

无证作坊生产包子馅,究竟卖到哪里 快报记者凌晨追踪,揭开“黑馅”内幕

馅料至少送到南京街头两家包子店,执法人员接报后迅速查处

南京人的早餐不外是油条豆浆包子煎饼……近日有市民在网上发帖称,看到一处包子馅加工点,看过之后不再想吃包子了,因为里面生产环境脏乱,根本不适合生产馅料。16日中午及17日凌晨,现代快报记者进行了暗访,发现作坊老板将馅料送到市区不少包子店。面对询问,包子店老板却声称馅料都是自己做的,在看到视频证据后,店方才承认此事。执法人员已对馅料加工点、包子店无证经营等行为进行了查处。现代快报记者 孙玉春/文 现代快报记者 施向辉/摄

记者
暗访

加工者自称 进货包子店有30多家

据市民孟先生日前在网上爆料,前两天,他去南京鼓楼区幕府佳园办事,在小区发现了一处比较隐蔽的包子馅加工点。加工点位于山脚下,只有三个老人里外忙碌着,进去一看,里面正在加工着大量的包子馅料,环境脏乱。孟先生说,这样的馅料估计是要流向市区一些包子店的,但这样的包子哪里能放心吃?

3月16日中午,现代快报记者来到位于幕府佳园16幢楼下的这处加工点,发现现场正在进货,在门口地上摆放了不少袋青菜。记者上去询问,门口一名六七十岁的老太太说:“是的,我们这里做菜包子馅。”

“送很多家呢,有三十来家,包括桥北也送。每天凌晨4点就出车了,要花好几个小时。”老太太说,每次要送十几桶的馅料,全部是在幕府佳园加工的。

记者表示想买点馅料,这时一位中年男子从房子里出来,老太太就指着他说,“这就是老板。”这名老板见到记者显得很奇怪,马上问记者是在哪里开店,是谁介绍到这里来的,“该不会是记者吧?”

“你正常做生意,怕这些做什么?”听到这个话,老板才放松了一些。

凌晨
追踪

一桶桶馅料 送进市区包子店

17日凌晨3点多,现代快报记者来到幕府佳园,夜色中这里已经在忙碌着装货,老板将一桶桶馅料装进面包车。凌晨4点左右,面包车出发了。

车子出来后在幕府西路高架桥下掉头往中央北路行驶,在经过北固山路路口后,停在了一家麦香包子店门口,卸下一桶馅料。

随后,面包车在前面中央北路菜市场门口再次停靠,又卸下一桶馅料。

记者跟着进入了中央北路菜市场,找到了里面的一家包子店。这家包子店还没开始包菜包子,当问到菜包子馅料是哪来的,店主很有自信地说:“当然是自己做的,自己做好,我们不用外面的料。”

可能是觉察到后面有车子一直跟着,那辆送货的面包车行驶过程中速度很慢,甚至在进菜市场时还走错了路口,又折返回来。在和燕路路口,这辆面包车在变红灯之前突然加速通过了路口,很快就消失了。



这家作坊卫生环境令人担忧



“黑馅”配送中……



凌晨3点多,老板将一桶桶馅料装进面包车



凌晨4点左右,面包车出发了



面包车在中央北路菜市场门口卸下一桶馅料



北固山路路口的另一家“麦香包子店”当天被查处

执法
检查

无证无照,卫生脏乱差

17日上午11点,现代快报记者再次来到这处加工点。在接到记者反映后,鼓楼区市场监督管理局宝塔桥分局投诉站的王站长带人赶到现场。

这里的脏乱环境令人吃惊。生活区和生产区根本没有严格分开,进门处就是烧饭的锅灶,进去则是堆放大量面粉、猪油、色拉油、烧碱、白砂糖等原料的地方,旁边就是馅料搅拌机,旁边放着一桶桶的豆腐干、碎木耳等。而再往里则是生活的卧室和

饭厅等。

搅拌机灰头土脸,一看就是没有认真清洗过,地面上满是水迹,一袋袋装在纱布袋里的粉碎过的青菜在沥水。一位在里面工作的老人走进自己都险些摔了一跤。

房间墙上也是大片的黑色污渍,看记者拍摄,里面的人抓紧把墙上擦了一下。

经过检查,这里没有工商营业执照,也没有作为加工后场所需要的生产许可证。三位老人也没有健康证。

所用原料无进货票据

老板不在现场,其妻子说,生产的菜包子馅不是对外送货,而是自家用的。

“一家能用得了这么多馅料?”面对地上东一堆西一堆的青菜馅,她仍然不承认有对外送货,称除了自己家在南湖有包子店,亲戚在南站等处也有包子店,“全是家里人自用。”她称自己不懂做馅料的地点也需要证照,以为自己的包子店有执照就可以了。王站长当场指出,这样的条件,即使

办证也办不下来,因为在居民区是不允许搞这类后场加工的,条件又差,而且凌晨还存在扰民问题。

在检查其所用的原料时,执法人员还发现大量白色桶装的色拉油,“如果是粮油市场进的散装油,那也要提供进货票据。”此外,大量的猪油只有一桶贴着“金锣”的商标,其他都是光桶。执法人员要求其尽快提供相关进货票据,并且从即日起停止生产。

“麦香包子店”也被查处

随后记者又来到了中央北路北固山路路口的麦香包子店,鼓楼区市场监管局小市分局的顾科长也带人到场检查。

在记者出示了相关证据后,这家包子店的人终于承认,是在早晨进了一桶馅料。而且执法人员发现,这家店面本身也没有营业执照。

“为什么要从外面进馅料?是便宜吗?”

对于记者的疑问,店方称,成本上并不便宜,至于原因他不愿意讲。不过据执法人员分析,包子店面积极小,操作间腾挪空间不大,另外加工馅料工序很多,费时费力,包子铺从外面购买馅料省事,店面只要发面、包和蒸就可以了。

另外一家包子店由于暂时没人,执法人员表示将继续调查。

追问

还有多少蒙着面纱的后场?

在2011年时,媒体就曾经曝光过南京一家知名甜品连锁店的后场,发现不少原料没有标识。原料库里还有不少过期的原材料,卫生状况也不好,随后该店厨房被立即停业整顿。“和包子一样,这其实再次反映了我们日常生活中的各种用品、食品,是流水线工业化生产的状况。”相关执法人员表示,就如同我们吃早点时喝的豆浆是作坊磨好送到早点摊的,烤鸭店的鸭子,是作坊加工好送到店里卖的。

一个小作坊,可能就负责几十家包子店的馅料配送,虽然仅仅配送的是菜包子馅,那么包子店的肉包子馅呢?就确定是自己加工而不是外面无资质的加工点送来的?对此,执法人员说,对于像包子店这一类的生活服务类门面,他们平时也在加强检查,也提醒各个包子铺等,做好日常进货索证索票工作,还要想着做“良心食品”。