

# 湖南质检掩盖金浩茶油致癌物超标

## 当地官员称不公开是为了维护社会稳定

□据 人民网

8月中旬,网络上传出金浩茶油若干批次产品苯并芘含量超标的消息。不久湖南金浩茶油股份有限公司(下简称金浩公司)澄清被查出致癌物的传言,而湖南省质监局内部人士证实,其实今年3月金浩茶油已被查出致癌物超标,对此湖南省一位质监局高层表示不公开问题是为了维护社会稳定。

### ① 慢性致癌物严重超标

国家质检总局和湖南省质监局早在今年3月即获悉部分茶油企业抽查结果不合格的情况,企业也在内部自查中发现致癌物“苯并芘”严重超标。苯并芘是强致癌物之一,食用受其污染的食品,虽然不一定表现出明显的急性毒性,却具有公认的致畸、致癌的慢性毒性。根据国家《食用植物油卫生标准》,食用油茶并芘含量的最高上限为10微克/千克,而国家质检总局此前关于湖南省部分茶油的抽检结果显示,苯并芘含量已达到60微克/千克,为最高上限的6倍。

金浩公司在内部自查汇报材料中披露,其通过对现有的浸出毛茶油、浸出精炼一级油、压榨毛茶油、压榨精炼一级油等分

别进行抽样检测,已得知利用现代浸出技术产出的毛茶油茶并芘含量在60微克/千克左右不等。

根据金浩公司的自查报告得出的结论,该公司问题主要出在茶油提取的浸出环节。金浩公司自查报告显示,公司主要从农户收购茶饼。

为了提高出油率,农户可能对茶籽反复烘烤、蒸炒,如温度控制不好,容易导致烧焦现象,生成苯并芘,残留在茶籽的外壳上;而压榨后苯并芘就全部残留在茶饼中,在萃取茶饼中的残油时,残留的苯并芘也被大量萃取出来,通过高温又与溶剂油发生化学反应,最终导致浸出后毛茶油茶并芘含量不断提高。



### ② 开会研究严防媒体公开

据记者了解,7月2日,湖南省质监局在长沙市东塘新东方大酒店,组织获证生产加工企业技术负责人、检验人员,各市州局食品科科长及检测人员、相关专家等召开紧急会议,研究讨论解决植物油产品苯并芘超标问题。金浩公司代表也在会上汇报了公司自查和难题攻克的研究结果。

当时会上有人提出要严格防止事件经由媒体公开。

湖南省质监局一位高层在接受采访时表示,粮油问题关系国计民生,不公开问题是为了“维护社会稳定”。

8月中旬,网络上传出金浩茶油若干批次产品苯并芘含量超标的消息。8月20日,金浩公司在对消费者的声明中称,“被查出致癌物超标6倍”是谣传。

第二天,作为监管部门的湖南省质监局在当地媒体公告了“茶籽油生产加工企业专项监督检查结果”,所附的23家企业抽检结果均显示合格,其中包括金浩公司。

然而,记者注意到,金浩公司抽检的产品型号为“低温压榨油茶籽油”,并非市场上常见的、经过高温环节压榨浸出的茶籽油或者茶籽调和油。送检产品的生产时间为4月7日。

对于为何不对此前已发现问题的型号产品进行抽检,或者扩大抽检型号范围,湖南省质监局没有作出解释。

而前述湖南省质监局高层认为,金浩公司的问题情有可原:“它不像三聚氰胺是人为添加,而是因为制作工艺处于提高的过程,而且在问题发现之后,金浩等茶油公司及时改进了生产工艺。”

### ③ 多地超市未获下架通知

湖南省质监局的一份文件中显示,国家质检总局在江苏检出相关茶油致癌物超标之后,湖南省质监局即要求各州市质监部门就地封存所有茶油,并启动召回程序。

然而,对于此前已发现问题型号产品的处理,湖南省质监局并没有给出明确意见。根据记者在广州、北京和湖南多地的

各大超市走访获得的反馈信息,金浩公司既未对外公布有问题的茶油批次信息,也未向超市下达召回或者产品下架的信息。

8月25日,记者在长沙多个超市仍看到照常销售的金浩茶油或者其他品牌茶油,产品生产日期也多在3月或者3月之前。

### ■延伸阅读 金浩公司

金浩公司目前年产值11亿元,在湖南各地有多处生产基地。董事长刘翔浩是全国人大代表,他曾称公司将在2012年以前实现上市目标。

公开资料显示,油茶属山茶科山茶属植物,是中国特有的木本食用油料树种,有2000多年的栽培和利用历史,与油橄榄、油棕、椰子并称为世界四大木本油料植物,主要分布在长江流域及其以南的14个省(区、市)。

作为健康型高级食用植物油,茶油市场近年来发展迅猛,整个行业都处于急剧扩张状态。

2009年11月,国务院批准颁布了《全国油茶产业发展规划(2009~2020年)》,此后,湖南、江西、浙江、安徽、广西等主要油茶产大省,从地方政府到当地企业都非常积极参与竞争。而湖南无论油茶林面积还是茶油年产量,均居全国第一位,全省茶油加工企业达到2000多家。

**洛阳网**  
——洛阳人的网上家园

WWW.LYD.COM.CN

**点击生活 服务无限**

广告热线

0379-65233618

地址: 洛阳新区开元大道报业大厦22层