



核心提示

□新华社记者 李建平
辛林霞

哈尔滨市自去年起针对使用添加剂、兽药、农药等生产“问题豆芽”的行为展开大规模整顿，可时至今日，“问题豆芽”依然没有得到根治。记者采访发现，当地正规企业正处于起步期，在市场竞争中不敌黑作坊。



(资料图片)

“毒豆芽”在监管盲区中疯长

哈尔滨豆芽市场“正规军”不敌黑作坊

【现象】

最多时每天上万斤“问题豆芽”流入市场

常买豆芽的人不难发现，市场上豆芽一般分两种——一种短、黑，一种长、白，价格也不一样。在哈尔滨市香坊区一个早市上，一名豆芽商贩对记者说：“贵豆芽卖2.5元到3元钱一斤，便宜的卖1元多，又白又长看起来好看，正常豆芽长不成这样，应该是用药泡的，劝你买贵的吧。”

在今年哈尔滨市地方两会上，一个“坚决打击‘毒豆芽’黑加工点”的提案受到代表委员和媒体的关注：目前哈尔滨市市场上销售的绝大部分豆芽是由黑加工点生产的威胁人健康的“问题豆芽”。

记者走访了哈尔滨市多个农贸市场

和早市发现，虽然政府已经采取措施整治“问题豆芽”，情况有所好转，但在市场上仍然能够看到“问题豆芽”的身影。

哈尔滨市农委农产品质量监管处处长刘国洲告诉记者：几十年前，豆芽只是各家自给自足的一种蔬菜，一些人把多出来的拿到市场上售卖逐渐形成后来的家庭作坊式生产。

随着市场的发展和生产规模的扩大，一些小作坊为追求较高利润，在生产豆芽过程中添加对人体有害的催生素、兽药、农药等物质。

哈尔滨商业大学食品工程学院教授马兴胜说，一些小作坊在生产豆芽中添加了食品禁用的恩诺沙星、“保险粉”

等物质。恩诺沙星是一种抗菌用的兽药，能使豆芽的保质期变长。“保险粉”又称连二亚硫酸钠，在豆芽生产中用来漂白，纯的连二亚硫酸钠见水释放二氧化硫，容易损伤人的眼睛、呼吸道黏膜和肝脏。

记者在采访中了解到，哈尔滨“问题豆芽”的生产者往往在城乡接合部租赁房屋，在极其简陋的环境中进行加工。此前，哈尔滨红星村大房身屯是远近闻名的“豆芽村”，最多时，豆芽作坊近百家，每天有上万斤“问题豆芽”流向哈尔滨市场。去年，有关部门加大了打击力度，现在，“豆芽村”仅剩为数不多的几家生产环境较好的豆芽作坊了。

【问题】

“正规军”为何不敌黑作坊？

为了解决“问题豆芽”，哈尔滨市农业部门联合质监部门去年底出台了《种芽菜生产的地方标准》，对种芽菜生产的环境、设备、人员、技术等进行了规范，并扶持了两家正规豆芽生产企业进行规模化生产，但是目前遇到了大企业敌不过小作坊的尴尬局面。

位于哈尔滨市城郊的绿原野科技有限公司是一家生产豆芽的现代化企业，能日产豆芽30多吨，但记者看到，厂房内大部分机器处于闲置状态。据公司经理张建平介绍，公司自去年9月开始试生产，市场占有率不高，不到半年赔了几

十万元，目前公司只有1/5的机器投入使用。

“拿哈尔滨市香坊区一个农贸市场来说吧，这个农贸市场的豆芽日销售量超过500公斤，而目前只有100多公斤来自正规豆芽生产企业。”张建平说。

刘国洲说，由于豆芽生产工艺简单，一直以小作坊为主，对豆芽的监管始终是空白。近些年，一些城市由于“问题豆芽”的出现才明确了监管部门。豆芽属于农副产品，其生产销售没有统一的行业标准，农业部门不具备检测豆芽内是否含有有害物质的能力。在黑龙江

省，农业部门只能委托质监等部门检测后，参照国家出口罐头的标准判定豆芽是否合格。

多名豆芽生产经营者分析认为，正规厂家生产豆芽周期长、成本高，售价高于小作坊，且豆芽卖相不如使用了添加剂的“问题豆芽”好看。而小作坊生产豆芽产量高、周期短，没有厂房、设备、雇工等成本，生产优势非常明显。

据哈尔滨市农业部门估算，哈尔滨每天对豆芽的需求量约为40吨，而目前两家正规豆芽生产企业生产的“放心豆芽”市场占有率不足一半。

【建议】

多举措规范豆芽行业

刘国洲说，为彻底消除“问题豆芽”，哈尔滨市出台了地方生产标准，明确监管单位，还对全市各区县豆芽生产小作坊进行摸底排查。但这毕竟是几十年积累的问题，单凭一个部门、一个法规很难马上解决。

接受记者采访的业内人士和基层干部认为，哈尔滨整治豆芽行业遭遇的尴尬情况在不少地方存在，其中的问题和

经验也值得其他地方研究借鉴。

刘国洲说，政府应发动群众举报小作坊，并给予举报者奖励；对市场上销售“问题豆芽”的商贩要加大处罚力度，如发现小作坊制作的豆芽确实使用了对人体有害的添加剂，应追究制假者刑事责任。

部分企业负责人认为，生产豆芽的企业应该有营业执照、生产许可证

等，由农委等部门制订准入标准，达到准入标准的正规企业方可将豆芽销往市场。

业内人士认为，可尝试将相关龙头企业纳入“菜篮子工程”。政府应该扶持一至两家大型豆芽生产企业，满足当地豆芽日常供应，规范豆芽生产。对于小作坊的清理整顿工作，应该由农委、公安、质监、卫生等多部门联合查处。

相关链接

食品安全事件为何多发

□估想

“毒豆芽”、染色馒头……食品安全问题接连被媒体曝光。食品安全对老百姓而言是天大的事，也是最基本的需求，政府对此高度重视，可为什么食品安全事件仍然此起彼伏？

目前，我国有食品生产企业40多万家、食品经营主体323万家，小作坊、小摊贩更是难以计数。由于准入门槛低等原因，食品企业规模小、分布散，在这样的情况下，人盯人的监管方式显然力不从心，保障食品质量安全长期稳定可靠，归根结底还是要依靠法治。但是，目前的法网织得还不够严密，还有空子可以钻。有些法律规定虽然已经很严密了，但由于执法不够严格，并没能起到应有的震慑作用。

食品安全事件此起彼伏原因的确很多，只有让法律法规具有足够的威严，才能震慑住作奸犯科的人，才能给消费者信心。

如何鉴别豆芽

□据《泉州晚报》

买豆芽应尽量去大的超市，如果在其他地方买则要注意：一闻，二看，三掐。

闻：闻豆芽的气味。自然培育的豆芽闻起来很清爽，而有“尿素”味道的豆芽是不正常的。

看：一看豆芽芽身，自然培育的豆芽芽身挺直稍细，芽脚不软、脆嫩、光泽白，而用化肥浸泡过的豆芽，芽身粗壮，色泽灰白；二看豆芽根，自然培育的豆芽，根须发育良好，无烂根、烂尖现象，而用化肥浸泡过的豆芽，根短、少根或无根；三看豆粒，自然培育的豆芽，豆粒正常，而用化肥浸泡过的豆芽豆粒发蓝。

掐：把豆芽掐开看水分。看豆芽的断面是否有水冒出，无水冒出的是自然培育的豆芽，有水冒出的是用化肥浸泡过的豆芽。

自己如何生豆芽

□本报综合报道

绿豆芽制作

1.选料：要选择颗粒饱满、嘴门突出的好绿豆。2.制法：每年6月至9月，是生产绿豆芽的好季节。共需3天半时间，分5个阶段。浸豆，用27℃至30℃温水泡绿豆6小时，倒进木桶里，加清水淹住豆5寸深，这样淘洗几遍，放进干净的缸里，再加水浸泡，而且水要超过豆子一倍深。每小时兜底翻一次，直到70%的豆皮皱纹已去，豆粒饱满，豆壳不开裂为止。用石灰水(50千克水加2千克灰浆)把浸胖的绿豆，捞在竹筐内沥干水，干胀6小时后，连竹筐放进石灰水中淘1分钟。取出1分钟后，用清水漂洗。长小芽时，1天1夜用清水洗6次，每次两遍，要兜底翻一遍。长中芽时，1天1夜要用22℃至25℃温水洗6次，每次洗两遍。长成菜时，1天1夜用26℃至29℃温水洗6次，最后一次只洗一遍。

黄豆芽制作

自制黄豆芽要选择颗粒饱满、色泽黄亮、豆瓣呈青白色的黄豆作原料，发泡时应做到以下几点：

一、当豆芽长到15毫米长时浇水要透不留死角，以防红根、烂根。二、掌握好水温，定时浇水，用水不忽冷忽热，以防芽根成红棕色。三、浇水水温不宜太高，水头不宜太短，否则会使豆芽只长根不长芽。四、芽长50毫米时应提高水温，增加热量以防芽根发黑。五、当豆芽将好时，应降低最后3次浇水的水温，发芽完毕及时取出，以防豆芽出现中间烂的现象。