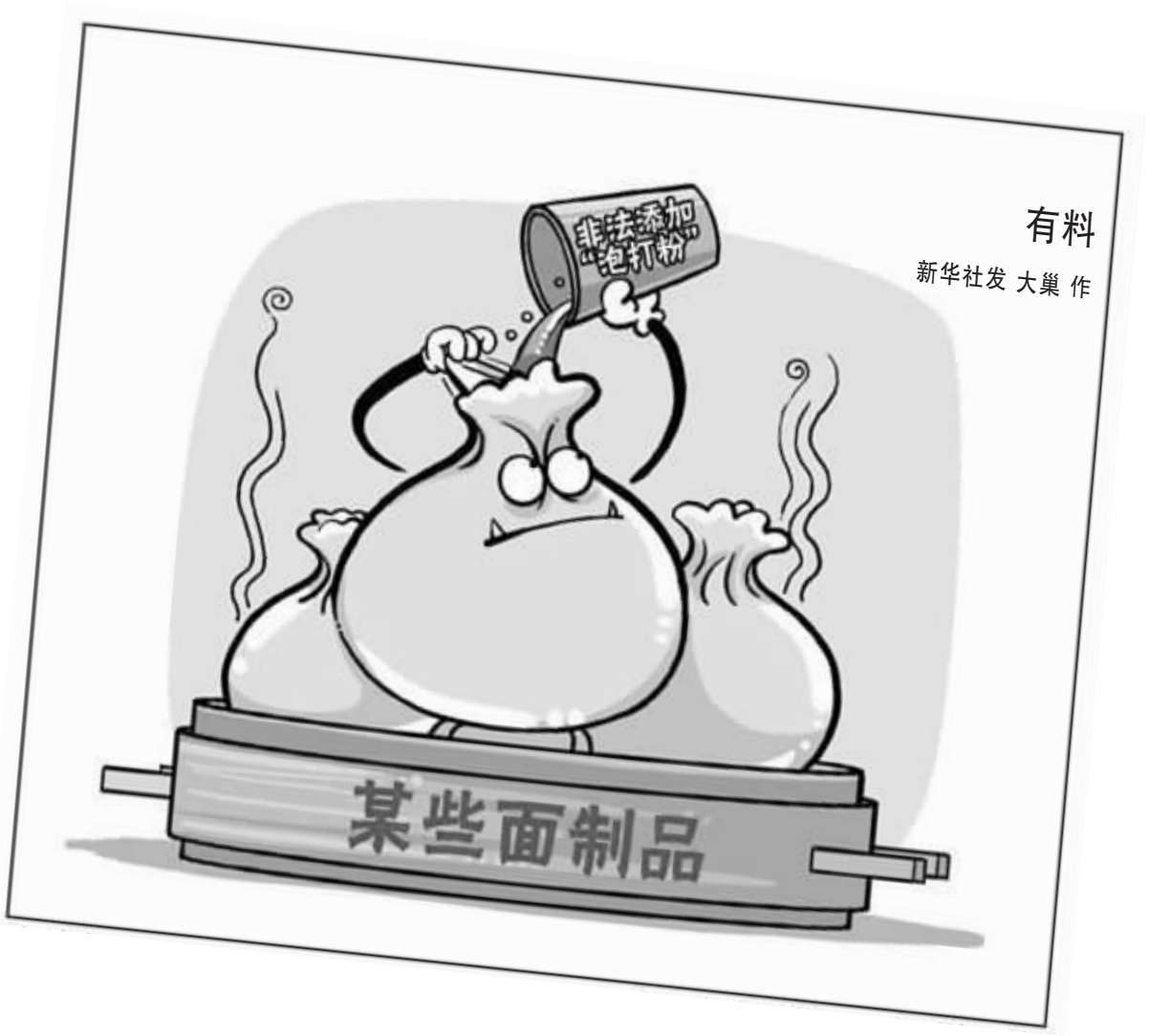


小心 你吃的包子可能“含铝”

自去年 7 月 1 日起，我国明令禁止包子、馒头、发糕等面制品中使用含铝食品添加剂。一屉屉热气腾腾、飘香美味的包子，勾起你无穷食欲，可是，你吃下的包子安全吗？

近日，济南警方一举查处了 13 家问题包子铺，检测发现“含铝包子”中每公斤铝含量最高达 400 毫克，而长期摄入过量的铝会损害骨骼和神经系统健康，容易导致记忆力减退与智力下降，尤其对儿童、孕妇危害更大。

违法添加，提高发面效率，追求“卖相”，节约成本……不止山东，湖北、浙江等地均发生过类似案件。“禁铝令”下，吃个安全的包子到底有多难？



“铝禁不止” 暴露行业“潜规则”

经此前秘密取样和集中送检，济南市公安局槐荫分局食药环侦中队民警近日来到槐荫区吴家堡一家正在加工灌汤包的商户，从用于发面的桌子下现场查获一个装有含铝“泡打粉”的罐子，随后起获数十袋“泡打粉”，抓获多名犯罪嫌疑人，并采取刑事强制措施。

“这种名为‘泡打粉’的食品添加剂主要成分是硫酸铝铵，问题包子铺将其直接掺入发面的面粉中，造成包子皮中的铝含量严重超标，而我国规定包子中不允许检出铝元素。”济南市公安局槐荫分局食药环侦中队副中队长左震说。

2014 年 5 月，国家卫生计生委、食品药品监管总局等五部门联合下发《关于调整含铝食品添加剂使用规定的公告》。其中明文规定，自去年 7 月 1 日起，除油炸面制品、面糊、裹粉、煎炸粉外，膨化食品和包子、馒头、发糕等面制品禁用如“泡打粉”、明矾等任何含铝添加剂。

济南市公安局食品药品与环境犯罪侦查支队副支队长袁生说，近两个月来，济南警方先后查处了 13 家涉嫌制售不符合安全标准食品的包子铺，抓获并打击处理涉案嫌疑人 17 人。

在济南天桥区，食药环侦民警共提取了 30 余份包子样品，其中检出含铝元素的有 11 份，警方对销售这些含铝蒸包的 9 家包子铺进行了集中立案查处，对现场抓获的 10 名犯罪嫌疑人采取刑事强制措施；在章丘，民警检查发现并查处了 2 家问题包子铺，2 名相关经营负责人被依法采取刑事强制措施。

办案民警介绍，根据抽检结果，这些问题包子的每公斤铝含量在 200 毫克到 400 毫克，与国家“禁铝令”相比属严重超标。

“铝禁不止”暴露出当前面制品制作行业里暗藏的“潜规则”。武汉市食品药品监督管理局今年 3 月通报，2014 年武汉餐饮环节抽检问题发现率为 10.55%，主要问题便是小麦粉制品、油炸面制品中铝含量残留超标。

2014 年 11 月，违法使用含铝添加剂的馒头房老板曹某，被浙江丽水市景宁法院以生产、销售不符合安全标准的食品罪判处有期徒刑 10 个月，缓刑 2 年，并处罚金 8 万元，同时禁止其在 2 年内再从事食品生产经营。

查处的态度是坚定的。可是谁能说清，在此之前，有多少无辜食客吃下了多少“含铝”包子？

危害多多 被称“智力杀手”

铝常被称作“智力杀手”。“泡打粉”等含铝添加剂中含有大量硫酸铝钾或硫酸铝铵等成分，而铝元素在体内过度富集，会给人体健康带来严重隐患。

记者在济南警方查获的一批“香甜泡打粉”包装袋上看到，上面豁然印着“可用于面包、糕点、饼干的面制食品的快速制作”字样，配料表中标明其主要成分为 40% 的硫酸铝铵（无水物）。

专业人士告诉记者，与无铝发面添加剂相比，含铝“泡打粉”不仅发面速度更快，制作起来省时省力，而且蒸出来的包子皮颜色更好看，卖相好，且面质松软，吃起来有丝丝甜味。

此外，含铝添加剂在价格上与正规添加剂相比存在一定优势。据了解，目前市场上不含铝的食品添加剂通常要比含铝添

加剂贵 1 到 2 倍。一些不法业户甘愿购买和使用低价的含铝添加剂，以牟取更大的经济利益。

据了解，国际上对人体所能承受的铝元素摄入量已有明确认识。2011 年 6 月，联合国粮农组织/世界卫生组织食品添加剂联合委员会，将铝元素的暂定每周耐受摄入量（PTWI）修订为每周每公斤体重 2 毫克。据国内相关研究机构研究，我国居民铝元素 PTWI 值处于较高水平。

长期食用铝含量超标的食品会严重损害人体健康。据办案民警介绍，长期摄入过量的铝，会损害骨骼和神经系统健康，容易导致记忆力减退与智力下降，引发骨质疏松等疾病，尤其是对身体抵抗力较弱的老人、儿童和孕妇产生的危害更大。

门头作坊是“重灾区”

记者采访了解到，问题包子铺多分布于城乡结合部，主要藏身于居民小区或街头巷尾，大多是环境简陋的门头作坊，部分店铺甚至连店名都没有，顾客则以老人、儿童和农民工居多。

办案民警介绍，为了在制作过程中偷偷添加含铝添加剂，问题包子铺往往将“泡打粉”的包装袋撕掉，将这种白色粉末存放于没有标识的袋子或罐子中，外人很难发现。同时，一些个体包子铺还采取游商分销，增加了日常监管的难度。

专家指出，从根本上勒住添加含铝添加剂这一任性“缰绳”的关键，就在于加强源头监管和依法严惩制售不符合安全标准的食品犯罪，以保障百姓的餐桌安全。

山东大学教授王忠武认为，针对量多面广的经营业户，食药监、公安等部门应加大政策宣传教育力度，曝光典型案例，提高从业人员的自律经营意识。同时，加强对高危领域加大巡查监管力度，及早排除隐患问题。此外，从源头上严格控制含铝食品添加剂的生产和销售，防止含铝添加剂流入面制品加工环节。

专家指出，对置人民群众生命健康安全于不顾的食品添加违禁物质违法犯罪人员，应本着“露头就打”的原则，坚决予以查处，绝不姑息，增强法律的震慑力，提高违法者的违法成本，避免“禁铝令”成一纸空文。

（据新华社电）