



『土坑酸菜』防腐剂超标10倍

消费者经常食用的老坛酸菜包，号称是泡在坛子里用传统工艺发酵制作的，然而在央视“3·15”晚会报道中，湖南插旗菜业有限公司、锦瑞食品有限公司、雅园酱菜食品厂、坛坛俏等多家腌制的酸菜存在食品安全问题。

插旗菜业是湖南省华容县较大的蔬菜再加工企业，为多家知名企业代加工酸菜制品，也为一些方便面企业代加工老坛酸菜包。调查发现，该企业标准化腌制池腌出来的酸菜是用来加工出口产品的，老坛酸菜包里的酸菜则是从外面收购来的“土坑酸菜”。

根据视频显示，工人们有的穿着拖鞋，有的光着脚，踩在酸菜上，有的甚至一边抽烟一边干活，抽完的烟头直接扔到酸菜上。更令人吃惊的是，这些酸菜在被插旗菜业收购时，并不会进行卫生检测。

坛坛俏食品有限公司负责人还表示：“现在我们会做的这个酸菜，里面的防腐剂是超标的，夏天一般会超过2至10倍。”

上海市食品安全研究会专家组成员、美国宾夕法尼亚州立大学食品安全博士刘少伟介绍，酸菜属于主要以厌氧型乳酸菌为主的细菌发酵加工品，生产时需要在一定的环境下生产。用“土坑”腌制酸菜可能会存在微生物超标、亚硝酸盐超标、防腐剂超标、环境卫生不达标等多项问题，危害人们身体健康。同时，“土坑”腌制酸菜，如果操作不规范，可能会导致土壤酸化，违反《环境保护法》等法规。

北京东元律师事务所律师孔磊表示，食品的生产、运输、储存等环节都是有严格规定的，需要遵守《中华人民共和国食品安全法》的相关规定。但从央视曝光的视频中可知，酸菜生产存在种种问题，有极大的安全隐患，故这些酸菜生产企业涉嫌违反《中华人民共和国食品安全法》。

生产厂家与下游厂家将面临处罚

在此次“3·15”集中曝光前，上述企业已有“前科”。企查查APP显示，湖南插旗菜业有限公司曾多次双随机抽查发现问题，被责令改正；湖南坛坛俏食品有限公司曾因被抽查出不合格食品，违反了食品安全法，被岳阳市君山区市场监督管理局没收违法所得994元，并罚款人民币35000元；湖南锦瑞食品有限公司曾两次因食品药品安全行政管理（食品、药品）案由被起诉；岳阳市君山区雅园酱菜食品厂曾因食品生产监督检查发现问题遭处理。

既然已被多次整改，那么为何还在进行违法生产？在食品产业分析师朱丹蓬看来，根本原因还是在于违法成本太低。“与违法违规获得巨额市场暴利相比，其被查处之后所面临的处罚只是九牛一毛，根本无法起到有效震慑作用。”湖南插旗菜业有限公司彭经理在视频中表示：“国内的产品到了消费者手里面，里面有一点树叶，有一点纤维，顶多罚你一千（元）两千（元）。”

从2019年12月1日起，我国施行新修订的《中华人民共和国食品安全法实施条例》，其中提出增设处罚到人制度。条例规定，食品生产经营企业等单位有食品安全法规定的违法情形，除依据食品安全法规定给予处罚外，存在“故意实施违法行为”“违法行为性质恶劣”或者“违法行为造成严重后果”三种情形之一的，还要对违法单位的法定代表人、主要负责人、直接负责的主管人员和其他有直接责任人员处以其上一年度从本单位取得收入的1倍以上10倍以下罚款。

刘少伟补充道，除了罚款，还应当结合食品生产经营者信用档案，建立严重违法生产经营者黑名单制度，将食品安全信用状况与准入、融资、信贷、征信等相衔接，及时向社会公布。

在孔磊看来，康师傅等企业在供应商管理方面也存在纰漏。他指出，负责采购酸菜然后进行出售的下游企业，也要对该酸菜的安全性负责。通俗而言，酸菜厂是生产厂家，下游企业是销售厂家，生产者与销售者应对食品的安全性共同承担责任。一旦发生安全问题，二者应共同对消费者负责。“目前来看，生产厂家与下游厂家都将会面临行政处罚，以及被消费者法律维权风险。”

短评

食品安全没有“双标”可循

这些生产乱象只要一曝光，当地就会高度重视，立即组成联合执法组，对企业的相关人员予以控制。重视当然是必须的，也是必要的。更为关键的是，食品安全问题要防患于未然，在没有曝光之前，也要全面排查。

涉事企业之所以对国内产品销售含有杂质“土坑酸菜”，国外出口的酸菜则用标准化生产工艺，一个重要原因是违法成本高低不同。具体说，国内罚款少，国外是重罚。违法成本低，对于处于市场激烈竞争的企业来讲，无疑是降低生产成本的“法门”。

“土坑酸菜”究竟坑了谁？这既是对消费者不负责任，也是自毁特色产品金字招牌。不管是监管者、生产者，食品安全都没有“双标”可循。

政府重视特色产业、龙头企业发展是好事，但也要警惕行业野蛮生长存在的风险，监管督查不能偏之于软。看重企业对当地经济贡献是一方面，更重要的是要用好“看不见”的手，守住食品安全生产底线，促进行业规范健康发展。此番全面叫停土法腌制酸菜，当从长计议，做长远打算，给传统土法腌制酸菜立规矩、树标准、强规范。

对于食品生产加工企业而言，卫生始终是生命线。特色产业、龙头企业更要带好头、作表率。食品安全无终点，加强治理莫松懈，特别是要从源头上把好食品安全关口，落实法律规定的检测检验要求，从流程管理上落实最严格标准。在筑牢食品安全的基础上，企业才能走得更稳，走得更远。

企业回应

康师傅两次道歉

3月16日凌晨，康师傅方便面投资(中国)有限公司发布声明称：湖南插旗菜业有限公司是我司酸菜供应商之一，已立即中止其供应商资格，取消一切合作，封存其酸菜包产品，积极配合监管部门调查与检测。

3月16日中午，康师傅方便面投资(中国)有限公司再次发表关于使用酸菜包原料的声明，称湖南插旗菜业有限公司向江门、武汉、西安、新疆的共4家工厂提供酸菜，“我们已终止其供应商资格，取消一切合作，并启动对相关产品的下架回收”，积极配合监管部门的调查与检测。

统一企业封存产品进行质检

统一企业(中国)投资有限公司在官网回应称，已于3月15日在长沙市市场监督管理局的现场排查下，对采用的酸菜包原料及相关留档记录进行了彻底检查。经查询公司的交易记录，最近五年内，湖南插旗公司已不再是统一酸菜包原料的供应商。

同时，统一称已于第一时间约谈了湖南锦瑞公司的负责人，对相关的酸菜包产品已全部进行了封存，并在市场监管局的参与下一起进行质量检测。

五谷鱼粉下架相关酸菜原料

五谷鱼粉声明表示，湖南插旗菜业有限公司确是其酸菜原料供应商之一，已第一时间约谈插旗菜业负责人，并对相关酸菜原料进行下架，全面停止使用并封存，等待相关部门的进一步检查。

部门行动

全面排查腌制酸菜生产企业

央视“315”晚会曝光湖南省岳阳市华容县插旗菜业、锦瑞食品和君山区雅园酱菜、海霞酱菜、坛坛俏食品5家企业的食品安全相关问题后，岳阳市组建联合执法组，连夜赶赴涉事企业，对所有产品全部就地封存，对外销产品立即启动追溯召回措施。

同时，自16日起，对全市腌制酸菜生产企业进行全面排查，对市场上的腌制酸菜产品开展全面溯源调查，防止不合格产品流入市场。

针对当地普遍存在的土法腌制酸菜、生产不规范的现象，岳阳市君山区副区长表示：“对所有的土法腌制酸菜，全面叫停。”

知多点

如何购买放心酸菜？

- 首先看渠道：一定要选择正规的渠道，比如正规电商、超市、农贸市场等，而且要认真看一下标签，是否有生产日期、保质期、厂名、厂址等关键信息，如果是来源不明的散装酸菜，千万不要买。
- 其次看颜色：好的酸菜应该是呈现一种很自然的淡黄色。
- 再次闻味道：酸菜的正常味道应该是带有非常纯正的酸味和香味，没有发霉的味道。
- 最后是品尝：好的酸菜吃起来应该是非常脆嫩的，而不是酸软难嚼。

(综合自中国新闻周刊、经济日报、央视财经、北京日报、澎湃新闻)
整理/珠江时报记者 黎国栋