

记者近期在多地了解到,一些火锅店、小吃店为了吸引顾客,大肆在食品中添加罂粟壳。而在调料市场和网络上,还有人公开售卖罂粟壳。这则报道再次引发吃货们对食品安全的担忧:我们会不会“被吸毒”?

而在南京,去年4月曾发生过这样一件离奇事:一位市民吃过火锅后进行毒品尿检,结果显示为阳性。警方根据线索,查到有商家售卖罂粟壳。现代快报记者走访调味品市场,结果正如一位厨师所说:“现在敢明目张胆卖的,几乎没了。即便有,也不会卖给你这种生面孔。”那么,我们身边的餐馆中,到底有无违规使用罂粟壳的现象?食药监部门又是如何管理的呢?

现代快报记者 吴怡 付瑞利 见习记者 徐萌 综合新华社



添加罂粟壳成为一些餐饮店的“潜规则” 网络图片

多地火锅调料检出罂粟壳 南京开查“食品里的鸦片”

危险的多地查出 罂粟壳入调料

9月下旬以来,陕西延安、榆林、宝鸡等多地的面皮、羊杂汤等风味小吃中,先后检出被国家明令禁止使用的罂粟壳成分。一些食客吃完后,在毒品尿检中查出呈阳性。事实上,不仅是陕西,罂粟壳入调料事件在全国其他地方也曾被发现。

四川一位在多家火锅店做过十多年的厨师告诉记者,餐饮店用罂粟壳作“秘方”是为了留住客人,一般小店用的多,“以前是把粉直接放在火锅底料里,但监管部门来查的时候都要抽取底料化验,所以,现在很多商家都把罂粟壳放进味精或者吃火锅的碟子里,这样不容易被查出来。”

提起罂粟,人们就会想到“鸦片”。罂粟壳是成熟的罂粟果去掉籽后的部分。把它放在汤里,会煮出“鸦片”成分从而使人们上瘾吗?医生说,罂粟壳中的生物碱虽然含量较少,但对普通人来说,长期食用容易成瘾。并且,长期食用含有罂粟壳的食物,还会对人体神经系统造成损害,并可能造成慢性中毒。

市场一斤200元 网上也在公开卖

食品中添加的罂粟壳从何而来?记者调查了解到,一些调料店在公开售卖,网络上罂粟壳销售市场也已经形成。

在四川南部小镇的“调料一条街”,一家调料店的女老板向记者介绍了一种“能把客人留下来”的香料,这种香料就是罂粟壳。女老板说:“这个东西要提前一周预约,我们也只卖给熟客。”

老板介绍,好一点的罂粟壳200元一斤,非常畅销,“不少小火锅店在买”。

一位知情人士告诉记者,罂粟壳又叫米壳,在网上搜索“米壳”,会发现多家商店在出售。一些店家虽然没有直接写“米壳”,但是用“罂粟增香粉”“罂粟回味粉”“罂酥”等同音字作掩护。

调味品市场 一听“罂粟壳”,老板直摆手:那都是骗人的

昨天,在南京长虹路大市场,现代快报记者随机走进一家调味品店。店主得知“来客”需要开火锅店用的调料,就指指堆在地上的一袋袋香料,称可以买些回去,自己熬底料。

当被问到有无调料可以为火锅提香时,店主愣了一下,记

者表示想买点罂粟壳。对方一听,立即摆摆手,称没人卖那东西的,“那都是骗人的,还是自己熬出来的底料香。”

随后,记者又走进另一家调味品店,“罂粟壳”三个字刚出口,年轻的店老板就开始“教育”起记者来。他指指斜对

面一家卷帘门紧闭的店铺称,买卖违禁品,就是这后果,“卖的调料里有苏丹红,给火锅增色。你看,今天关门了吧。”

另一名店主表示,那家店卖的辣椒粉里含苏丹红,饭店使用后被查,调味品店也受了罚,“现在谁还敢卖罂粟壳?”

街头饭店

“香辛料”具体是什么,老板不清楚

昨天下午,玄武区北门桥附近一家火锅店内,店经理拿出一袋红汤底料,“我们的底料都是一锅一料,由厂家统一送来,店里厨师不再加工,主要负责配菜切菜。”

这袋火锅底料包装完好,产地为山东青岛,后面附有配料表。除了大家熟知的郫县豆瓣

酱、辣椒、牛油、冰糖、胡椒等,还有香辛料。但当被问及香辛料指的是哪种香料时,这位经理摇摇头,表示要询问总公司才知道。

虽然不知道香辛料具体是什么,但这位经理明确说,他们的火锅底料是不可能含有罂粟壳成分的。她指着包装上的蓝色QS标志,“底料都通过了国家生产许可,里面应该不含大烟壳之类的违禁物。”

店家自制火锅底料,没按规定公示配料

在估衣廊附近一家重庆火锅店内,老板称,他们的火锅底料都是由重庆厨师配制。随后,他端出一小碗底料,闻上去有较重的花椒、辣椒和牛油味。

“作为重庆火锅,有麻辣和牛油的味道完全足够了,没有必要添加大烟壳来提味。”该老板称,如果真出现了上瘾的感觉,食客自己也会觉得不对劲。



南京某火锅店自制的火锅底料 见习记者 徐萌 摄

部门管理 南京开展调味料、火锅底料专项检查,重点查罂粟壳

针对近期多地火锅底料中罂粟壳频现的情况,南京食药监部门也拿出了应对措施。现代快报记者了解到,10月29日,南京市食药监局向全市各区县的食药监部门下发通知,开展火锅底料、调味料等的专项检查,而检查的重点就是罂粟壳成分。

“如果查到有添加的,将会根据《食品安全法》的相关规定,按照违法销售金额的多少,对商家进行处罚。”食药监部门相关负责人表示。

生面孔 很难买到罂粟壳

到调味品市场走访前,从事厨师行业多年的江先生就告诉现代快报记者,生面孔去问,肯定问不到的。况且,现在卖罂粟壳的也少多了。江先生说,当年惠民桥市场上,就有卖罂粟壳的,200元一斤。

江先生说,四五年前,他的一个同行朋友开火锅店,就用了罂粟壳。“那时管得也不严,用罂粟壳就像用八角、孜然一样,用来调味的。”他说,炒菜时,厨师一般是“不屑”用罂粟壳的。不过,有些人在做卤菜和汤菜时,可能会用到的。

“用不用那东西,行家是能尝出来的。”江先生称,用了罂粟壳,食物确实会有一种特殊的香味。食客吃了会不会会上瘾不好说,但吃久了肯定会觉得,别家的食物“不对味”。

他说,现在对罂粟壳的管理严格了,但市面上一些“增香剂”“增香粉”里,是不是加了罂粟壳粉末,就不得而知了。

食品里的“鸦片” 谁来监管?

早在2008年,罂粟壳就被列为非食用物质,禁止在食品中添加。然而,多地均发现罂粟壳入调料的现象,漏洞到底出在哪里?陕西省延安市食品药品监督管理局工作人员表示,食品药品监督管理局对不法摊主违法在食品中添加罂粟壳的查处上,存在取证难、查处难等困难,“一些不法摊主往往将罂粟壳碾成粉末,随后将其添加进辣椒油、味精等调味品中,肉眼很难发现其中的违禁成分,‘闻不见’‘看不到’是这类案件的典型特征。”

国家行政学院副教授胡颖廉认为,添加罂粟壳成为一些餐饮店的“潜规则”,折射出我国食品市场结构失调的问题,同时还暴露出食品安全监管方面的短板。一方面,我国整体消费水平偏低,低端需求广泛存在,诱发了市场机会主义的行为;另一方面,我国食品生产经营者呈“多、小、散、乱”的格局,产业结构还有待提升,产品质量保障能力还不强。