

海鲜珍品加工厂的秘密——

硼砂泡出黄金鲍 海参边煮边上色

拳头大小的黄金鲍鲜嫩肥美，“放心美味”；黑褐色的海参参体饱满、肉质Q弹，“高端的海参，不需要解释”。这是大连一家海产品公司在其网络店铺中对所售商品的介绍，图片里的黄金鲍看起来鲜嫩金黄，海参个大体肥。然而，这些光鲜亮丽的“高端”海产品背后，却涉嫌非法添加有毒药剂。

“3·15”前夕，接到举报的记者，应聘进入该公司成为车间里的一名操作工。

记者调查发现，该企业生产的鲍片、黄金鲍大多使用产于塞内加尔的宽口蜗螺作为原料，但这些鲍片、鲍贝、黄金鲍制作过程中，都会使用药剂泡制，而这些药剂经记者取样第三方送检，均含有国家明令禁止、具有毒性的硼砂成分。此外，该企业生产的“高端海参”，在实际生产过程中，也经过了染色泡发。



黄金鲍被浸泡进硼砂溶液，溶液呈现红褐色。



未染色的海参呈墨绿色。



工人在制冰间里“配药”



染色后的海参变成了黑褐色。

内添加有可以染色的物质，煮其实就是染色的过程。经过蒸煮、泡发等工序，再冷冻包装。

记者询问了多位蒸煮间的工人，他们均表示不确定给海参上色使用的是什么物质，只称“类似于茶叶的黑色东西”。

一位海产品从业人员表示，给海参染色一般是用茶叶、硫酸亚铁和海参一起煮，颜色加深后海参的品相看起来更好。

除了使用违禁添加剂浸泡海产品外，该公司对员工的健康管理制度也并不严格。

记者在应聘该公司时，提出没有健康证是否可以上岗的问题。招聘人员称，可以先行上岗，后续会安排相关体检，但从记者入职到离开的5天时间内，始终无人安排记者前去体检，也无人询问记者是否办理了健康证。入职的第3天，记者签订了劳动合同。

“药浴”后的黄金鲍：

个头更大、色泽更亮滑嫩有弹性

大连中科海产品发展有限公司是一家集海鲜珍品养殖、捕捞、加工、销售于一体的综合性渔业企业。

2月25日，记者应聘进入该公司的黄金鲍、海参生产线，该生产线位于园区内一栋建筑的一、二层，分别设置有蒸煮间、分选间、速冻间、制冰间等区域。

在工厂一楼的车间内，摆放着十余个长约1米、高约80厘米的蓝色塑料水槽，槽内数百斤的鲍片正在被工作人员加水浸泡。每个槽内的水面都聚满了白色泡沫。

“里面加药了，保鲜、漂白，螺肉会更好看。”一位工作人员称，这些海产品切片实为螺肉，他们对外都叫鲍片。记者对比发现，经过2个小时的浸泡后，不管是看起来还是摸起来，鲍片较之前都更加嫩滑，色泽更白亮。

在这个工厂里，使用“药水”浸泡的并非只有鲍片。黄金鲍盛产于北非，实际是一种海螺，因为形似鲍鱼，所以在国内被称为黄金鲍。进货包装显示，这是一种名为“宽口蜗螺”的海产品，产

地为塞内加尔。

记者观察发现，黄金鲍在进入车间后，首先需要放入水槽内加清水解冻。大小不等的黄金鲍解冻后呈黄褐色，槽内水质清澈，且无异味。而当工作人员将白色“药粉”投放到水槽内加水稀释后，会再把解冻好的黄金鲍放入水槽，随着不断搅拌，清水逐渐变成了红色，而黄金鲍也真的变得金黄起来。

2月27日，记者按照车间安排，将解冻后的两千斤黄金鲍，分别捞入混合了固定量“药粉”的水槽里浸泡。负责“下药”的工作人员告诉记者，黄金鲍需要在药水中浸泡2天，才会进入后面的流程。

对比可见，被浸泡后的黄金鲍相对之前，不仅个头大了，色泽也更加黄、亮，摸起来滑嫩又有弹性。

这种神奇“药粉”到底是什么？面对记者询问，多位工作人员对此三缄其口。

神秘的“药粉”：

含有硼砂 食品添加剂中禁用

记者看到，在该公司的一、二楼两层加工区域内，多数车间和走廊内都装设有监控设备。然

而，配置“药粉”的制冰间里，并没有安装摄像头，且由专门的工作人员进行调配。

每当一批黄金鲍解冻完毕后，配置“药粉”的工人就会进入制冰间，从靠墙摆放、编织袋大小的牛皮纸袋里，如挖面粉一般，一瓢瓢地倒在电子秤上的塑料盒里称量、调配，之后再送到操作间倒入水槽冲水溶解。“黄金鲍、鲍片都要用这药水泡，主要是防腐、去腥、防腐败。”配药的工作人员称。

究竟是什么药？记者看到，这些装着“药粉”的外层牛皮纸袋和内层的塑料袋上，均未标注任何关于该产品的信息，唯一能够区分的就是纸袋上有手写的字母“G”和“B”。

为了弄清楚“药粉”的成分，记者在车间对两种药粉取样后，送到吉林省长春市一家化学实验室进行XRD物相分析检测，检测结果显示，“G”样本中主要成分均为硼砂，“B”样本也含有硼砂。

《食品安全法》规定，硼砂属于有毒、有害物质，是禁止在食品中添加的防腐剂。早在2008年，国家卫计委（原卫生部）发布《食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂名单》，就将硼砂和苏丹红等添加剂列入第一批禁止添加、使用的名单。

然而就是这个对体会会造成损伤、国家明令禁止使用的添加剂，仅在2月27日就被使用了四五袋，粗略估计有200斤。而这些被硼砂浸泡了2天的黄金鲍，出现在该企业的网店里时，打上了“放心美味”的字样。

“企业的动机还是为了追逐更多的经济利益。”科信食品与健康信息交流中心主任钟凯分析称，企业在加工食品时使用硼砂属于违法添加的行为，硼砂除了可以起到防腐保鲜作用外，还可以改变食品的蛋白质结构，增加蛋白质的吃水能力，让食品吸收更多的水分，达到增重的目的。

染色的海参：

边煮边染 颜色加深变“高端”

卧底调查期间，记者曾被抽调到海参生产线。在海参蒸煮间内，一筐筐原本泛青色的海参通过煮制后，最终变成了黑褐色。在该公司的网店里，这些黑褐色的海参，被称为“野生”“高端的海参”。

蒸煮间的工作人员告诉记者，海参煮过之后颜色变深，并不是因为被煮熟的原因，而是锅

最新进展

涉事企业已关停 公安机关展开刑事调查

3月15日，大连金普新区管理委员会通报，3月14日下午，接举报反映大连某海鲜加工厂涉嫌违法添加非食用物质问题，经联系举报人确认，涉事企业为大连中科海产品发展有限公司。金普新区市场监管部门会同公安机关迅速赴涉事企业开展调查，对货品及原料封存并进行取样化验，同步开展对相关人员进行调查取证工作，委托专业机构对样本连夜进行检测。3月15日上午，检测结果显示，该企业加工的“黄金鲍”（国外进口蜗螺的俗称，非本地鲍鱼）检出硼酸成分，企业涉嫌存在在食品中添加非食用物质违法问题。

根据调查结果，市场监管部门已第一时间对涉事企业进行关停，相关产品下架，并由企业召回已售产品，对企业和相关责任人依法进行行政处罚。公安机关已开展刑事调查，对危害群众健康的违法行为进行坚决查处，同时，纪检监察机关对监管部门涉嫌失职失责问题启动调查，后续处理情况将及时通报。

据《新京报》

结核竟然“闯进”她们的眼睛里

医生：错失治疗时机可致失明

结核病好发于肺，很多人听过最多的是肺结核。事实上，预防不当或者治疗不彻底，结核杆菌也可能“搬家”。最近两周，两名女子先后因视物模糊、变形或眼前有黑影闪动而就医，并被诊断为眼结核。医生提示，眼结核好发于脉络膜上，很容易与其他眼病相混淆，从而错失治疗时机。

熊女士（化姓）今年43岁，一个月前左眼视力下降，眼前有黑影闪动，她以为是用眼过度，患上了飞蚊症。在武昌一家医院

做眼球磁共振检查，发现左眼脉络膜上有隆起病灶，眼部用药一段时间后仍没有好转。

随后询问情况时，医生得知熊女士在2015年曾患过肺结核、骨结核病，并通过手术、药物治疗治愈，推测眼部疾病很可能与先前的结核病有关，于是将她转至武汉市肺科医院。

武汉市肺科医院医生查看其肺部、左髂骨的结核病灶发现，原有病灶并未有明显复发迹象，但她的眼部病灶具有明显的结核病特征。使用抗结核药一周

后，熊女士的视力有所恢复。医生说，她仍需足量、足疗程服用抗结核药物至少一年。

无独有偶，3月14日，武汉市肺科医院又接诊一名43岁女子项女士（化姓），因四个月前开始视物变形，右眼脉络膜上有异常病灶住院。经过结核杆菌斑点试验，以及结核菌素试验，两项结果均为阳性，在排除其他眼部疾病后，医生基本确定，项女士眼部也感染了结核杆菌。

据极目新闻

