

三无“白袋冰”赶跑正规军垄断市场

长沙食用冰工厂旺季纷纷停产关门,市场现监管盲区

自入夏以来,遍布街头的加冰饮料和食品广受市民青睐。而此时,本可以借助高温“火”一把的食用冰生产企业却不得不压缩生产,长沙不少老牌制冰厂甚至面临着倒闭的危险。

数据显示,长沙市区食用冰日需求量千吨以上,在这样庞大的一个市场内,食用冰企业为何如此艰难?市民常吃的冰块从何而来?如何保障加冰食品的安全?

■记者 刘璋景 实习生 李丹

【成本高】

专业“冰工厂”生产难以为继

长沙合众食用冰制冷厂是长沙最早一批获得QS认证的专业食用冰生产企业,因此也被业内称之为正规冰厂,但是这并没有在营销上带来优势。

去年夏天,老板方良学带着几个工人将分拆下来的机器打包上车,自己一手创办的这家制冰厂由此走向终结。说起工厂的关闭,老方哀声叹气道:“行情一年不如一年,很难为继”。

5年前,生产食用冰的确能挣钱,但是去年开始,行情发生了逆转。方良学介绍,当时工厂的日销量缩减到了3吨左右,还能勉强维持,但是今年的日销量减少到了1吨,如果算上成本开支,一个月要亏损3万多块钱。

正规“冰工厂”的日子都不好过。在食用冰生产较为集中的黄兴镇,部

分已经转行或准备停产。记者走进一家名叫夏清风的食用“冰工厂”,三台机组只有一台还在运转。经理张春秀认为,成本过高是正规食用冰企在市场上缺乏竞争力的主要原因。

“想要获得QS认证,我们需要满足建立化验室、聘用有资质的检验员等一系列条件,此项开支每年在3万元左右。此外,拿到QS认证后,制冰企业还需要严格执行食用冰行业标准进行生产,成本也会增加。”张春秀表示,正规冰厂的产品价格高,逐渐被酒店、水吧、歌厅等为主的私营业市场抛弃。

“由于对食用冰的采购有严格的要求,目前我们针对的主要客户只剩下大型零售和餐饮公司。”一家正规的食用冰企业负责人说,如果依赖散户也基本倒闭了。

【反差大】

神秘“白袋冰”垄断市场

据长沙市餐饮业协会统计,每年入夏以后,长沙市区食用冰日消耗量不低于1000吨。那么,这些冰块从何而来?

7月21日中午,记者来到长沙市太平街,在一家冷饮店的前台看到,购买加冰芒果汁的人排起了长队。工作人员介绍,以前用的冰块都是自己用凉开水冰制,后来用量大了就由食用冰厂商供货。随后,便拿出来了一个食用冰块的包装袋。但是,包装袋上除了联系电话外没有任何标志。

同样,记者在解放西路附近的一家酒吧看到,供饮用的冰块外包装是没有任何标识的“白袋子”。“这种冰有专人配送,五公

斤装每袋10块钱。”酒吧经理皮傅介绍,“白袋冰”的供货价格甚至比自己做的成本还低,又可以按时送货上门,几乎垄断了市场。

为了弄清“白袋冰”的来源,记者拨通了包装袋上的电话,表示自己最近开办了一家冷饮店,需要购进冰块,想到企业实地查看制冰全过程。

不过,对方在电话中表示拒绝,声称如果要购买的话,只需要告知用量和地点,厂家会送货上门。

有制冰行业人士向记者透露,一袋五公斤装的食用冰块只卖10元,正规厂家肯定“亏得大”。“除非是直接使用自来水,买个制冰机,插上电就可以啦”。



来自正规“冰工厂”的食用冰外包装均有QS(生产许可)标志。(资料图片)

【市场乱】

食用冰块市场成监管盲区

一边是正规食用冰企业的“逃亡”,一边是来历不明“白袋冰”对市场形成的垄断。

按照国家有关规定,生产食用冰的企业必须实行QS也就是食品生产许可证准入制度。制冰的水必须经过专业的消毒和渗透,需要经过粗滤、精滤、超滤、微孔过滤、紫外线杀菌等多道工序,并且冰块也要经过抽样检查才可以上市。

“冰块还有QS标准啊?”采访中,大部分商家对此感到吃惊。一位冰饮店的老板表示,自己买了制冰机,店内的食用冰是自己制作的,但很多商家为了图省事就用“白袋冰”。

食用冰市场的混乱局面由谁监管?长沙市质监局食品科工作人员介绍,冰块不能算是商品,一般都是在冰饮店、饭店“即做即卖”,属食品流通领域的经营行为,不归其管理。

长沙市食药监和工商部门则认为,自制冰块是直接入口的食品,既无包装,也无保质期,无法界定有效期,因此难以对其实施监督处罚。

其实早在去年的全省“两会”上,食用冰的安全问题就引起了部分代表、委员的关注。医生出身的省政协委员刘习明认为,要解决食用冰安全卫生问题,应对制冰厂生产的袋装食用冰进行信息追溯,同时要对其不合格的制冰机进行淘汰清理,规定不允许商家直接用自来水制冰。

观点

吃劣质冰块可能导致慢性中毒

“近来,几乎每天都有市民因为吃了加冰饮料引起肠胃不适到医院就诊。”湖南省中医药研究院附属医院消化科医生黄亚娟说,品质不好甚至劣质的冰块,很容易对身体造成伤害,严重的还可能慢性中毒。

黄亚娟介绍,劣质冰块很可能是自来水直接冰制而成,自来水中包含三卤甲烷,它是净水场中用于消毒灭菌的氯与食物的渣滓和浮游生物等有机物相互反应的产物,长期食用会给人健康带来影响。

此外,劣质冰块的危害在生产

设备上,非专业设备都是购买铜和铅等材料后手工焊接的。铜在使用中会起化学反应生成氧化铜,而铅会出现脱落现象,这些氧化铜和脱落的铅就会留在食用冰中。当这些含氧化铜和脱落铅的食用冰产品流入市场,进入消费者的身体后,就会产生慢性中毒。

对于有市民提出冰块的低温环境是否会减少细菌的疑问,医生表示,一般只有在60摄氏度以上细菌才有可能被杀死,低温条件下只可减慢细菌的繁殖速度,对杀菌没有任何帮助。

贴士 三招辨别食用冰优劣

那么,如何辨别食用冰优劣?记者就此咨询了相关人士。

一是水的过滤:制作食用冰对水的要求非常高,生产出合格的食用冰所使用的水需经过粗滤、微孔过滤、活性炭过滤、紫外线杀菌、超滤等工序才能进入制冰机。冰块如果不是正规制冰厂生产,无法保证所制出来的冰卫生安全,甚至有的黑店或小作坊用工业冰敲碎后出售。

二是从感官辨别:看形状,合格的食用冰粒在形状上大小匀称,分四方状和圆柱状,根据用户的需求可分为四方实心 and 圆空心两种,而用大块工业冰敲碎后的冰粒形状不规则,大小不一致,比食用冰粒偏小、偏碎;看色泽,合格的食用冰在用水上都经过严格的过滤,里面的杂质被清除干净,看上去晶莹剔透,而不合格的食用冰有可能没有过滤干净,看上去会有点浊白,有的甚至还能看到细小的杂物;看口感,不合格的食用冰因过滤杀菌除味不到位,食用起来会感觉到异味。

三是看包装:购买食用冰等冷饮

产品时一定要认清包装袋上的QS标志。正规企业的食用冰包装上同时标明:企业的名称、地址、执行标准、电话、净含量等相关信息。黑店或小作坊的包装袋上都没有这些信息。



湖南日报社主办
三湘都市报:
http://sxdsb.voc.com.cn/
邮发代号:41-118
本报地址:
长沙市开福区湘江中路一段52号
邮编:410008

封面编辑 / 刘永明
封面美编 / 张元清
封面图编 / 言琼
封面校对 / 苏亮

