

食品

SHI PIN

安全

AN QUAN

调查

DIAO CHA

任盈盈◆著

東方出版社





任盈盈◆著



食品

SHI PIN

安全

AN QUAN

调查

DIAO CHA

5860
SB/22/04

東方出版社

责任编辑:陈寒节 廖西岚

版式设计:吴 末

责任校对:姜 欣

图书在版编目(CIP)数据

食品安全调查/任盈盈著;

_北京:东方出版社,2004年7月

ISBN 7-5060-1937-X

I. 食...

II. 任...

III. 食品卫生—调查报告—中国

IV. R155

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2004)第 053840 号

食 品 安 全 调 查

SHIPIN ANQUAN DIAOCHA

任盈盈 著

东方出版社 出版发行

(100706 北京朝阳门内大街 166 号)

北京盛兰兄弟印刷装订有限公司印刷 新华书店经销

邮购地址:100706 北京朝阳门内大街 166 号人民东方图书销售中心

电话:(010)65250042 65289539

2004 年 7 月第 1 版 2004 年 7 月北京第 1 次印刷

开本:787 毫米×1092 毫米 1/16 印张:18

字数:218 千字 印数:1—5000 册

ISBN 7-5060-1937-X 定价:22.00 元

前 言

近几年来，食物中毒事件在各地频频发生，根据有关部门的统计，每年我国消费者因食物残留农药和化学添加剂中毒的人数超过10万人。大米、蔬菜、鸡、鸭、鱼、猪肉、豆奶、肉松、火腿、卤制品……凡是可以裹腹的东西几乎都被列入“有毒食品”的黑名单，消费者怀疑今后还有什么食品可以放心地吃，经营者抱怨一粒老鼠屎坏了一锅汤。在我们打造放心食品、绿色食品、有机食品的过程中，竟然还有这么多的“有毒食品”跨入我们的菜篮子、走上我们的餐桌、进入我们的口腹之中，实在让人痛恨不已。到底是谁败坏了我们的食品市场？法律与道德都会对此予以追究。

下面展示的这些食品安全事件是近几年来发生的真实故事，有的发生在不久以前，这些曾经发生的事件给我们的生活蒙上了一层阴影，给我们的消费者上了一堂严峻的课，一桩桩、一件件，触目惊心，令人发指。无论有切肤之痛也好，胆战心惊也罢，让我们记住这些可怕而深刻的教训，切实净化食品市场，把好“食品安全”关。

目 录

1. “醉”槟榔暗藏“毒”	1
2. 怪味豆芽“毒妆”登场	6
合肥“尿素豆芽”卖得俏	6
“漂亮”豆芽激素催生	7
南昌“化学豆芽”白又壮	8
兰州鲜豆芽能致癌	9
3. 方便面“是非”多	12
方便面“伴侣”问题多	12
过期方便面“变身”芝麻酱	16
4. 劣质奶粉频频害人	19
安徽阜阳:劣质奶粉比米汤还差	19
黑龙江:劣质奶粉祸害 4 个月男婴	23
兰州:劣质奶粉“现身”	24
江西:查封 6700 多公斤劣质奶粉	25
成都“劣质奶粉”落网	26
5. 毒豆奶“兴风作浪”	29
辽宁海城:豆奶毒倒 3000 多名学生	29
海城学生中毒事件追踪(一)	29
海城学生中毒事件追踪(二)	31
海城学生中毒事件追踪(三)	34
海城学生中毒事件追踪(四)	36
辽宁凌源:1000 多名学生豆奶中毒	37

6. 鲜肉松里“猫腻儿”多	40
太仓肉松事件追踪	45
7. 敌敌畏浸泡“鲜”火腿	49
8. “乡吧佬”“香”不再	55
“乡吧佬”事件追踪(一)	59
“乡吧佬”事件追踪(二)	63
9. “吊白块”肆虐 毒粉条“逞凶”	65
浙江金华:致命毒粉丝“现身”	65
湖南:粉丝“闯祸”近 300 名学生中毒	66
湖南祁东:粉条生产有“歪招”	66
10. “黑”腐竹“名堂”多	71
湛江查出有毒腐竹	71
腐竹加工“毒物”随意添放	73
鹤山毒腐竹大量销往国内大中城市	75
11. 生物毒素“结伴”大米	79
江苏:毒大米加工厂“落网”	79
辽宁:伪造“免淘绿大米”现形	80
广东查封 300 吨致癌大米	80
广州又现 800 多吨可疑米	84
广东梅州惊现“另类”毒米	84
陈年大米“花样”多	85
陈化粮变身毒米粉又“惹”事	88
12. 毒香肠掀起“千层浪”	90
香肠为什么这样“红”	90
南京:毒香肠“露馅”	91
南京毒香肠事件追踪	93

13. 如此“问题鸡”谁敢碰	98
人尿泡死鸡“转型”上市	98
德州廉价扒鸡竟是病死鸡	99
北京怀柔注水鸡公开卖	102
注水鸡悄悄“混”进京城	104
光鸡增“肥”有术	105
14. 毒鱼巧“化妆”	109
含色素冰鲜鱼惊现羊城菜市	109
怪味鱼原是“柴油鱼”	113
“洗衣粉鱼”现身市场	113
15. 工业双氧水“喂饱”鱼翅、开心果	116
裹上毒外衣的鱼翅、开心果	116
开心果越白越毒	118
16. 精心炮制的“黑白”木耳	122
黑木耳“黑”得吓人	122
硫磺熏蒸银耳“现身”北京	126
17. “毛发水”酱油让人发毛	131
“毛发水”酱油让人不寒而栗	131
酱油勾兑触目惊心	131
18. 变味醋兴“毒浪”	137
变味醋连连“侵袭”	137
怪味醋起“波澜”	139
19. “万人迷”火锅“毒辣”诱人	144
麻辣老汤原是“千人涮”	144
苏州：火锅店食品竟是甲醛泡	146
南昌：有毒食品添加剂“造”火锅料	147
火锅底料“硬”的“猫腻儿”	149

20. 小瓜子大问题	155
南京:缴获 3 吨毒瓜子	155
广州:硫酸亚铁爆炒毒瓜子	156
新疆:两吨毒瓜子“落网”	157
南位村“五香”瓜子“作料”多	158
散装瓜子“问题”知多少	160
21. “瘦肉精”毒倒“众生”	164
“瘦肉精”向食肉者“发威”	164
广东河源毒猪肉事件追踪	165
湛江发生首起“瘦肉精”中毒事件	169
广东顺德“瘦肉精”猪肉“撂倒”100 多人	169
南京:假冒猪肉检疫章又“现身”	170
22. 毒狗肉全身是毒	174
苏州:缴获 23 吨毒狗肉	174
韶关毒狗肉追踪	175
有毒狗肉惊现广州	177
北京:截获 500 公斤有毒狗肉	179
浙江:查获十三吨毒狗肉	180
长沙出现剧毒狗肉	183
南京:市郊活狗大量被毒杀	184
23. “美味”蟹暗藏“危机”	186
含抗生素大闸蟹面临信任危机	186
吃“香”喝“辣”香辣蟹内幕揭秘	188
24. 红辣椒披毒“外衣”	195
红辣椒藏黑“心肠”	195
河北:染色毒辣椒“泛滥”	199
东北辣椒第一村:辣椒生产“脏招儿”多	201
福州:辣椒面市场“毒患”大	204

25. “白”面粉“黑”隐患	207
四川:毒面粉“增白剂”含量超标 3 倍	207
兰州:8.8 万公斤有毒面粉“落网”	207
劣质面粉“大行其道”	209
26. “整容”毒枣害人没“商量”	217
河北:查获大量有毒蜜枣	217
有毒红枣夺人性命	218
“垃圾鲜枣”起祸端	218
长沙惊现 25 吨毒枣	219
硫磺熏枣再度现身	220
27. 霉变甘蔗频起“祸事”	222
河北:霉变甘蔗夺人一命	222
霉变甘蔗“卸装”伤人	224
28. 地沟油泛滥成灾	227
地沟油合法加工	227
猪都不吃的泔水油流入市场	231
餐馆废油流向隐忧多	232
福州:地沟油窝点“现形”	233
地沟油流向之谜	236
地沟油作坊转型“深加工”	237
地沟油炸油条“香脆可口”	239
揭开京城地下炼油厂内幕	240
福建地沟油原料竟是发霉猪内脏	243
福州:地沟油掀浊浪	245
湖南:腐臭猪皮榨“毒油”	247
地沟油藏身果园内	250
地沟油加工调味品	251
29. 农药蔬菜悄悄“爬”上餐桌	254
无公害蔬菜暗藏“杀机”	254

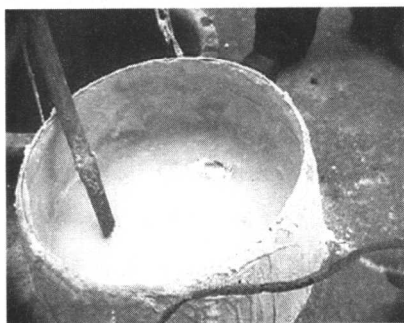
30. 注水肉“风波”不断	262
肉牛变“水”牛的“秘密”	262
注水猪肉流向北京	265
注水猪肉直抵京城	267
注水肉进京之谜	268
31. 假酒“横行”害人“不倦”	273
山西文水假酒又现身	273
云南：假酒致数十人中毒 4 人死亡	275

1. “醉” 槟榔暗藏 “毒”

在我国长江以南的湖南、广东、广西、海南等不少地区，槟榔都是深受人们喜爱的休闲食品，并有“绿色口香糖”的美誉。然而就是这“美誉”的背后却藏着一些不为人知的“秘密”。到底这槟榔里藏着什么样的“猫腻儿”呢？下面的事件会让您心明眼亮。

一日不吃想得“慌”

据了解，湖南湘潭是我国槟榔的主要加工地，这里一些加工点做出来的槟榔都有一个最大的特点，就是劲大口感好又醉人，当地人称，槟榔就像他们的日常三餐一样重要，一天都少不了。到底是什么魔力使那么多人对槟榔爱不释手呢？槟榔真有那么大的征服魅力吗？2004年3月，有关媒体曝光了湖南湘潭醉人槟榔的加工内幕，同时揭露了一些不法商贩在加工有毒槟榔过程中所使用的罪恶手段。



加入石灰后熬煮成的卤料让槟榔吃起来有“劲道”

调查中，记者来到湖南湘潭，在与一位出租车司机攀谈中，了解到这些槟榔的魅力的确不小。据那位司机讲，他每天都必吃槟榔，因为那个东西有刺激性，可以提精神，并且吃了之后还有些上瘾，经常都想吃，比抽烟要好。

记者在湘潭市转了一圈后发现，那里就像一个槟榔的大世界，街头巷尾卖槟榔的随处可见，而且那些槟榔还通过大大小小的专卖店、批发店和零售店销往全国各地。一位嘴里不停地嚼着槟榔的当地人介绍，吃他们这里加工的槟榔确实能让人上瘾，吃了一个，就会想吃下一个，并且一天不吃就想得发慌。他吃槟榔已经有七八年之久了，如果不吃的话会觉得很不舒服啊。

据了解，湘潭生产的最受人们欢迎的槟榔就是那些劲大醉人的槟榔，那种槟榔只需要在嘴里咀嚼几下就会脸发红并出汗，甚至还有一种轻微头晕令人难以言表的微妙感觉。这也许就是那些吃槟榔的人容易上瘾的原因。

槟榔好坏靠“做工”

随后的调查中，记者又有了意外的发现，据一些加工和贩卖槟榔的人介绍，槟榔口感好坏是有“讲究”的，一分在果子，九分靠加工。槟榔是否醉人、有没有“劲道”、能不能使人上瘾，主要取决于加工槟榔过程中所使用的方法和配料。

那么到底他们所说的“方法”和“配料”指的是什么呢？记者随后来到一家槟榔专卖店，在与该店老板攀谈中，据那位老板讲，槟榔要想好卖，就得让人上瘾，而能让人上瘾的东西，主要就是配料。至于配料是什么，他说连他都不清楚，那是秘密，只有加工者才知道，他只是负责卖货的。

为了查清真相，随后记者又来到一处槟榔批发点，据那里的批发商讲，槟榔劲的大小跟香料有关，其中有很多“讲究”和“门道”，加工时使用那种劲大的香料做出来的槟榔就会与众不同。当记者问他有什么特殊的添加剂可以使槟榔加劲时，那位批发商没有正面回答，只说详细情况可以问香料店。



醉人的槟榔

探访中，记者发现，在湘潭市的每个槟榔批发市场附近都有一些槟榔香料店，那些香料店不仅提供各种配料，还专门提供槟榔制作技术。在其中的一家香料店里，记者见到了两种能够增加槟榔劲道的配料，一个是加劲油，另一个是加劲粉。当询问这两样东西能起到什么效果时，店里的售货员讲，可以加劲，使人脸红，发热。但是，随后她又告诉记者，加劲油和加劲粉不能用得太多，如果用多了，常常会使槟榔有一种刺鼻的味道，进而影响槟榔的口感。由于这个原因不少厂家都不再用这种配料，而是另外发明了新的配方来增加槟榔的劲道，使槟榔更加醉人，不过那些配方厂家都是严格保密的。究竟用了什么药，什么香精，她们也不知道，她们店里没有卖的。

接着记者又来到槟榔批发市场附近的一些槟榔摊点，在那里，发现那些摊点几乎都是自产自销，光顾的人还不少，生意看起来都不错。据知情人透露，湘潭市的槟榔大概有七八成以上都是这样的小加工点生产出来的。在一家槟榔加工点里，据那里的老板介绍，槟榔做得好坏，调制卤料是最重要的。随后，记者在该摊点就目睹了槟榔卤料的调制全过程。那位老板先是把一种白色块状物放入锅里，加水熬煮成白色豆浆状的液体后倒入一个桶里，然后又往桶里加了一些饴糖。桶里的白色液体和饴糖发生剧烈的化学反应，液体逐渐变红，一直到桶里的液体全部都变成了红褐色的粘稠物，那位老板接着又往里加入了一些香精、糖精以及薄荷油，均匀搅拌之后，槟榔的卤料就算是初步配好了。

据老板介绍，能使槟榔吃起来有劲道，口感清爽又刺激的那种“药”就是那种白色块状物。当问起那种白色块状物是什么东西时，老板说，是砌房子用的石灰。砌墙的石灰也能吃吗？当记者对他的话表示出怀疑时，那位老板还坚称，砌墙的那个石灰能吃，并且随后他又接着说，卤料里加生石灰，并不是他的独家发明，其他的一些加工点也都这么做，没什么好奇怪的。

为了进一步查明情况，记者随后又来到附近的另外一个槟榔加工点。在那里，老板正在熬煮同样用来做卤料的石灰水，一盆一盆的槟榔放在木架上面进行腌渍。观察中，记者意外地发现那位老板偷偷地从衣服里拿出一袋很像中药的东西，鬼鬼祟祟地倒进一口锅里后加水进行熬煮。那位老板后来发现记者在盯着他，就显出一副不高兴的样子，并说那种东西就是中药，不能随便看的，那是他们的秘方。

接下来所谓的药熬好之后，该老板把一些槟榔倒进一个塑料盆里，又倒进去一些甜蜜素、糖精、防腐剂等，然后他就把那种熬好的药液倒入了盆里浸泡槟榔。该老板说，就是那种中药，能够使槟榔既有劲又醉人，同时更容易上瘾。至于泡槟榔的是什么中药，老板没有直接回答，只说是四种药煮成的药水，用那种药水泡完槟榔后，效果好，吃着没有加劲油和加劲粉的那种杂味。后来他又说，那种药材在附近的中药店里就能买到，至于详情他不肯透露。

次日，记者跟踪该老板来到了一家中药店。他抓了药之后很快就走了。记者随后进入那家中药店探听情况，据该店的药剂师讲，那些槟榔加工者经常买的药有麻黄、细辛、薄荷、甘草等，都是在

加工槟榔时必须用的。他还特意向记者写了一张加工槟榔常用的中药秘方。随后记者带着那张秘方又再次来到那位老板的槟榔加工点给他看，这一次，那位老板不再隐瞒了，也把他加工槟榔的中药秘方拿了出来。比较后发现，两张秘方几乎一致，而那两个方子里最主要的一味药就是麻黄。说起麻黄，那位老板很神秘地说，那种药效果很好，但是绝对不能公开讲。因为麻黄是做冰毒用的，那种东西很容易使人慢慢上瘾的。

随后的调查中，记者又先后走访了湘潭市砂子岭槟榔批发大市场附近的几家中药材批发店，结果发现，那些店里的麻黄大部分都卖给了一些槟榔加工点。

另据湘潭市一些加工槟榔的知情人透露，用生石灰和麻黄等原料加工槟榔的方法，在湘潭市花钱就可以学到，当地有一家培训中心专门传授加工槟榔的方法。

来到砂子岭槟榔批发大市场内的一家新煌蒂槟榔培训中心，记者看到一名槟榔培训老师正在向几十名学员“传授”他们加工槟榔的一些秘诀。据那位培训老师讲，做槟榔用的石灰虽然就是建房子用的那种石灰，但是在包装上绝对不能写生石灰，要写碳酸钙，包装上面，都要写科学的代号，平常人们讲强身补钙，就是这个钙。至于麻黄的用量问题，那位老师说，麻黄本身就是中药，要把它熬成水，放入卤水中，用量靠自己来掌握，可以多也可以少。

专家点评：

天然槟榔本身让人上瘾，加上麻黄以后，就更让人上瘾！这种又醉人又上瘾的槟榔里暗藏的罪恶在所谓“秘方”的外衣下变得更加“狰狞”。为了多赚钱就想法子让人上瘾好多买自己的产品，或许那些不法经营者每日都在为自己赚了多少钱而窃喜，但是天网恢恢，疏而不漏，也许用不了多久，消费者就该庆贺这些不法经营者终于受到了惩罚。

食用危害：

天然槟榔里含的槟榔碱、胆碱，成瘾性很淡，危害性不是很大，或基本没有危害。然而一些不法商贩加进麻黄草煮制出来的，实际上是添加了麻黄素，麻黄素成分有显著的中枢兴奋作用，会使人心跳加速，导致血管收缩，引起病态嗜好及耐受性。麻黄素是目前国家禁用的制造冰毒的原料，对心脏病、肾脏病人有非常大的危害。

所以，麻黄素本身是一种药物，它不是一种可以添加到食物当中的添加剂。

生石灰不是食品添加剂，它是绝对不能够加入到直接食用的食品当中，生石灰当中含有铅、汞等一些重金属，消费者长期食用、大量食用以后会引起铅中毒，特别是对小孩的危害更大。

专家提醒：

医学专家认为，常嚼食槟榔会造成口腔粘膜纤维化，这是导致口腔癌病变的主因。隶属于世界卫生组织的国际癌症研究中心经研究认定槟榔为一级致癌物。世界卫生组织也已发出警告：咀嚼槟榔可以致癌。

从医学角度讲，有三类人不宜吃槟榔。一是有患癌症历史的家族成员不能吃槟榔，因为槟榔含有亚硝胺类的化学物质，在槟榔干燥、发酵、熟化的过程中，有些烟碱和新烟碱类化学物质被亚硝化合还原，进而产生衍生物，现已检出槟榔的致癌物质为槟榔碱。二是曾患过一种癌症的人，也不能吃槟榔，因为容易患二重癌甚至多重癌。三是高血压、心脑血管疾病患者、孕妇、幼童以及身体羸弱者都不宜吃，因为槟榔有扩张血管的作用。

多年嚼食槟榔的人，若有下列症状之一，都要引起注意，因为这些症状是癌前病变，应及时到医院头颈外科或口腔科进行检查，以及早发现是否已经癌变并尽早治疗。这些症状是：反复口腔溃疡，口腔粘膜疼痛，味觉功能降低，进食时咽部有异物感、梗阻感，照镜子时可以看到口腔粘膜有白斑或红斑。此外，如果牙龈发生改变，出现溃疡、白斑、红斑等现象时，也需要引起注意，并注意保持口腔卫生。

戒食槟榔最好办法：

习惯吃槟榔的人，需要槟榔味道的刺激，如果有一段时间不吃便会觉得不舒服，一般可以用口香糖代替。最好的戒食办法就是喝茶，特别是喝浓茶，借助此种方法戒食槟榔会容易很多，而且，茶叶中所含的茶碱对身体是有益的。戒食槟榔与戒烟一样，需要一定的信心和毅力。

2. 怪味豆芽“毒妆”登场

常听人们说现在市场上的菜，样子比以前好看，但却远不如以前清香。这种现象最典型的就是豆芽菜。到农贸市场走走您便会发现，如今的豆芽是比过去白了许多，长了许多，而且再长也没有根，可是在吃的时候，却怎么也吃不出以前那种清香味，反而有一股淡淡的骚味。为什么豆芽好看却难吃呢？看看下面这些典型事件，你就会明白那些生产者的“良苦”用心了！

合肥“尿素豆芽”卖得俏

据知情人士透露，安徽省菜市有大量的“速生豆芽”出售，在安徽省潜山路和黄山路交叉口附近的居民区以及清溪路靠西二环的居民区里，都有生产加工这类“速生豆芽”窝点，总共约有二三十家。这些“速生豆芽”实际上是施用了化肥和激素的豆芽。为了提高产量，缩短生产周期，一些不法商贩经常往豆芽上喷洒尿素、硝酸铵和无根剂。无根剂是一种能使豆芽细胞快速分裂的激素类农药，同氮肥一样对人体有致癌、致畸作用。在化肥和农药作用下，豆芽变得特殊的长、特殊的白，有时长出绿叶也不生根。这种豆芽是人们身体健康的隐形“杀手”。2003年12月，记者根据相关线索对这种有毒豆芽进行了暗访，并揭开了一些不法商贩加工有毒豆芽的黑幕。

据了解，按传统的办法生产豆芽，必须经过7天的时间才能长成，但是如果要搞“速生”却只需要3到4天就可以。一般情况下，三口缸就能够轮转过来，长成一缸卖一缸，销路很好。采用传统方法生豆芽，1公斤绿豆最多只能长出4公斤左右豆芽，但是使用化肥催生的方法，1公斤绿豆就能长出6公斤豆芽。

调查中，记者来到潜山路和黄山路交叉口附近的居民区。在靠近居民区路口的一处小市场内，看到了一些卖豆芽的商贩。记者以买豆芽为由仔细观察了那些豆芽，结果发现那些豆芽果然长得特别

白，有的还长着绿叶，但却看不见一点细小的根须，闻起来还有一股异味。当问他们那些豆芽是从什么地方批来时，卖货者伸手向居民区内指了一下，并说了一个大致的位置。



根据卖豆芽老板提供的线索，记者经过一条小路来到一处四合院式的房子外，并在那里看到了几口大缸，还有一些散落在外的豆芽、黄豆和绿豆。进入院子里面，记者又看见了五十多口大缸，四周还弥漫着一股刺鼻难闻的

气味。在其中一口大缸的缸盖上，记者发现一个标有“生长素”字样的红色塑料袋，那个袋子口已经被打开，显然是被用过了，里面还剩了大约一半的白色粉状物。

随后，记者在靠门附近又发现了一个白色的塑料小桶，打开桶盖，立即就有一股刺鼻气味传出来，那种气味与大缸周围散发出的气味一样浓重。桶里面还剩了一部分液体，而在桶盖边缘贴着的一张标签上，可以清晰看见“胺”和“ $\text{CO}(\text{NH}_2)_2$ ”之类的字样。据专家介绍，“胺、 $\text{CO}(\text{NH}_2)_2$ ”就是尿素的正式名称。据知情人讲，那里生产的豆芽被卖到了中菜市和双岗等处菜市。记者在该居民区内粗略数了一下，那里大约有五六家隐藏着的豆芽加工小作坊。

另据合肥市豆制品协会的有关负责人介绍，目前市场上的确有一些不法商贩暗中使用无根剂激素类药物或尿素等肥料包括硫酸钠来催生豆芽，以达到增产增收目的。按照正常的生长规律，豆芽是靠自身存在的养料生长的，不能够使用任何肥料，而催生漂白的“速生豆芽”缩短了生长周期，同时也使对人体有益的维生素受到破坏，此外，硫酸钠和无根剂等化工原料残留在豆芽体内，会产生杀伤人体健康细胞的毒副作用，所以对人体是极其有害的。

“漂亮”豆芽激素催生

豆芽是大多数老百姓餐桌上一道常吃不厌的蔬菜，然而据群众