

暗访郑州小食品黑作坊:

## 自家孩子不吃 干仨月买辆“别克”

## 核心提示

推开虚掩的门走进去,伴随着轰鸣的机器声,一股浓烈的麻辣味扑鼻而来。

大约20平方米的房间内,灯光昏黄,几张报纸糊住了唯一的窗户。正对门的地上,是一摊红红绿绿萝卜丝样的东西。机器上裹满油污,看不出本来面目。几个装着黄色液体的大号塑料桶,以及墙角堆放的几十袋白色面粉,很是显眼。门口的操作台上,微型台秤、生锈的剪刀、已经开了口的瓶瓶罐罐胡乱地摆放在一起,其中两瓶绿色、暗红色的粉末,分别是名为果糖和日落黄的食品添加剂,一袋白色粉末为甜蜜素。

一个40岁左右、未作任何防护的工人进来,跨过摊放在地上的原材料,走到轰鸣的机器跟前,添加了一瓢面粉、辣椒面和食品添加剂的混合物。

与此同时,在另一个房间内,两台长长的面板上,堆放着刚刚生产出来的成品——黄色、绿色的仿佛虾米状的小辣条,七八个老年妇女分坐在面板两边,熟练地进行封装。透明的包装袋比扑克牌略小,没有任何标识。

在不久之前的一次暗访中,记者在位于郑州市二七区侯寨乡大田棚村的一户民房里目击了上述场景。现场种种迹象显示,这是一处生产麻辣小食品的典型黑作坊,而且已经生产了相当长的时间。



## ▶ 来钱快:干3个月买辆“别克”

“唉,我跟你讲,现在做小食品真的很难。”面对记者的提问,老何甩了甩手,一副不提也罢的样子,长长地叹了口气。

38岁的老何身穿棕色皮衣,留着分头,小眼睛,从外表上看,跟一个普通的农民工没太大区别。只有在他说话或是思考的时候,眯成一条缝的小眼睛里,才会透出商人的精明与世故。

在老何看来,郑州的小食品之所以接连“出事”,主要原因在于,随着“正规军”的聚集,受利益驱动和监管缺失,黑作坊开始滋生,最终导致“一只老鼠坏了一锅汤”。

十八里河镇柴郭村村民“阿杜”介绍,黑作坊生产,往往投入少,收益大。“起步资金不过几千元,租个五六百平方米的厂房,临时招十来个人,一天能出上千件货。一个老板干了3个月,就买了辆别克轿车。开始还只是麻辣食品,后来发展到只要是吃的都能生产,有的还是‘名牌’。”

老何本是江西人,因为妻子来自湖南省平江县——当地盛产各种麻辣食品,随即进入小食品行业,后辗转来到郑州市,“从业”至今已经10年有余了。

“虽然我不算老,但是在这个行业干得久了,所以他们就叫我老何。”老何满嘴湖南口音的普通话,浓重得就像他周身散发出的麻辣味。

2011年4月份,因为招工困难、成本增加等因素,老何把自己的麻辣食品作坊从江西南昌迁到了郑州。为了扩大产能,老何还从亲戚朋友那里借了20多万元。“在我们业内有句话,做小食品的,如果在郑州赚不了钱,在别的地方也不用干了。因为郑州有全国最大最有名的小食品市场,各地的经销商都会来这里进货,可以说是占尽了天时地利人和。”

“便利的交通、低廉的采购成本、丰富的劳动力资源,多重优势叠加,推动了小食品产业链的形成和完善,并带动了第三产业的繁荣。十八里河镇的户籍人口仅有3万人左右,而小食品产业聚集后,外来人口达到了常住人口的数倍。”老何补充。

“天有不测风云”。就在老何踌躇满志,准备大展拳脚的时候,那场针对小食品加工厂的整治风暴不期而至。

“那时过来刚安顿好,就赶上整治行动,不管有证无证,都得搬走,我们被赶得东躲西藏,一下子就懵了。”老何说。

老何的一个老乡,刚刚租了厂房,把生产机器通过物流发过来,眼看着风暴骤起,干脆直接将机器转手他人,彻底不干了;老何的表弟,此前已经在郑州干了3年的小食品生产,被迫搬迁至新乡市,租了个2000多平方米的厂房,但因为证件尚未办齐就开始生产,遭到停产整顿,后来转行卖建材去了。

迫于无奈,老何一度将他在十八里河镇投产的食品作坊转移至河南省汝州市,然而春节过后,又悄悄地搬了回来,目前在一个“三不管”的地方。他承认,类似“回流”并非个别现象。

“下面虽然可以办到生产许可证,采购原料还是得到郑州来,成本增加太多,但是这边一律停办生产许可证,实在是两难。”老何说。

眼看着不少同行或者搬迁,或者转入地下生产,老何仍在“固执”地等待,但也有了更多的思考:“说起郑州的小食品,最红火的时候,外地产品纷纷假冒仿造,每件货品高出5元钱还抢手,现在经销商一听说是郑州的牌子,便宜好多人家还不敢要。这样的变化令人痛心,教训也很深刻。”

老何认为,长远来看,对于郑州的小食品产业来说,眼下经历的低谷未必是件坏事。“现在越来越多的人看到,今后食品生产的方向,就是要做大做强做出品牌,小打小闹小作坊肯定会被淘汰。政府如果处理得好,就会促进行业洗牌,推进转型升级,处理得不好,就会错失良机。”

(据《经济参考报》)

## ▶ 非法生产出现“回流”

2011年5月22日,北京市查处60种不合格调味面食食品,有53种出自河南,其中36种集中在十八里河镇所属的郑州市管城区。7月12日,媒体曝光郑州和新乡十几家加工厂生产含“毒”沙琪玛。随后,郑州市重拳整治小食品企业。

记者调查发现,风暴过后,确有不少小食品企业关门停产或迁往外地,但另一方面,一些企业在短暂的“休整”之后开始回流,原有的黑作坊则转入更为隐蔽的地方继续非法生产。

在国内著名的小食品重镇——郑州市管城区十八里河镇的柴郭村,街道上冷冷清清,随处是“厂房出租”的告示。但稍加留意就会发现,空气中飘散着一股刺鼻的麻辣味,销售食品添加剂的广告牌仍然立在村口,专门制造、维修麻辣食品机械的门市也照常营业。

当记者以供应面粉为由打探小食品作坊时,村民警惕地表示:“正在生产的有十几家,但都在院子里,得自己去找。”

线人“大根”告诉记者,在大田

棚村,类似的地下作坊不止一家,多是湖南、福建的老板前来投资,租用村里的房子,“进户电线特别粗的,都是有生产机器的,规模大的还配有变压器”,主要生产麻辣小食品和小面包,以前者居多。

“一个普通的小作坊,两台机器,一天下来就能生产几百件货,够装满三辆农用三轮车。正常生产的时候,往往大门紧闭,只有工人早上进场或中午外出吃饭的时候,才会暂时打开。因为卫生条件太差,自家的孩子都不会吃这些食品。”他说。

一位曾从事过作坊生产的小老板介绍,所谓的麻辣食品,其实最主要的原料就是面粉,此外还有盐、添加剂、辣椒粉等,通过机器混合搅拌、挤压成型,然后进行切割和包装。“一般来说,作坊生产并没有严格标准,原料配比都是跟着感觉走,只要达到又咸又辣的效果就可以了。至于包装,直接给纸箱厂打个电话,要什么有什么,还有的干脆就是什么标识都没有的‘白包’。”这位小老板说。

## ▶ 问题小食品大多“进村”

由于问题小食品成本低、包装花哨、卫生状况差,其日常消费群体主要是中小学生,尤其是农村地区的中小学生。

在郑州南三环附近一家物流公司院内,记者看到,工人们正忙着将小货车上的货物转移至一辆大型卡车上。老板告诉记者,该公司走的是郑州至西安专线,主要货物就是各种小食品。因为便宜,大部分都流向了农村市场。

河南省兰考县农民老王说,家里有个上学的孩子,每月都会给十多元零花钱,多数时候都拿去买零食吃了。

河南省食安委办公室监督检查处工作人员介绍,在不久前的一次暗访中,也发现了非法生产的麻辣小食品流入县乡农村超市的情况。

河南省上蔡县一基层工商所工作人员介绍,根据以往检查结果,问题食品流向农村市场,尤其是中小学校周边商店,这一趋势越来越突出。

他说,仅从外包装上看,形形色色的小食品就存在不少问题:一是随意起名,比如糖果不叫糖果,却标称为“爱挑逗”、“情豆初开”等;二是有名无实,比如名为“羊肉串”、“南京板鸭”等,实质上只是豆制品或膨化食品;三是绝大多数产品都有各种香精、色素等添加剂,有的配料仅有两三种,添加剂却有七八种之多。

“去年查处的含‘毒’沙琪玛,就是用化学品硼砂替代蔗糖,对于身体正在发育的孩子来说,长期食用后果不堪设想。”该工作人员说。

## ▶ 双管齐下破解监管难

由生产至流通,线人“大根”认为,问题小食品之所以“打而不死,禁而不绝”,表面看是因为加工地点隐蔽,成本小利润高,但深层次的背景则是监管思路过于简单。“食品安全是高压线,平时不怎么管,有问题后又一律‘重拳整治’,比如去年出事后,十八里河镇就要求,所有小食品生产商都要搬迁,连原本正规的厂家也被逼成了游击队,黑作坊只能越打越多。”

郑州长通商贸城招商部有关人士介绍,河南是重要的粮油大省、人口大省,加上交通优势明显,物流业发达,经过多年发展,围绕郑州市及附近的新郑、中牟、新密、荥阳等地,已经形成了一条小食品产业带。“多年发展和积累的产业,走到现在非常不容易。如果因为出了点问题就赶尽杀绝,岂不是因噎废食?”

据了解,除万客来、长通商贸城外,郑州市目前还有华中食品城、黄河食品城等多个大型食品综合批发市场。紧邻万客来的南三环附近,分布有大小数百家物流公司,借助中部地区发达的交通,由此形成国内知名的食品集散地。

业内人士认为,作为粮食大省,食品加工是河南重要的支柱产业,“小食品是大市场,对于这一行业,一定要一手抓管理,一手抓服务,在打击违法犯罪行为的同时,还要进行帮助、引导和规范,努力实现产业升级。”

## ▶ 半公开的灰色产销链

一位专门拉送小食品的货车司机大飞说,现在的小食品作坊虽然多数仍在城郊接合部,但和以前相比,由扎堆变成分散,地点也更偏僻和隐蔽。“多次打击后,大家都变得更加小心,即使增加运输成本,也要保证安全。”

来自湖南省平江县的何老板介绍,去年整治后,他此前在十八里河镇投产的麻辣食品作坊被迫迁往河南省汝州市,但年后又搬回郑州,目前在一个“三不管”的地方。

大飞介绍,红火的小食品市场背后,是一条灰色的产销链。“黑作坊完成生产包装后,要么走物流,要么发往郑州几大食品城,再由经销商逐级外销,最终从地下转到地上。”

连日采访后,记者发现,每到早晚,在十八里河镇附近的道路上,就会出现运送面粉或小食品包装箱的

各式货车,也有很多满载小食品的车辆,往来穿梭,很是热闹。

在郑州市最大的食品综合批发市场——万客来食品城(简称万客来),记者看到,里面店铺密密麻麻,一家挨着一家,大的几十平方米,小的仅有几平方米,人力三轮、厢式货车等各种车辆,加上前来进货的各路客商,占满了道路。

在一家食品店里,一位来自甘肃的经销商当场采购了6000多元的货。在另一家几平方米的门面里,当记者打听一款“白包”小食品的价格时,老板娘表示,所有的货只批发,不零售。她同时很警惕地说:“看你就不像是来进货的。”

知情人介绍,小食品产销方式多为“前店后坊”,通常食品城的门店只是进行展示,并不囤货。客商看好货品下了订单,店主会和厂家联系,然后直接通过物流发货。