

一碗香辣美味的水煮牛肉只卖15元?

你很有可能吃到了“高档地沟油”

业内人士:成本价都不够

近日,国务院办公厅印发《关于进一步加强“地沟油”治理工作的意见》,坚持疏堵结合、标本兼治,就构建“地沟油”综合治理长效机制作出安排部署。此次“意见”的印发,既反映了国家对治理“地沟油”问题的重视和力度,也从另一个侧面说明治理“地沟油”工作仍需加强。当前,“地沟油”在餐饮市场上是否仍大量存在?治理“地沟油”存在哪些难题?围绕这些问题,记者展开了调查。



1 水煮牛肉的成本价问题

小区停水,没法在家做饭,只能在外面凑合着吃。菜上来后,薛海洋瞬间被碗里厚厚的一层油给“震”住了,“老板,这水煮牛肉怎么像油泡牛肉?”

“油多了菜香。”老板回过头来一笑。

“这油不要钱啊?加那么多。”薛海洋皱着眉头。

“小伙子,这你就不懂了吧,我们这是薄利多销。”老板再次笑着解释。

看着菜单上标注的15元/份的水煮牛肉,薛海洋结账走人。

“就因为懂,才走呢。”回忆两天前的“一走了之”,薛海洋说,他曾在北京大望路地区经营一家餐馆,虽说因生意惨淡最终关门,但他也弄明白

了厨房里的门道。

就拿那碗水煮牛肉来说,薛海洋给记者算了一笔账:按照目前的市场价,牛肉按每斤30元来算,那碗水煮牛肉里至少有2两肉,就是6元,其余的配菜怎么也得三四元,两项加起来算10元。那碗里厚厚的一层油,即使用最便宜的食用油,也得几元

钱。如果再加上水电费、门面费、厨师工资等乱七八糟的费用,一份水煮牛肉的成本就不止15元。“我的判断是,那份水煮牛肉要么用的是假牛肉,要么用的是‘地沟油’”。

薛海洋告诉记者,尽管相关部门在不断整治“地沟油”,但可以说,“地沟油”仍没有消失。

2 餐馆用过的油去哪儿了

5月的北京夜风习习,深夜10点,位于北京闹市区的簋街灯火通明、人头攒动,这条以小龙虾闻名的美食街迎来了一天中的客流高峰,一锅锅小龙虾冒着热气被端到食客面前。无论哪一种烹饪方法,小龙虾的美味都离不开高温油炸,油料的质量直接关系到小龙虾的口感与食客的安全。有的店铺为了证明没有用“地沟油”,将一桶桶精制食用油当众倒入油锅,打消食客的顾虑。

不过,使用过的食用油去哪儿了?是被店家回收当作“干滚油”,还是

直接偷排进了污水管道,抑或是在食客散去后被骑着黄鱼车的“地沟油”贩子偷运至暗处?

“各大餐饮店酒楼的后厨都有隔油槽,隔一段时间就要清理。隔油槽用来隔离油和杂质,水可通过,一般酒店会与当地一些个体户或部门合作,定期清理隔油槽。”薛海洋说,普通餐馆剩饭菜中的含油量在3%左右,餐厅剩饭菜中的液体直接倒入下水道中,洗碗水也直接排入下水道,固体垃圾和不含油水的剩饭菜在每天晚上结束后放在一个混合垃圾堆中进行处理。

快餐店产生的餐厨垃圾和泔水都较少,并且含油率也低,泔水收集于后厨垃圾桶中,餐厨垃圾直接装垃圾袋被收至垃圾站进行处理。单位和学校食堂特点类似,就餐人员多,时间集中,但人均产生的垃圾和泔水量都较少,剩菜剩饭由专业公司收集处理。

薛海洋向记者介绍了以前他那家餐馆的厨师,这名厨师更了解餐饮店后厨废油的处理情况。

“我曾经在一家酒店工作,刚开始,我们避开摄像头直接将脏油倒进下水道,后来老板卖

油的时候发现没有脏油,把厨师长骂了一顿。之后,我们就把不是很脏的油倒进脏油桶里。”上述厨师对记者说,“后来,老板和一家环保公司签了回收协议,环保公司在厨房装一个油水分离的箱子,定期来回收,说是开发新型能源。这家环保公司的工作人员穿着统一工作服,看着挺正规的,至于回收的脏油到底干什么用了,还真不知道。”

“据我所知,在一些餐饮店,老板雇人把脏油炼成红油,做水煮肉、毛血旺等。”这名厨师说。

3 检测不出来的尴尬

在受访的业内人士看来,最隐蔽的是“高档地沟油”。

薛海洋说,普通食客是吃不出“高档地沟油”的,因为“高档地沟油”经过提纯除臭。“不过也有‘低档地沟油’,有一股骚味。如果你咬一口油条,从鼻子里吐气出来感觉有骚味,那就是‘低档地沟油’了。这些‘地沟油’用来炒菜也会有一股刺鼻的味道。一般‘低档地沟油’就是小作坊弄的”。

按照中国农业大学副教授朱毅的说法,“地沟油”是一种泛指,是劣质油的总称,它包括好几种,一种是地沟里的油,简单加工提炼下水道的漂浮物制成的,就是我们常说的“泔水油”,这也是狭义的“地沟油”;还有一种就是用没有经过检验的原料制成的油,这些原料包括劣质猪肉、死猪肉以及用非食用性的牲畜等,还有不允许用于炼油

重复利用的油。油在反复使用后,其中的小分子过氧化物会对人体造成伤害。

在上海经营一家西餐厅的田广告诉记者,“低档地沟油”一闻便知,倒是“高档地沟油”不好分辨。“现在提炼‘地沟油’的技术越来越高,餐馆可能都不知道自己买的桶装油里是否含有‘地沟油’”。

这样的问题也在困扰监管部门。

“质检局的一位处长曾告诉我们,没法检测‘地沟油’,顶多就是看酸价和过氧化值是否不合格。但是,就算是正常生产的食用油,也可能出现酸价和过氧化值不合格的情况。就是说,即使检验结果不合格,也不能说明检测的油就是‘地沟油’。”曾参与相关执法的朱先生对记者说,火锅店现在使用的油多为配制调料后熬制而成的,这样给检测又增加了很大难度,“在没有先进有效的检测技术做支撑前,杜绝回收油制作新的火锅锅底、调制凉菜,有些难”。

4 回收处置仍有漏洞

既然检测存在难度,如何控制“地沟油”?

有业内人士认为,管控“地沟油”,可以从“地沟油”回收处置企业打开突破口。

然而,记者调查得知,“地沟油”回收处置也有不少漏洞。

在上海经营过中餐馆,目前在浙江省杭州市从事餐饮培训行业的张海对记者说,在“地沟油”转运、处理过程中,时有偷运现象出现。在转运过程中,目前只有转运车辆的位置信息记录,没有具体到“地沟油”的位置信息记录。有些管理完善的机构虽然可以严格监控过程,但这种监控大都用于事后取证。

据了解内幕的业内人士透露,由于一些“地沟油”处置企业的出入库登记制度不完善,目前还未做到原材料和生产成品完全跟踪。

另一方面,监管部门

也面临涉及部门多、监管成本高的问题。

前述曾参与过地方相应执法的朱先生告诉记者,当前运动式的突击检查是治理“地沟油”的主要手段,即有关部门统一行动,端掉回收、炼制“地沟油”的黑窝点。“这种围剿式的集中整治,虽有立竿见影的效果,却难以走出‘一管就见效,一松就泛滥’的怪圈”。

“我个人的看法是,从‘地沟油’产生源头上控制可能更为实际。与其监管废弃物的重新使用过程,不如减少废弃物的排放。这点和碳排放的监管也是一致相通的。从社会责任上来说,食用油脂使用企业减少废弃油脂的产生非常有必要。当然,他们的生产成本和产品质量也会有提高。而从整个社会的效益上来说,应该支持这些技术手段的发展和推广。”田广说。

据《法制日报》