

丰县市场监管局抽检市场上绿豆芽质量

非法添加无根豆芽素增产求卖相 丰县7家生产商各被罚款1.2万

绿豆芽以其廉价味美深受千家万户喜爱。细心的食客会发现，市场上有的摊位销售的绿豆芽粗壮水嫩，几乎没有须根，看上去有卖相，对此，市场监管部门提醒，这样的豆芽很可能是问题豆芽。近日，丰县市场监管局抽检市场上的绿豆芽质量，7家作坊或企业被查出在栽培绿豆芽时非法添加“6-吡基腺嘌呤”等添加剂以达到增产和求卖相目的，受到监管部门的严厉处罚并曝光。

举报

绿豆芽长而粗壮没有须根

9月初，丰县市场监管局陆续接到群众举报，称他们在多家农贸市场买到的绿豆芽大多长而粗壮、白嫩水灵，很少甚至没有须根。有些消费者亲自实验，发现自制的绿豆芽与市场上购买的形状差异较大，自制的比买的瘦小，而且都有须根，消费者们多方咨询专家，怀疑生产商在栽培绿豆芽过程中使用了非法添加剂。于是，他们将在多家市场购买的绿豆芽样品送到丰县市场监

管局。

丰县市场监管局立即开展“打击食品犯罪保餐桌安全”专项行动。执法人员很快找到了绿豆芽生产供应商，在对多个作坊的资质、原料来源、生产流程、销售情况等进行了全面检查。行动中，警方在多家豆芽作坊内查获了“6-吡基腺嘌呤”无根豆芽素等化学制剂。据作坊经营者供述，这些制剂都是生产豆芽时使用的非法添加剂。

查处

7家作坊或企业违规被重罚并曝光

9月上旬，丰县市场监管局对全县范围内所有的绿豆芽生产作坊和企业进行全面抽检，并将这十几家的样品送往徐州市质量技术监督综合检验检测中心进行检验。

经检验，7家作坊或企业不符合国家食品药品监督管理局、农业部、国家卫生和计划生育委员会关于豆芽生产过程中

禁止使用“6-吡基腺嘌呤”等物质的公告（2015年第11号）规定的要求。9月13日，丰县市场监管局依据《江苏省食品小作坊和食品摊贩管理条例》第四十一条、第四十二条，分别向丰县常店镇程守安豆芽加工坊、丰县老程豆芽店、丰县恒发豆制品厂等7家作坊或企业开出罚单，并通过媒体公开曝光。

供述

添加剂可催长豆芽且有卖相

据被查的多家作坊经营者供述，添加“6-吡基腺嘌呤”，不仅产量会大为提高，生产周期也会大幅缩短，而且生产出来的绿豆芽更具卖相。经营者程某交代，他在两年前购买了豆芽制作机，并从同行那里学来了“秘方”：使用一些化学制剂对绿豆、黄豆进行浸泡，然后在豆子发芽后不断添加“6-吡基腺嘌呤”无根豆芽素、无根粉等化学制剂。除了产量提高外，成产周期也大大缩短，一般5天左右即可上市，天气热的话，上市时间还会更快。

据丰县市场监管局食品监管科科长王春雷介绍，一般豆芽的生长周期是一周，在22℃-25℃的条件下，一斤

绿豆8天可以发制8斤绿豆芽，传统方法发制的绿豆芽长度一般不超过15厘米。而使用无根剂催发的绿豆芽，胚轴长得长、白、嫩，极少有胚根出现，产量可以比原产量增加30%，长度可以达到15-20厘米。国家质量监督检验检疫总局早在2011年就发布了《关于食品添加剂对羟基苯甲酸丙酯等33种产品监管工作的公告》。公告中明确指出，包括“6-吡基腺嘌呤”等33种产品，禁止作为食品添加剂出厂销售，食品生产企业禁止使用。如果长期食用添加了“6-吡基腺嘌呤”的食品，对人的生理机能和内分泌系统都会造成损害。

案件名称：在食品中添加食品添加剂以外的化学物质案

违法企业名称或违法自然人姓名	行政处罚的种类
程峰	没收违法所得20元；处12000元罚款。罚没款合计：12020元
丰县常店镇程守安豆芽加工坊	没收违法所得15元；处12000元罚款。罚没款合计：12015元
程伟	没收违法所得30元；处12000元罚款。罚没款合计：12030元
丰县常店镇程雪峰豆芽加工坊	没收违法所得20元；处12000元罚款。罚没款合计：12020元
丰县常店镇杨永豆加工坊	没收违法所得20元；处12000元罚款。罚没款合计：12020元
丰县恒发豆制品厂	没收违法所得20元；处12000元罚款。罚没款合计：12020元
丰县老程豆芽店	没收违法所得40元；处12000元罚款。罚没款合计：12040元

制表/范聪

相关链接

“6-吡基腺嘌呤”经历了“允许”到“禁止”

“6-吡基腺嘌呤”是一种人工合成的植物生长调节剂，它主要用于促进细胞分裂、促进果实生长、细胞增大、种子发芽等，是常说的“无根豆芽素”的最主要成分，在国际上被广泛应用于农业园艺，包括葡萄、苹果、水稻、西瓜等作物都广泛应用到。但在我国，“6-吡基腺嘌呤”在豆芽生产上的应用，却经历了从“允许”到“禁止”的转变过程。按照《食品添加剂使用卫生标准》(GB2760-1996)规定，“6-吡基腺嘌呤”可用于芽菜生产，但规定最大使用量是0.01g/kg，允许残留量是0.2mg/kg；而在2007

版的《食品添加剂使用卫生标准》中，“6-吡基腺嘌呤”被列入加工助剂中，未规定使用量和残留量；到了2011年，卫生部在新修订的《食品添加剂使用卫生标准》中，首次将“6-吡基腺嘌呤”删除，明确规定不再作为食品添加剂使用。目前，在国家已登记的农药目录中，找不到一款明确规定可在豆芽培育中使用的农药，这就意味着目前培育豆芽不能使用任何农药；而在“6-吡基腺嘌呤”严禁作为食品添加剂使用后，则意味着加工豆芽不能使用任何食品添加剂。

3种方法教你辨别“问题绿豆芽”

安全绿豆芽应色泽均匀、正常，下胚轴呈洁白色，尾部较细，长度在4-5厘米左右，新鲜、脆嫩、清洁、无杂质、无色变、无萎缩或腐烂，具有固有的豆香味、无异味。传统方法发制的绿豆芽长度一般不超过15厘米，而用无根剂等激素刺激过的豆

芽可以长到15厘米到20厘米，而且不生根。

那么，该如何辨别“问题绿豆芽”呢？

农业专家介绍，辨别绿豆芽是否使用了添加剂，主要有以下3种方法：

1

一是查看菜根。自然培育生产的绿豆芽，须根发育良好，无烂根、烂尖现象。而用化学制剂浸泡过的绿豆芽，根短、少须甚至根本无须；

2

二是折断法。将绿豆芽秆折断，如果断面无水分冒出，则是自然培育的。如果有水分冒出，则很可能是使用化学制剂浸泡过的；

3

三是嗅闻法。闻绿豆芽有没有刺鼻的气味，如果闻到刺鼻气味，千万不要购买。

记者于琰

都市晨报

学习新思想 改革再出发
开放迈新步 发展高质量

