的这桶“亮黑”色素包装上没有标明用量,她只能自行摸索使用方法,一开始每次只放小半勺,结果染出的米饭呈红褐色,而且染色不均,模样很难看。后来,她又加大用量,终于找到了把白米染成乌饭的方法。“每次我就用一勺色素,然后用水化开,把米泡进去,过一段时间就能染黑,最后再把上色的生米粒放入木桶蒸煮,最后出来的蒸饭团乌黑油亮,光泽十足。”

女摊主还现场演示染色的过程给记者看,她从“亮黑”的包装桶里挑出一点粉末,然后放在脸盆里冲出一盆“墨汁”,抓来一把米浸泡其中,仅仅5分钟后,米粒就染上了淡淡的黑色。

在这个早餐加工点,记者还找出一个已经包装好的黑米饭,摊主称,这是自己前一天吃剩下的。“做出来的黑米蒸饭团我都会吃,我自己吃的没问题,才敢给顾客吃。要是有问题,借我一个胆子,也不敢卖啊!”她说,刚开始用色素代替乌饭叶的时候,都是把自己当成“小白鼠”,所有做出的黑米蒸饭团都是自己吃过无恙,才敢给顾客吃的。“顾客买乌米蒸饭团,主要是图更有营养,我也没害处。”仅从色泽上看,消费者很难分辨出区别,只有一些味觉敏感的消费能吃出,“亮黑”染色的蒸饭团少了一种中草药特有的芳香。

她一再强调,实在是买不到乌饭叶,才会出此下策。

业内人士

色素染蒸饭团已是“潜规则”

昨天清晨5点,洪武路派出

所的民警接到报案赶到现场。这名女摊主被带上警车,前往派出所配合调查,这家“蜗居”在车棚中的早餐点也暂时关闭。据摊主交代,这桶“亮黑”是从南京中华路的一家食品添加剂商店购得。记者来到这家店时,询问店主情况。店主坦言,色素染蒸饭团已经是业内皆知的“潜规则”,一旦买不到乌饭叶,早点经营者就会用色素代替。更可怕的是,色素的用量全凭早点经营者的个人习惯,根本没有一个统一标准。店主说,“这种色素是用在饮料上的,这是合法的用途,你用在蒸饭团染色上就是违法的,和上海染色馒头一样的道理。”

记者又询问了其他早点摊的摊主,一位在中华门附近卖蒸饭团包油条的小伙子说,自己根本不会制作黑蒸饭团,所以干脆就老老实实卖白米蒸饭团。“早听说有人用人工色素给蒸饭团染色,这种事情不能干,万一吃坏了怎么办啊?我卖白米蒸饭团,我卖得放心,顾客吃得也放心。”

有关部门

蒸饭团送检,全区排查早点摊位

目前南京白下区公安、工商、食品卫生等部门已经联合对此事进行调查,并准备将查获的蒸饭团和色素送往南京市质检院进行检测。记者从白下区食品安全委员会获悉,昨天下午两点由政府牵头,多个职能部门已经开过会,会上明确日常的早餐摊点是由区城市管理局负责监督,下面将安排城管和工商对区内所有早餐摊点严密排查,防止再有类似存在安全隐患的黑蒸饭团流入市场。

算一笔账

用“亮黑”一年能省三四千

“亮黑”代替乌饭叶,不仅是省事,同时也能省钱。

文中那位女摊主说,乌饭叶每斤三元,每天至少要用四五斤,也就是说花费15元左右。而一桶“亮黑”售价60元,每次只用几克,一桶能用上大半年。换言之,乌饭叶上色一周花费的成本,与“亮黑”染色一年花费的成本相当,一年下来就能省下三四千元。

两点疑问

“亮黑”能否用于蒸饭团?

南京中华路一家食品添加剂商店的店主告诉记者,“这种色素是用在饮料上的,这是合法的用途,你用在蒸饭团染色上就是违法的,和上海染色馒头一样的道理。”据了解,这次查获的“亮黑”是一种复合添加剂,其中包含了日落黄、亮蓝、苋菜红等三种常见的食品着色剂。由于着色剂复合叠加,具体用途、用量在包装上又未能标明,需等检测报告出来,才能判断“亮黑”色素是否能用在蒸饭团上,是否有害健康。

用多少会对人体造成危害?

这种“亮黑”色素包含日落黄、亮蓝、苋菜红。据了解,“日落黄”是一种人工合成着色剂,可用于饮料、糖果、腌制小菜等,但用量受到严格限制。世界权威机构对日落黄的安全性进行过评价,认为该添加剂的每日允许摄入量为0~2.5mg/kg(体重)。人如果长期或一次性大量食用日落黄等色素含量超标的食品,可能会引起过敏、腹泻等症状,当摄入量过大,超过肝脏负荷时,会在体内蓄积,对肾脏、肝脏产生一定伤害。亮蓝,根据规定,可用于饮料、糖果、糕点上彩装等,最大使用量0.025g/kg。苋菜红,根据规定,可用于饮料、糖果、糕点上彩装等,最大使用量0.05g/kg。



太平商场
NANJING TAIPIING EMPORIUM



太平购物广场
TAIPIING SHOPPING PLAZA

2011年全面提前实现双过半!

南、北太平联动 盛大酬宾

9折再满20减10元

服饰类
儿童
床品等

黄金、珠宝、玉器、百货类商品

中国黄金358元/克

北太平 玉器 满30减10元
钟表 合买8折,进口9折

家用电器类商品平价销售

海尔 空调正1.5P 2399元 彩电32寸 2399元
格力 空调全场优惠+好礼
美的 空调正1.5P 2299元
电扇 8.5折起售,转页扇 仅49元

周大福 独家推出满1000减200元
周大生 特别钜惠百款钻石一口价酬宾
前所未有的价格,您一定会动心!

详见店堂公告