

## 红薯粉变木薯粉，企业诚信还在多远的未来？

今年的 315，除了“土坑酸菜”，还有一个焦点就是“变味的粉条”。在禹州的一些粉条厂，用木薯淀粉、玉米淀粉混合制作冒充红薯粉条，而生产环境恶劣，卫生没有保障。这些粉条又存在哪些问题呢，我们一起来看看。

### 以次充好，侵犯知情权

“变味的粉条”最明显的问题是以次充好。消费者本想买的是红薯粉条或山药粉条，但是商家却拿价格低最少一倍的木薯粉条冒充，而且还敢公然声称“拒绝掺假，100%纯粉”，导致消费者的知情权被严重侵犯。GB 7718-2011《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》明确规定，应以真实、准确，不得以虚假、夸大、使消费者误解或欺骗性文字、图形等方式介绍食品。而很显然，禹州的这些粉条厂家故意违规操作，欺骗消费者。



## 不合规操作逐一查

退一步讲，即使商家生产的是货真价实的红薯粉条，也不靠谱，因为生产过程中存在太多食品安全隐患了。《食品安全法》对厂房布局、设备设施、人员卫生等提出了具体要求，还特别规定了禁止生产经营“用非食品原料生产的食品或者添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康物质的食品”以及“掺杂使假”的食品等。依据《食品安全法》对食品生产经营过程的卫生要求规定，GB 14881-2013《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》进一步细化了食品生产过程控制措施和要求。下面，我们就对照 GB 14881，看看粉条的生产现场有多离谱！

序号	GB 14881-2013 规定	“变味的粉条”做法
1	3.2.2 厂区应合理布局，各功能区域划分明显，并有适当的分离或分隔措施，防止交叉污染。	粉条生产的现场是一个简陋的民房，现场环境脏乱。
2	10.1 根据食品的特点和卫生需要选择适宜的贮存和运输条件，必要时应配备保温、冷藏、保鲜等设施。不得将食品与有毒、有害、或有异味的物品一同贮存运输。	粉条厂狭长的过道摆满淀粉，未离地离墙；仓库内粉条直接堆放地上，且无包装。
3	6.2.2 生产、包装、贮存等设备及工器具、生产用管道、裸露食品接触表面等应定期清洁消毒。	粉条的生产机器上布满了污渍，有的甚至已经生锈。
4	4.2.3.2 墙壁、隔断和地面交界处应结构合理、易于清洁，能有效避免污垢积存。例如设置漫弯形界面等。	粉条生产车间的墙壁不光滑、灰尘积，不易清洁。
5	6.3.2.1 进入食品生产场所前应整理个人卫生，防止污染食品。 6.3.2.2 进入作业区域应规范穿着洁净的工作服，并按要求洗手、消毒；头发应藏于工作帽内或使用发网约束。	粉条生产现场的工人直接裹着塑料袋或编织袋干活的。

6	7.5 盛装食品原料、食品添加剂、直接接触食品的包装材料的包装或容器，其材质应稳定、无毒无害，不易受污染，符合卫生要求。	原料粉直接倒在地上，铲进搅拌机。
7	3.1.1 厂区不应选择对食品有显著污染的区域。如某地对食品安全和食品宜食用性存在明显的不利影响，且无法通过采取措施加以改善，应避免在该地址建厂。 3.2.1 应考虑环境给食品生产带来的潜在污染风险，并采取适当的措施将其降至最低水平。	粉条的晾晒场距离厕所及污水源过近。

说到这，大家大概也发现，这些粉条在生产过程的各个食品安全控制环节已全线“失守”。在这种条件下生产出来的粉条，食品安全又如何得到保证呢？



## 食品安全，需要多方共同努力

### 生产企业：

- 1.落实企业主体责任，严格遵守相关法律法规标准。
- 2.加强原辅料把控，建立进货查验、索证索票和进货台账制度，查验供货者的许可证和包含必要检验项目的食品合格证明文件。

3.加强食品出厂检验，建立完善的检测条件针对自身产品进行日常监管，制定出厂检验计划并严格执行，确保生产合格的产品。

#### **消费者：**

1.通过大型商超等正规渠道购买粉条等淀粉制品，注意销售环境的卫生状况，查看产品标签上的生产日期、保质期和存储条件，并保存凭证。

2.选购粉条时，注意查看其感官特征，选购无霉变，外观完整，组织结构均匀，色泽一致，无酸败味、霉变味及其他异味的产品。

#### **参考来源：**

1. 《中华人民共和国食品安全法》
2. GB 7718-2011 《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》
3. GB14881-2013 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》