

食客:菜里加了些啥?餐馆:味精、酱油、醋……

食品添加剂公示成了“打酱油”

文/片 本报记者 王瑞景

9月1日,国家食药监局发布了《餐饮服务食品安全操作规范》,再次规定自制火锅底料、饮料、调味料的餐饮服务提供者,应向监管部门备案所使用的食品添加剂名称,并在店堂醒目位置或菜单上予以公示。3个多月前,食药局曾经对此作过要求,东营很多餐饮单位也陆续在店堂内公示,然而有些餐馆仅仅写着“鸡精、味精、酱油、醋”,不免让消费者感叹这种公示流于形式。

餐馆行为 公示程度参差不齐

5月份以来,经常到餐馆吃饭的市民可能注意到,有些餐馆在店里张贴了《食品添加剂和调味料使用名单公示》的蓝色宣传页,此外还有食药局统一印制的承诺书、公告、禁用滥用的添加剂名单。5日,记者走访了13家餐馆、饭店,看到有些店家在公示名单上写得密密麻麻,有些仅简单地写有味精、精盐、醋等四五种。有2家仅有市食药局发放的材料,没有公示名单,还有2家没有张贴任何关于食品添加剂的情况。

在市食药局要求餐饮单位公示食品添加剂名单后,有些饭店、宾馆详细列出所用产品名单,有的把名称、品牌、厂家也罗列出来。豆腐乳、老抽、红99、蚝油、沙拉酱、泡打粉……东营宾馆特地做了宣传架,上面公示了42种产品,生产厂家、生产许可证编号、供货单位也分别列出。然而,并不是所有的店都是

如此。在沂州路一家快餐店,店门上写着“火锅”,仅公示有“鸡精、味精、酱油、醋”,店内工作人员称,他家店主要是做菜,很少有人在这吃火锅,做饭菜时也只加这些东西。在另一家店门上也有“火锅”、“秘制”字样的饭馆,同样仅有“盐、味精、白糖、味达美、陈醋”,老板说由于沂州路改造,这几个月不再做火锅,所以就没有公示火锅底料。之前做火锅时,底料会用十多种食材制做,顾客问到时会说几种常用材料,但不会说全,“全说了不就自己照着去做了吗?”运河路一家饭店招牌上写着“火锅鱼”,店内却没有公示任何添加剂,被问到火锅底料用的是成品还是自制时,店内负责人回答,“这不能对你说”。

市民观点 流于形式水分多

公示添加剂名单,市民怎么看待呢?多家店主说,公示后顾客很少去看,即使看也是瞄一眼拉倒。记者随机采访多位市民,



多数称没有特别注意过公示情况,有人认为即使公示,名单也不可靠。

市民陈先生则认为,公布的名单水分很大,“绝对保守,超标还不止一点两点”。由于担心餐馆、小摊上的饭菜不干净,他一般在单位食堂吃饭。65岁的姚女士同样担心在外就餐不卫生,“公示不公示也就走个形式,加了什么东西也不知道。”她和老伴偶尔和子女在外面吃饭,也是选择大饭店,“这样吃得还放心些,最起码不会用‘地沟油’、‘瘦肉精’”。

食药局 加强监管确保安全

餐饮单位公示食品添加剂情况由食品药品监督管理局负责监管,市食药局一位负责人王女士认为,餐馆使用的多是酱油、味精等调味品,个别餐馆什么添加剂也没用也可能存在。所有餐馆对全部食品添加剂进行公示,在现实执行中的确也存在一些问题,有的人甚至都不懂什么是食品添加剂。

另外,该负责人认为,食品添加剂主要用于生产、流通环节,餐饮环节一般不会添加这些东西。在对添加剂的监管上,他们要求餐馆采购食材时索证,餐饮服务提供者不得采购没有相关许可证、营业执照、产品合格证明文件等证明材料的食品,食品添加剂及食品相关产品,并要求餐饮单位公示所用食品添加剂和调味品,检查时发现没有公示或公示不全时,也会让店主添加上,食药监局也会继续加强餐饮环节添加剂监管,确保食品添加剂不在餐饮环节出现问题。

“科达地产杯”

黄三角团购网

房产汽车家居建材团购会

科达华苑 4000 业主与 200 万东营人时刻准备着, 一场省钱革命的号角即将吹响!

时间: 9月16—9月18日

地点: 中国石油大学(东营)体育场

招商热线: 0546-7929666 7929888

主办单位: 齐鲁晚报、黄三角团购网

承办单位: 黄三角网、山东歌盛广告策划有限公司

协办单位: 山东科达房地产开发有限公司

黄三角团购网网上报名火热进行中……

报名网址 <http://tg.hsjec.com>

“科达地产杯” 2011黄三角团购网房产汽车建材团购会网上报名开始了!

点击进入→

家电报名

汽车报名

房产报名

家居建材

装修报名