



# 腌制榨菜的土坑又脏又臭,网上一段视频让很多人寒了心 余姚榨菜还能放心吃吗?

## 相关部门:视频摄于2013年,个别小企业违规操作

□记者 孔玲 樊卓婧

榨菜收割的季节刚过,但最近,微信朋友圈一段被疯传的视频让很多人倒足了胃口。视频称,在余姚,当地生产榨菜小作坊的工艺让人担忧,腌菜的土坑散发着酸腐的味道,腌制过程中还加了“增白粉”等添加剂……

余姚是我市榨菜主产区,在沿海平原松软的土地里,秋种春收的榨菜,经过一个冬天的风霜严寒后,圆头大,质地鲜嫩,口感爽脆,榨菜配泡饭,是很多市民早餐的标配。但此次“榨菜事件”不断在网上发酵,让不少市民产生了疑虑:好吃的余姚榨菜还能吃吗?它到底是怎么生产出来的?带着市民关心的问题,记者在当地进行了调查。

### 疑问

#### 问题一:视频是真实的吗?

许多网友质疑,这段视频真的摄自余姚吗?不会是专门来“黑”余姚榨菜的吧?

对于这段视频的由来,余姚市榨菜行业协会会长谢贵灿解释说:经调查,该视频内容是真实的,是2013年江苏某媒体记者暗访所摄,确为余姚泗门镇某个体榨菜农户腌制现场。

谢贵灿说,2014年该视频曾发布

到网上,引发对余姚榨菜的质量安全质疑。去年,他们联合宁波市市场监督管理局、余姚市市场监督管理局等四家单位赶赴苏州,调查视频来源,在所有余姚榨菜被撤柜的情况下,邀请苏州市场监管局等部门20余人来到余姚,察看余姚榨菜企业生产情况。一家一家去看,眼见为实,为余姚榨菜行业挽回了恶劣影响。

#### 问题二:土坑腌制真的“脏”吗?

根据视频的说法,榨菜的生产基地就是各农户家,农民负责腌制,工厂负责收购。农民都在家门口的土坑里腌制,上面盖了层塑料膜用于防水,用土封着。掀开覆盖着的泥土,土坑里散发着酸腐味,表面还漂着各种杂质。

余姚榨菜腌制的环境真的这么脏吗?在余姚黄家埠镇的浙江省龙头企业“余姚备得福菜业有限公司”,记者特意留意了一下位于厂区的西北部的腌制池,占地约45亩,均为水泥混凝土池。其中,露天腌制池有14个,每池深4米,宽7米,内有盐水腌渍的半成品榨菜数千吨,其他均为密封发酵池。制榨菜的水泥池周边很干净,没有一点臭味。

当然,水泥的密封发酵池,只有正规企业才采用,还有很多家庭作坊,用的是视频中的泥坑。余姚备得福榨菜

有限公司总经理阮银福告诉记者,其实按照余姚榨菜的传统工艺,腌制用的就是泥坑。现在改用水泥池腌制之后,风味反而没有泥土池腌制的榨菜纯正,密封性能方面也没有泥土池的好。

另外,余姚祖祖辈辈做榨菜的王师傅告诉记者,春天气候多变温差大,加工榨菜难度大,遇到暖湿天气,榨菜容易发黄变味。泥土,可以更好地控制榨菜腌制的温度、湿度,为好口感打基础。

阮银福说,不管是水泥池还是土池,都必须使用符合国家标准食品级塑料薄膜垫底,至少需要2至3层薄膜铺垫后,才能放入榨菜开始腌制。根据要求,铺在泥坑里的薄膜是安全食品级的,一来没有薄膜铺垫,根本无法腌制榨菜;二来避免榨菜和泥土接触,保持干净;另外,在腌制过程中可以避免卤水渗透到泥土,保护土地。

#### 问题三:到底加了多少防腐剂?

视频称,余姚榨菜加了很多的增白剂,以及明矾、防腐剂等“药粉”,以大头菜变得日莹剔透,卖相极佳。这一条触动了很多人敏感神经。

余姚备得福菜业有限公司生产副总陈焕军介绍,榨菜腌制过程中只需添加不加碘的食用盐即可,不需添加食用防腐剂;在精加工的拌料环节中,严格按照国家酱腌菜食品标准适当添加,严格遵守食品添加剂使用量的规定,从未出现超量或不合格问题。

余姚市市场监督管理局倪素红解释说,按照榨菜食品腌制添加剂安全标准,防腐剂允许添加范围为每公斤不超过1.0克;增白剂使用标准为每公斤不超过1克。

从余姚榨菜生产食品安全执行情况来看,市场抽检率达99%。特别对于食品添加剂的使用规范问题,只要每年4月榨菜腌制季节到来,市监督管理局都要深入各家企业突击检查,严格排查非食品加工原料来源,实行食品追溯制度,从源头上确保榨菜行业食品添加剂的质量安全。针对一些自产自销的粗加工榨菜生产个体,监管局采取不定期抽查方法,严禁违规添加剂的使用。

谢贵灿认为,视频没有客观报道,有断章取义之嫌。添加剂问题,只要在国家规定的食品添加剂范围内使用,是允许的。当然,他也承认,就榨菜腌制过程来说,不排除有的农户会违规使用食品添加剂。

#### 问题四:用自来水泡后就包装?

视频中称,榨菜腌制后不需要高温消毒,用自来水泡泡就可以包装了。这是真的吗?

余姚备得福菜业有限公司技术部主管阮银福说,余姚腌制过程中,因为鲜头榨菜水分较大,放入食用盐后就会产生大量卤水,就可自然清洗,不需另加自来水清洗。

阮银福介绍,小企业大多以生产粗加工榨菜为主,而规模企业以生产精加工榨菜为主。所谓粗加工榨菜即腌制到期后,就可包装为半成品出售;对于精加工榨菜生产工序,必须从首道工序“三洗三榨”开始,经过脱盐清洗,才能进行压榨、拌料、包装,最后一道工序是巴氏灭菌。



余姚一家榨菜企业腌制区中,水泥腌制池内浸泡的腌制榨菜。记者 孔玲 摄

### 回应

## 相关部门:抽检整体合格率达98%

尽管此次网络视频是过去时,但目前余姚榨菜的品质情况如何,下步如何监管,记者采访了余姚市市场监督管理局倪素红科长。她说,今年以来,已经针对全市53家榨菜获证企业实行监管抽查全覆盖,榨菜抽检整体合格率达98%。督促企业开展自查自纠落实主体责任,要求逐项对照,找出问题,提出整改。

余姚市榨菜行业协会会长谢贵灿告诉记者,针对过去榨菜加工“多、小、

散”的实际,近年来余姚已改善传统腌制生产方法,率先引入推广巴氏杀菌手段,有效解决榨菜防腐保存与质量安全等难题。

余姚目前有正规生产厂家40多家,这些企业都是按照国内2007酱腌菜食品行业执行标准进行规范生产。受网络视频负面影响,备受质疑的余姚榨菜企业,已联名发出质量承诺,严格按照国家行业标准,确保余姚榨菜成为老百姓的放心餐桌食品。

### 担忧

## 信任危机会带来多少负面效应?

对于余姚榨菜腌制视频的曝光,余姚市农林局原副局长、余姚市榨菜行业协会会长谢贵灿深感痛心。他表示,这不仅打击了整个余姚榨菜行业产业,也给余姚榨菜的销售带来一定影响。特别是广大消费者不了解榨菜的生产流程,也会因此带来食品安全方面的信任危机。

“现今这段网络传播视频不是反映今年的情况,而是2013年省外媒体进行报道的,报道内容也是针对个别小企业违规操作的问题。我们不能把整个余姚榨菜企业都拉入黑名单,余

姚榨菜生产企业总体比较规范,多年来没有发生过类似质量事件。”

记者还走访了榨菜生产小企业“余姚市国其榨菜厂”,厂长贝国其经营榨菜粗加工已有30多年,是作为家族产业从父亲手里接管的。工厂每年销售三、四百万斤的榨菜半成品,远销省内外。对于此次网络视频事件,工厂负责人忧心忡忡。“视频事件对我们小企业的影响太大了,但也值得反思。希望大家共同努力,提高榨菜安全生产环节,共同提升余姚榨菜的品质,成为老百姓餐桌上的放心食品!”

### 链接

经过50年的经营发展,余姚榨菜种植面积达到10万亩,年产鲜头榨菜40万吨,是余姚市农业十大主

导产业中产业化程度最高,品牌竞争力最强,带动农户增收贡献最大的支柱产业。