

山东

济宁突击检查冷饮店, 查出一堆“猫腻”

自来水冻的冰竟当刨冰卖

本报记者 李倩 实习生 杨雪薇 钟玲 神盈盈

夏日街头, 一些冷饮店、刨冰摊生意火爆。9日, 济宁工商、质监、药监等部门在对冷饮市场进行联合检查时发现, 个别冷饮店用来做刨冰的冰块竟是从水产市场上进来的, 而这些冰块大多是用自来水冻成的, 主要用途是鱼虾保鲜。



大图: 济宁市南市场内的一家售冰店, 装冰的箱子就放在满是污泥的地面上。

小图: 在一家被查处的冷饮店内, 其冰柜里的冰是从南市场买的。

本报记者 李倩 摄

冷饮店用冰竟是从水产市场进的

9日, 济宁工商、药监等部门对太白楼路周边的冷饮店进行了突击检查。

“这冰是我们自己喝水时放的, 不做刨冰。”9日, 记者跟随工商、药监执法人员在太白楼路一家冷饮店突击检查时, 一家冷饮店的负责人见执法人员询问其冰柜中的半袋碎冰, 神色慌张, 矢口否认自己做冷饮。直到执法人员从其店中查出一摞做冰粥的一次性纸杯,

该店负责人承认这些冰都是从另一家店拿的。

根据此人提供的地址, 记者跟随执法人员来到距该店不远处兼做冷饮的一处食品柜台。

该柜台工作人员说, 他们只有小型刨冰机, 没有制冰机, 做好的冰都放在冰柜内。执法人员在冰柜中发现, 碎好的冰块就放在一个红色包装袋套着的容器内, 旁边一个已经变色的黄色大塑料袋内还放着大量碎冰块。

经过仔细询问, 该柜台老板称, 店里的制冰机坏了, 这些冰都是临时从南市场进的。而南市场则是济宁一处大型水产市场。

工业冰冲干净就当食用冰卖

9日, 在南市场里的一家售冰店, 记者看到, 在一个面积约5平方米的铁皮小屋内, 冰块就直接放在墙角的水泥地上。冰块上覆盖着一层发黑的棉被和塑料布。

“整块冰打成冰渣, 可以对鱼肉和蔬菜保鲜。”当记者问及冰块用途时, 店主说, “很多刨冰店也从这儿进货, 你要想用, 就挑中间的冰砖, 给你冲干净再打碎。”

在另一家售冰店, 记者问其是

否出售食用冰时, 一名姓杜的女子得意地说: “济宁很多奶茶店都从我这儿进冰, 一般奶茶屋一天需要100斤左右的冰块, 从我这儿进只花10块钱。”这名女子毫不在乎地告诉记者, 这种冰都是用自来水冻的, 成本很低。

“粉碎好的冰都是卖给大小冷饮店的‘食用冰’, 原料都是一样的, 就是把冰砖上面的脏东西冲掉, 你要买就买。”冰贩一开始还声称这些包装好的冰块与碎冰机上正在粉碎的大型工业冰不一样, 一会便说出这些所谓的“食用冰”其实就是将大块的工业冰用自来水冲洗一下后粉碎而成。

延伸阅读

食用冰加工程序复杂

“食用冰有严格的标准, 如果冷饮摊主不经过任何杀菌过滤程序, 直接用自来水冻的冰块做原料冰, 是不符合使用标准的, 很容易出现微生物超标, 因为大肠杆菌、伤寒杆菌和化脓性葡萄球菌均能在零下170℃的低温度下生存。”济宁市质监局食品实验室相关负责人介绍。

根据食用冰相关标准, 食用冰是以饮用水为原料, 经过灭菌、注模、冻结、脱模、包装等工艺制成, 生产出来后还要通过严格检验, 符合卫生要求后才能销售。据质监部门查询, 目前全省有15家食用冰生产企业, 但都不在济宁。

本报记者 李倩

齐鲁晚报 分类广告 省版广告优惠多多! 最低200元 订户热线: 0531-67894400 67894411 67894422 办理地址: 解放路112号历东商务大厦1208