

“注胶虾”事件最新真相调查： 不仅注胶还注保鲜剂

核心提示

日前,多个网站热传“注胶虾”充斥天津水产市场。据传,不法商贩在冻虾的虾头和虾身注入明胶,以增加重量、改善卖相。该消息随即被大量转载,“注胶虾”迅速成为目前食品安全领域的焦点话题。对此,有商贩竟称“注胶虾吃不死人的”,引起网民愤慨。天津“注胶虾”究竟有多泛滥?是谁往虾身上注胶?注入的胶是否真的“吃不死人”?记者赶往天津一寻真相。

爱吃虾的天津姑娘林焯,很意外地发现了一个自己并不想知道的秘密。

2月10日下午,她在住处附近的天津市南开区南丰路兴泰菜市场鲁豫水产店买回了两斤大虾,清洗中她发现“虾头里面都是半透明的胶状物”——她立刻意识到,这就是传说中的“注胶虾”。

林焯拿起电话向12315投诉,但接线员却让她找“农委”。无奈之下,她在微博中质问:“天津‘注胶虾’难道没有人管了吗?”

就在这一天,天津市召开了2012年全市食品药品监督管理工作会议,部署2012年全市食品药品监督管理重点工作。

没有人会想到,短短几天后,网络上关于“天津水产市场惊现‘注胶虾’”的传闻因媒体的介入而迅速发酵,让天津市食药系统刚刚部署好的“年度计划”意外地增加了一个具体而匆忙的项目——打击“注胶虾”。

截至发稿时,记者从天津市食品安全部门发布的信息中得知,自2月15日以来,全市工商部门累计出动执法人员2377人次,检查各类市场652个次,检查水产品经营主体3220户次,却仅查获疑似“注胶虾”22.55公斤。

这一结果是否真实地代表了“注胶虾”的影响面?这种半透明的胶状物是否真的“吃不死人”?这些究竟是由谁注进去的?围绕连日来引起网友广泛关注的几大问题,记者赶赴天津展开了调查。

“全天津市的虾都这样”

“注胶虾”的传说,在“江湖”上流传已久。

记者搜索到最早关于“注胶虾”的网帖,发自2009年9月7日。在一个叫“百丽吧”的天津本地论坛上,网友“dai樱桃”发帖呼吁,“买大个虾的亲们注意啦,现在的虾里边会打胶,买之前一定要看仔细”。

在这则网帖中,作者详细剖析了如何辨别“注胶虾”：“展开超过15厘米的,看的时候只要偷偷地把第二、三节的虾皮刨开一点,如果看到有透明的、像果冻似的黏稠状物质,那你就小心了……那种超大个头的虾都是海虾,一般是在深海远距离打捞的,卖相应该不会特别好,头会掉,如果你看到每个虾都结结实实的,看起来很饱满,80%是打了胶的……”

作者还称,自己曾经上过多次当,最后找店家理赔,都全数退了,还赔偿一条鲈鱼。她希望以自己的“经验之谈”提醒网友注意,“不管哪里的菜市场都会有这种情况”。

时隔半年,2010年3月,又有一名网友以一个更为“耸人听闻”的标题在“天津人家”论坛上发帖——《市场水产商贩口出狂言:天津的虾都是打了胶水的》。

帖子中,作者称自己当天路过家门口的菜市场,听到有一个人问市场最大的那家水产品商贩:“为什么你们家的虾都打了胶水?”那人狂妄地说:“全天津市的虾都是这样的!”

而2010年11月,天津当地媒体的一条新闻显示,工商部门也已留意到了“注胶虾”这一现象。在这条题为《市民发现“注胶虾”可向工商部门举报》的新闻中,市民王先生购买了200多元的虎皮虾,清洗时在虾头中取出不少白色胶状物。工商部门还对如何辨别提出了建议,并表示可以举报。

此后的2011年1月、9月和2012年2月初,天津又有市民发现类似情况,引起媒体关注报道。

网帖的真实性因时间久远已很难求证,但记者从林焯的讲述中,了解到了详细过程。

买到“注胶虾”的林焯,在2月10日下午愤然返回到了水产店,要求店主退货。让林焯想不到的是,店主的回应竟然是一句责问:“你买的时候为什么不问清是否有胶?”

看林焯无语,店主又补充道:“去哪里买都这样,除非你不吃虾,王顶堤批发市场里卖的都这样。”



注胶者多为二级批发商

天津市相关部门负责人在此前接受媒体采访时表示,“注胶虾”早在7年前就已经出现过。而陈敏则告诉记者,早在10年前,“注胶虾”就已经在市场上存在。这两个说法都与上文中相关网帖形成了呼应。

那么,存在如此之久的“注胶虾”为何直到现在才真正引起相关部门的重视?为了查清“注胶虾”存在的原因,就必须找到“注胶虾”的来源——究竟是谁在给虾注胶?

据陈敏介绍,王顶堤批发市场中的商贩大多为二级批发商,从一级批发商手中拿货时,虾都是好的,问题就出现在部分二级批发商手上。据她透露,那些专门做“注胶虾”的批发商每户都有自己的作坊,但彼此间保密。

为了弄清注胶作坊是如何操作的,记者前往天津市工商局询问是否有已经查处的案例。该局宣传中心一名工作人员告诉记者,关于“注胶虾”的信息,一律由食品安全委员会办公室负责发布。记者随后又来到天津市食安办所挂靠的天津市食品药品监督管理局,该局餐饮处一名工作人员告诉记者,领导去开会了,想了解相关信息可以浏览“天津食品安全网”。

记者在该网上找到了几条相关信息,但大多为概括性的数据,其中一组数据显示:“自2月15日开展‘注胶虾’清查行动以来,全市工商部门累计出动执法人员2377人次,检查各类市场652个次,检查水产品经营主体3220户次,查获疑似‘注胶虾’22.55公斤。”

陈孟龙也告诉记者,截至目前,在王顶堤市场中既未发现有人弄虚作假的注胶行为,也未发现售卖“注胶虾”的行为。而这一说法却与市场一些商户向记者透露的信息相左。据多名商贩透露,就在2月19日凌晨,有一名商贩就带着执法人员前来指认了一批批发商向其销售“注胶虾”。

官方信息中关于如何“注胶”最翔实的描述,来自于2011年9月的一条新闻——《三个小贩一上午造350斤“注胶虾”》,讲述的是天津市工商局宁河分局所破获的一起非法注胶案件,披露了整个注胶过程:商贩在市场上以每斤17元至20元的价格收购大批养殖虾,把保鲜剂粉末按照一定比例溶解在温水里,通过水泵将胶水压到喷枪中,再把喷枪上的针头刺入虾头,按压喷枪的开关,“胶水”很快就被注入虾头中,等“胶水”在虾头中冷却固化后,就可以销售了。

明胶提供者称质量不能保证

那么,这些被注入虾体内的胶究竟来自何处,是否有毒?记者以虾贩的身份致电天津及周边地区的多家明胶生产商,证实了明胶的确切来源与种类。

河北衡水市的一家明胶销售商负责人告诉记者,自己经常给山东、天津等地的水产商供应明胶,他们选用的都是一种规格为“180动力”的食用明胶,一般用于做肉皮冻、软糖等。而当记者问其是否会吃出问题,这名负责人慌忙称:“这个我可不敢保证啊,你得自己负责。”

天津本地的一家明胶生产企业销售经理告诉记者,他们生产的一般都是工业明胶,食用明胶也有,但是没有相关证件和手续。当记者告诉他自己是名水产商时,他在电话里笑着连称“理解理解”,并告诉记者,天津的多位水产户都是向他买的明胶。

这名经理向记者解释,食用明胶一般不会吃出问题,但是也看品次:“只有头道胶是可以吃的,一些小厂商卖的很多都是次道胶,那个质量没法保证。”

无论工商部门、食安办还是王顶堤市场管理人员,在接受记者采访时均表示,这次天津市非常重视对“注胶虾”的打击,已经采取了极为严厉的手段全面围剿。记者从天津市食品安全网上看到,这场围剿被称为“‘注胶虾’十日清查专项整治行动”。

而大多数老百姓所关心的,还是“十日”以后的情况。在与记者对话过程中,一名小商贩前来找陈敏,称自己刚刚在前面一个摊位买的好像还是“注胶虾”,问该怎么办。

陈敏的回答耐人寻味:“很多贩子之前的‘注胶虾’也都没卖完,暂时冻起来,等风头过去了再卖。我估计也不会很久。”

(据《法制日报》)

不仅注胶还注保鲜剂

王顶堤水产批发市场是北方地区最大的水产品集散地之一,已经成立20余年。据该市场总经理陈孟龙介绍,“这里集中了天津地区80%以上的鲜活水产品,并且辐射山西、内蒙古、河北、北京等多个省市”。

2月18日下午,记者走访了王顶堤市场。记者看到,在该市场的海产品批发区,专设了一个大虾交易区。由于下午时分并非水产品的批发交易时间,市场里十分冷清。在市场的入口处墙上及大虾区的栏杆间,到处都挂着“彻底清除‘注胶虾’违法犯罪行为”的条幅。

这个占据了天津80%水产品市场的地方,真的如林焯所遇到的店主所说,“卖的都是‘注胶虾’吗?”

2月19日凌晨3点多,记者再次来到了王顶堤市场。记者在多家大虾批发商处购买了解冻虾进行观察,均未发现明显的注胶现象。多名批发商告诉记者,这时候是看不到的,因为“正查得紧”。

然而,从这些批发商们的讲述中,记者却看到了“注胶虾”黑色链条的庞大。

“看着啊,那张桌子……”已经在王顶堤市场卖了20余年水产品的批发商陈敏向前方指了一下,“以它为分界线,右边道路两侧全部都是专门卖‘注胶虾’的。”

记者观察了一下,以那张桌子为界,差不多正好将大虾交易区分成了两半。

陈敏继续说:“这几天查得严,已经有四五家不出摊了,出摊的也都收敛了很多。但是并不是都没有打,而是打得少,打在虾的身子里,外行人看不出来,但我们一眼就能看出来。”

“为什么能一眼看出来?”记者问。

陈敏指了指自己摊位上的虾:“你看这是没打胶的,软趴趴的,冻了那么久再化开,怎么可能还会那么硬朗?只要是看起来特别硬朗的,百分之百是打胶的。”

然而,硬朗的虾却遭到了大部分购买者的喜爱,就连前来批发的小商贩也大多喜欢往“注胶虾”的摊位上挤。陈敏告诉记者,打了胶以后,虾不仅颜色、外形好看,而且能够增重20%,这样一来,不法批发商们每斤就可以压低1元至2元的成本,这让不注胶的批发商们颇为痛恨。

对于注入虾体的明胶是否对人体有害,陈敏告诉记者,明胶本身可能无害,但商贩们绝对不仅仅注入明胶一种物质,而是会在明胶中添加一种用于保鲜的化学物质。“也不敢说有没有毒,但是我告诉你,肯定不能吃,吃一回两回还行,长期吃肯定要出问题。”她说。

多名水产品批发商告诉记者,现在市面上用于注胶的主要是“南美白虾”以及一些进口虾,一般价格都比较贵——越贵,注进去的胶越“值钱”。

正因为以增重为第一目的,陈敏告诉记者,注胶并非局限于冷冻虾:“鲜虾才是注胶最疯狂的。一到节日,本地鲜虾上市以后,那真是太疯狂了,有的大商家一天能注好几万斤,这个时候,就是普通商户也能卖个万八千斤。”