

南国都市报6月12日讯(记者 蒙健 文/图) 近日,温州永嘉警方经过半年时间侦查,破获系列“毒馒头”案件,当地数十家早餐摊位在红糖馒头内违法添加甜蜜素,41名摊主落网。

上述事件发生后,6月7日,南国都市报记者对海口市场所销售的部分红糖馒头随机买样送检,其中包括新华南路的上海大包、西沙路的包润发等包子店。次日经省产品质量监督检验所检验发现,所抽检的7个样品中,发现海口琼山区柳老洲餐饮店所销售的红糖馒头检出甜蜜素。目前,海口琼山区食药监局经介入调查。

# 红糖馒头 无需“甜蜜”

## 7家馒头样品送检 1家不合格

海口一餐饮店销售的红糖馒头检出甜蜜素 店家称为提高甜度微量添加,并不知道这样做违法



### 1 记者走访

因“毒馒头”事件 一些店铺生意受影响

记者走访发现,自去年以来,海口街头上陆续开了多家售卖红糖馒头的店铺。其中包括包润发、鏢师等红糖馒头,甚至有不少市民排着长队购买,由于红糖馒头热销,一些小店面的包子店也纷纷做起红糖馒头生意。

“以前,仅是一个晚上就可以卖3、4笼馒头。但前段时间受温州永嘉“红糖馒头”事件影响,现在一天卖不到3笼馒头。”秀英区一包子店老板告诉记者,目前在海口市区内制作销售红糖馒头的店家将近160家。“红糖馒头”事件后,很多老板吐槽生意受到影响,甚至一些红糖馒头店干脆只做包子不做红糖馒头。

那么,海口市面上销售的红糖馒头,使用的真是红糖吗?是否有像温州永嘉涉案摊主一样违法添加甜蜜素呢?该店老板面对记者的采访时称,红糖馒头区别于其他馒头的最大特点是,其选用红糖作为配料。至于会不会用红糖?用多少红糖?是根据各家的做法来添加,但不排除有商家为了口感而添加食品添加剂。

### 2 随机送检

7家红糖馒头样品 1家检出甜蜜素

为了能进一步得到证实,6月7日,记者分别从海口不同路段的多家包子馒头店,随机购买7家红糖馒头样品,送往权威机构检测。其中包括位于高登西街的柳老洲餐饮店所销售的红糖馒头。

记者发现每家店的红糖馒头销售价格均在1元~2.5元之间。由于所购买的馒头涉及到的店家较多,记者每走一家店铺都会买一个红糖馒头,并标记所购买的店铺名字。7日下午,记者将所购买的馒头样品送到省产品质量监督检验所,对7个红糖馒头分别进行环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)和糖精钠两项检测。

8日中午,省产品质量监督检验所对样品检验完毕,其中发现,记者在柳老洲餐饮店购买的红糖馒头检出0.5g/kg甜蜜素,其余检验样品本暂未存在添加上述两种添加剂情况。

### 3 突击调查

为提高甜度添加甜蜜素 琼山区食药监介入调查

6月12日上午,海口琼山区食药监局得知该情况后,立即组织稽查大队执法人员,对位于高登西街的柳老洲餐饮店进行突击检查。在该店用来存放原料的房间内,除了发现大量红糖和白糖外,还有一袋由江西南昌穗洪食品有限公司生产的“穗洪”牌复配甜味剂。该甜味剂产品配料中标明,含有环己基氨基磺酸钠(甜蜜素)和糖精钠等。而使用范围为饮料类、果蔬汁(浆)、冷冻食品、果酱、面包、饼干等,但未标注有馒头这一类食品。

该店刘老板称,他们是今年春节后才开店经营的,只买了这一包甜味剂。“我不知道这包甜味剂里面有甜蜜素,也不知道馒头内不能添加甜味剂。”刘老板告诉记者,他店内的红糖馒头所使用的主要是红糖和一些白糖。在制作红糖馒头后,有顾客反映他们制作的红糖馒头不够甜,于是他问师傅怎么办,师傅说加微量甜蜜素没有问题,然后他就从网上购买了添加剂(甜味剂)。

刘老板称,为了使馒头更甜,生产馒头时会使用微量的甜味剂,但并不知道这样做违法。刘老板甚至对温州永嘉破获的系列“红糖馒头”案件毫不知情。

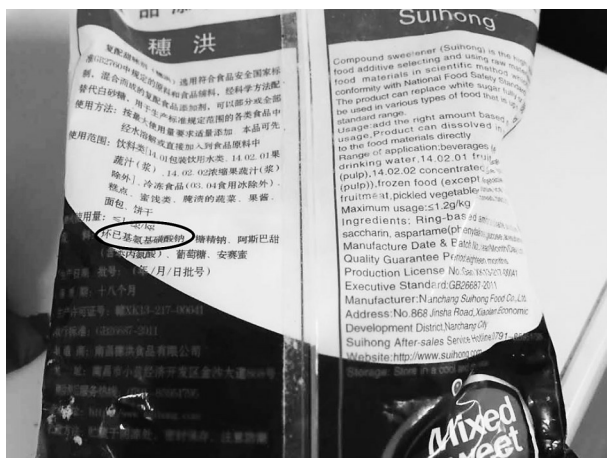
因柳老洲餐饮店销售馒头涉嫌使用甜蜜素,属于超范围使用食品添加剂,琼山区食药监局已对该店生产制作的馒头进行监督抽样,并送往检验机构,后期将根据检测结果,对该店进行相应处理。



涉嫌添加甜蜜素的红糖馒头店。



该店用的“穗洪”牌复配甜味剂。



配料中含有环己基氨基磺酸钠(俗称“甜蜜素”)。

#### 延伸阅读

#### 过量添加甜蜜素对肝脏及神经系统造成危害

甜蜜素是一种无营养的甜味剂,它的甜度是普通蔗糖的30到40倍。根据我国《食品添加剂使用标准》规定,甜蜜素虽是我国允许的食品生产中常用的添加剂,可用于糕点、饼干、面包、饮料、配制酒等食品中,却不能用于馒头。此外,甜蜜素作为一种甜味剂,一旦摄入过量会对人体的肝脏及神经系统造成危害。特别是对代谢排毒能力较弱的老人、孕妇、小孩,危害更为明显。