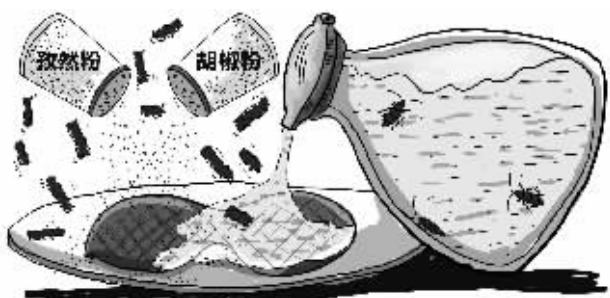


黑作坊用脏油加工“酒鬼花生” 为掩盖异味猛添孜然、辣椒粉

徐州警方捣毁两个黑窝点,近10余万箱问题食品已经出厂

卫生纸黑窝点仿制多个品牌卫生用品;问题食用油生产六种口味“酒鬼花生”。9月22日下午,徐州云龙公安分局大郭庄派出所民警通过走访社区发现,在该辖区李庄村分别藏有一家使用问题食用油生产假冒“酒鬼花生”的作坊和一家加工仿冒“奥博”“圣花”等品牌卫生纸的“黑心”窝点。当天,两家造假窝点均被查封,相关人员已归案。



漫画 张冰洁

小作坊生产“品牌”卫生纸

9月22日15时左右,记者跟随执法人员首先来到位于大郭庄街道李庄村的一户居民家中,原来暗藏着卫生纸造假窝点。只见小院里有四间厂房、库房,生产环境凌乱不堪,厂房内一捆捆约3米高的大卷原料纸直接裸放在地,而切割好包装过的卫生纸更是堆满了3个库房。

据大郭庄派出所孟警官介绍,此次查获的卫生纸原料居然被包装成五六个品牌,其中小有名气的河南“奥博”牌,山东菏泽“圣花”“百荷星”牌卫生纸均被仿冒。另外,执法人员现场查获多台复卷机、纸品专用

切割机,同时还发现大量不同品牌的卫生纸包装袋。

“从原料卷纸进行切割,然后分装成小包装都是工人直接手工完成。像这样集生产、生活、储存于一体的厂房,根本不具备卫生纸的生产条件。”

据执法人员介绍,该窝点经营者归案后,交待称因仿冒品牌卫生纸成本低收益大,就买了几台设备进行造假生产,其中原料卷纸是从河南、山东等地的造纸厂购进,仿冒比较热销的几个卫生纸品牌进行加工。目前,卫生纸样品已送往质检部门,检测各类菌群是否超标。

“酒鬼花生”靠作料掩盖异味

16时左右,执法人员又赶到距离该卫生纸窝点不远的“酒鬼花生”黑作坊,只见在一个对外出租的大院子里,有两间厂房,南侧500多平方米大的厂房里,堆放着千余箱“酒鬼花生”,箱子外印有“金华市良洪食品厂”字样。在厂房中间,有几张9米长、3米宽的复合板晾晒台,上面沾有黏乎乎的花生残渣,脏兮兮的扫帚、铁锹、畚箕竟然作为操作工具也摆上了晾晒台。而在厂房最东头,堆放了10余桶加工产品所用的油,添加剂。记者打开其中一桶食用油,油表面有一层厚厚的泡沫,不仅气味刺鼻且没有黏稠性。

孟警官告诉记者,前几天,民警来到李庄村走访时,无意中在这个院子里有家食品加工坊,厂房设施简陋,卫生条件很差,随后通知了云龙区卫生、质检和工商部门执法人员

到场,进行联合检查。

据介绍,这家作坊使用的是问题食用油,工人再通过添加孜然、辣椒粉、海苔等作料以“掩盖”异味生产出六种口味的“酒鬼花生”。同时,卫生和质检人员指出,加工鱼皮豆的木板平台也不符合规定,木板里有甲醛和胶水,对人体有害,按照国家规定,加工食品要一律使用不锈钢设备。

“眼前暂扣的千余箱‘酒鬼花生’产品仅是冰山一角,连日来经警方查证发现,近10余万箱问题食品已经出厂,案值达80余万元。现在正追查这里出产的产品流向哪里。”执法人员告诉记者,从这家黑作坊查获的账本来看,产品主要热销广州、西安、辽宁、安徽等地,像沈阳曾经一天发货600箱。目前,黑作坊老板夫妻俩及两名主要销售商已被刑拘。

快报记者 邢志刚

新闻链接

南京药监突击查餐饮单位食用油

湖南路“重庆鸡煲”散装油桶没标签

昨天,南京市、区两级食品药品监督部门联动,针对餐饮单位的用油问题进行突击检查。记者跟随执法人员,抽查了湖南路的傣妹、重庆鸡煲等多家餐饮店,发现总体情况良好,但也有来路不明的食用油。据悉,南京市食品药品监督管理局已启动了为期4个月的餐饮服务环节食用油脂专项整治工作行动。

全市拉网检查餐馆食用油

据了解,南京市食品药品监督管理局制定了《南京市餐饮服务环节食用油脂专项整治工作方案》。明确从现在起到年底,将在全市范围内开展餐饮服务环节食用油脂专项整治工作。

重点要求餐饮服务单位在采

购食用油脂时,查验、索取并留存供货者的相关许可证明、采购清单及票据;详实记录食用油脂的规格、数量、生产批号、保质期、供货者名称、联系方式及进货日期。餐饮服务单位要建立并严格执行餐厨废弃物台账管理、分类放置、日

产日清和流向追溯制度,并按照有关规定设置油水分离池、油水分离器等设施。禁止餐饮服务单位将废弃油脂交给未经工商部门登记注册的单位或个人处理。严厉查处餐饮服务单位采购、使用“地沟油”的违法案件。

湖南路傣妹火锅

水泥盖上锁防人偷泔水油

最近,南京傣妹被曝光“牛血”充当鸭血后,各家门店生意都受到了影响。很多市民对于傣妹的食用油也存在疑惑。昨天上午,鼓楼区食品药品监督管理局检查的第一家饭店就是傣妹。店堂经理一路带领检查人员来到厨房,经理介绍,在制作火锅底料的时候,他们会用到食用油。在墙上的锅底配方比度

表显示不同味道的锅底所用的油量也不同,平均每个锅底用一两左右的油。中粮集团的福掌柜色拉油,一桶是38斤。经理介绍,每天他们要卖出200~230盆左右的锅底,用油量是三桶。

吃完火锅后的废渣油倒在哪里?记者看到,在厨房门口有两个废油桶,桶上放着一个漏斗盆,滤

掉油渣后的油都放在专门的隔油池,南京桂金废油回收站会定期来回收。为了防止隔油池被人半夜撬开偷油,傣妹火锅店还专门在水泥盖上加了一把铜锁,钥匙只有废油回收的人才有。检查人员也查了食用油的进货记录和供货商的资质、食用油的检查票据和回收油的收据,没有发现问题。

湖南路重庆鸡煲店

用的是5.4元一斤的散装油,桶上没标签

在湖南路狮子桥美食街的重庆鸡煲,记者看到他们的食用油是散装的。饭店厨师说,店里用油很少,基本都靠调料来提升鸡的味道。油都是给员工吃的。

据店员称,这个店是今年年初开始营业的,所用的油都是从附近菜市场批发来的。记者从进货单上看到45斤的油是243块钱,划下来是

5.4元一斤。而目前超市所卖的豆维家大豆油是11元左右一斤,金龙鱼大豆油12元一斤。

当检查人员问他们索要台账时,店员一时没能拿出来。只拿出了食用油是江苏海悦实业有限责任公司生产,供货商地址在铁心桥。产品许可证和油品检测报告也难以让人信服,按规定,所购买的

食用油标签必须和产品许可证一致。在现场记者看到散装食用油桶上没有任何标签。检查人员说,要检查采购的油是不是与票据上一致,如果一致,又是近期采购的,检测报告也合格,就没问题。如现场实物跟台账记录不一致,或是采购很少,现场的油很多,就说明来的渠道不正规。

水游城川味观

食用油有固定供货商

在位于夫子庙风景区水游城的川味观饭店储藏间,检查人员发现,饭店使用的食用油为“海悦牌”大豆油。“我们从开业,就一直用的是这家企业配送的油。”川味观的厨师长告诉记者,非节假日,平均每天要用100多斤油,约3桶多,双休日的时候用量还要大一些。

川味观副总经理宋巧玉说,自从“地沟油”事件后,川菜的点击率很少,就连招牌菜“水煮鱼”点击率也很差,水煮鱼的用油量很大,一碗水煮鱼的用油量是两斤左右,现在,每天只能卖出几份。

之后,白下区食品药品监督管理局对所餐厅的食用油的进货凭证

进行抽查,没有发现问题。

“口水油”如何处理?宋巧玉表示,所有的剩菜,他们都倒入专门的餐饮废弃物桶,店里产生的泔水油则由定点企业回收。该店工作人员表示,泔水油回收者要携带废油脂收集许可证,才允许进店。

快报记者 安莹

梦想。插上翅膀

心有多野,未来就有多远。梦想激涌,每个成就都是起点。
勇者,从不满足现状;智者,尤擅提升自我。
汽车周刊,一路勇往直前,就如你一样。
我们携手,为了更远大前景不断超越自我,为梦想插上翅膀。