

记者暗访省城麻辣烫摊点卫生状况,调查结果让人咋舌: 化粪池边洗菜,一滴香造高汤,大烟籽提口味,汤料长期不换 如此麻辣烫,你敢吃吗?



麻辣烫起源于四川,又名串串香,因其便宜美味受到人们的普遍欢迎。在合肥,麻辣烫的身影也是无处不在,美味的青菜、香嫩的里脊、爽滑的鱼丸,远远的一股香味便扑鼻而来。可是麻辣烫的食料来源卫生吗?吃起来真的健康又营养吗?近日,记者对省城的多家麻辣烫进行了调查暗访,但结果却触目惊心:小贩竟在化粪池边清洗蔬菜,一滴香成了汤料的香味来源,长期食用麻辣烫还可引发胃炎等肠胃疾病……

记者 梅静 见习记者 宁大龙



资料图片

现象:麻辣烫在市民中很受欢迎

麻辣烫到底有多火?记者通过采访了解到,大部分市民,特别是年轻人较为钟情麻辣烫。

在安大上学的小张,绝对算得上是麻辣烫店的“死忠”。几乎每天晚上放学后,他都要和几个要好的同学去学校附近的麻辣烫店大快朵颐一番。“麻辣烫价格很便宜,味道

也很好,又鲜又辣,吃起来很过瘾!”

而在浦发银行上班的刘女士,是个典型的都市白领,为了保持身材,她经常不吃太多的主食,只是靠蔬菜水果维持身体所需的养分。一次偶然的机会,刘女士跟朋友一起,吃了一次麻辣烫里烫的蔬菜,从此就爱上了这种食物。“麻辣烫很好啊,既能

解馋,又因为里面烫的多是一些蔬菜,又不会长肉,真是一举两得。”采访过程中,刘女士毫不掩饰自己对麻辣烫的喜爱。

那么如此受市民喜爱的麻辣烫,它的卫生状况到底如何?它真的像市民想象的好处那么多吗?对此,记者近期也做了专门的调查。

调查一 化粪池边洗菜令人作呕!

记者在龙河路附近的一家麻辣烫摊点见到了令人作呕的一幕,一名洗菜工在小食摊不远处放了两个生锈的大铁桶,桶里装着发黄的水,让记者无语的是,铁桶旁边就是一个化粪池。两三个小姑娘从铁桶中取水倒在两个脏兮兮的盆里,然后取来蔬菜在两个洗衣盆中随便过了一下水,就直接下锅了,再看看旁边的吃客,一个个都吃得热火

朝天,完全没有注意到刚才的一幕。

除了一些路边的摊点,记者还随机暗访了一些从外面看起来比较卫生的门面,那么这些外表看起来比较卫生的门面,实际的卫生条件真的合格吗?记者在一家位于青阳路上的麻辣烫店里看到,这家小店不管从外观还是从里面看起来都很卫生,烫菜被整齐有序地放在一个冷冻柜里,当时正是下午一

点,因为过了饭点,来此吃饭的顾客只有一两个人,而店里的几个员工也在一旁用竹签串一些蘑菇和蔬菜(并没有戴手套),这时一个员工不小心把几片蘑菇弄掉在地上,可她竟然当作没事一样拾起来接着串,随后这名员工把串好的蔬菜直接放进了冰柜。此时记者只能用一部电影的名字来形容心中的感受了,那就是“看起来很美”。

调查二 调味品不合格,汤料长期不换

在大通路的一家麻辣烫店内,记者也见识到了店家用来调味的调料。普通的食盐和味精被装在一个没有盖子的破旧调料盒中,因为长期暴露在外,食盐已经结成了一块块颗粒。记者随手拿起一小块“盐块”,放在嘴里尝了一下,发现这种食盐的咸味十分的重,甚至已经略微有些发苦,盐块中含的杂质也比较多。而一旁

用来装酱油和食用醋的瓶子,外面则被一层厚厚的油脂所包裹。记者凑在放醋的瓶口闻了一下,一股刺鼻的酸味扑鼻而来,和平时家庭常用的香醋温和的味道大相径庭。随后记者也对店里其他的调味料做了细致的观察,发现该店所用的调味料质量和卫生状况均存在一定的问题。

据一位经常来光顾的顾客介绍说,这家

店的汤料基本上就没换过。第一天涮了一天的菜,第二天把汤里的杂质过滤掉就接着用。所以经常可以在麻辣烫里看到已经完全煮烂掉的杂质。有一次,他买的麻辣烫明明就没有放醋,回到家吃的时候却隐约感觉有些发酸,当时也没在意,但没想到当天晚上就拉了一夜的肚子。第二天跑去跟老板理论了半天,但最后还是不了了之。

调查三 一滴香和大烟籽是美味来源

据业内人士透露,很多卖麻辣烫店都标榜,自己用来涮麻辣串的高汤是鸡汤或大骨汤。但实际上,这些高汤大都是通过普通的汤里加入“一滴香”熬制而成。这样做的目的有二:一是一滴香的效果确实很好,一般煮一锅老汤,需要老鸡、老鸭、大骨头放在一起熬制个三到四天,才能制成。但现在,只要加入一滴香作为调料,熬制出来的味道比起传统方法熬制的高汤犹有过之。而且一滴香加的量越多,汤的味道就越鲜

美;二是用这种一滴香调味,成本也会大大降低。这种一滴香调料,价格基本在20-50元一瓶,而一般的麻辣烫店的高汤也不会经常更换。所以,一瓶20块钱左右的一滴香,供一家麻辣烫店用上一到两个月,是完全没有问题的。正因为一滴香的“物美价廉”,很多店家为了追求口味、降低成本都会在自家的高汤里大量加入这种调味品。

除此之外,这位业内人士还介绍说,有部分的店家为了吸引顾客,会在汤里加入

大烟籽用来提味。少量的大烟籽对人体的危害不大,但只要在汤中加入些许的大烟籽,整个汤的味道就会呈几何倍数增长。而在涮菜之前,把汤中的大烟籽过滤掉,就可以做到神不知,鬼不觉。还有少数店家,为了怕麻辣烫的汤料不干净导致腹泻,还会在汤料里添加一些防腹泻的成分。现在麻辣烫的店越开越多,竞争也是日趋激烈,因此这种在汤里加入大烟籽的做法也逐渐普及开来。

专家:长期食用麻辣烫可引起肠胃疾病!

那么长期食用麻辣烫对身体有没有什么危害呢?针对此事,记者采访了合肥市知名养生专家刘教授。刘教授表示,街边“麻辣烫”很难掌握加热时间,常常是满满的一锅,如果没有烧开、煮熟,病菌和寄生虫卵就不会被彻底杀死,食用后容易引起胃炎、胃溃疡等消化道疾病。刘教授建议,如果市民喜欢吃麻辣烫,在有条件的情况下完全可以在家里做,既健康又卫生。

链接

怎么样吃麻辣烫能健康又卫生?

如果能够在食品安全方面把好关,并进行合理的搭配,麻辣烫也可以是一种营养的食品。

一、吃麻辣烫的时候可以加入一些有杀菌作用的蒜汁和醋,或者吃些生大蒜,帮助预防肠道感染。

二、一些蔬菜不需加热时间太久,很多蔬菜一旦煮的时间过长,就会流失很多的营养成分。

三、不易吃太杂的肉类和蔬菜,这样很容易引起消化不良。

四、就算是在自己家吃麻辣烫也不宜吃得太过辛辣,以免造成胃的负担,引起身体不适。

五、新鲜蔬菜和肉丸、肠片、蛋类等比例达到2:1,促进酸碱平衡。

六、增加食物品种,多选平日不常吃的蘑菇、海带、豆制品等食物。

七、用芝麻酱替代红油或香油,增加钙的摄入量。

八、少放一点盐和味精,辣椒也要适量。