

暗访福寿螺产业链:

# 商贩大量收购福寿螺,冒充田螺销售

在湖南汉寿县岩汪湖镇黄芦山村的一个加工厂,彩钢瓦搭建的厂房内弥漫着腥臭味,几位女工围坐着快速筛选桌上成堆的螺肉,有些还带有粉红色的软体残块。工人们将筛好的螺肉铲进塑料筐,称重,再送入冷库,等待厂家的货车整箱拉走。

“福寿螺,要多少有多少。十吨二十吨,随便你要。”加工厂的负责人称,近年来田螺数量减少,野外水域的福寿螺越来越多,带壳福寿螺容易被看出,这几年,他们主卖去壳的福寿螺冻肉,一年销量有几百吨,主要销往一些餐饮店和预制菜工厂。

6月上旬,记者赴湖南、重庆等多地暗访调查发现,从野外捕捞的福寿螺价格极为低廉,与田螺、环螺价格相差数倍,多被去壳加工“伪装”成田螺肉,流入市场。

即便经过加工后的福寿螺螺肉也并非无法识别。据多篇权威解剖学研究论文和不愿具名的专家讲解,区别较为显著的是,福寿螺的螺口较大,椎尾平而短促,头部的吻前端有一对叉状唇须,“相似触角”,两侧有一对细长触角。成熟的卵粒呈粉红色至鲜红色,排出体外后,相互粘连成椭圆形块状。而田螺螺口相对较小,椎尾长而尖,没有唇须,只有一对触角,卵粒呈透明色,不易被看到。

## 福寿螺价格很便宜

汉寿县位于湖南省西北部,地处洞庭西滨,水资源丰富。当地的花木兰蔬菜批发市场及周边沿街一带,聚集着众多水产商户。

黎生(化名)所在的档口,专卖田螺、石螺等淡水螺。“福寿螺有,麻烦,不太想弄”,黎生说,福寿螺没人养,全是野外捕捞,量大。他可以找人拿货,但只卖带壳的鲜货,不提供检测报告,不含运费,每斤1块多钱。

“那个东西不能吃,不卫生,而且查得严。”黎生称,福寿螺的加工厂藏在乡里,一般人找不到,也不卖给陌生散户,“都是厢车,几十吨的挂车来拉货”,加工时很臭,环保不达标,因此当地抓得严,不让办厂。

黎生弯腰从螺堆中挑出一颗,摊在手心,“加工厂是通过贩子收的。像这样死的,我们就卖给收福寿螺的,懂没有?”

在相距十余公里的汉寿县和平桥一带,张军(化名)是出名的贩螺子。张军称,附近上百公里,就他和几个合伙人在搞螺的批发生意。“不管是哪来的,只要有(货)我就收。”他说。

张军在路口开了一间小超市,主要卖烟酒。而店外摆着台秤,小型滚筒筛选机,堆放着装有螺的货筐、塑料筐和蛇皮袋,俨然是一派生鲜档口的景象。

在张军这里,带壳福寿螺每斤卖5毛钱,物流和加工费另算。粗加工好的福寿螺冻肉,每斤4元。标准发货件为30斤一包,用蛇皮袋装。

田螺的价格则要贵很多,带壳的每斤3元,冻肉每斤10元。

常被用做嗦螺的环螺,价格更贵。张军说,环螺他只卖粗加工好的,每斤14元。店铺一侧搭的简易篷下,9位女工正围坐着挑螺肉,一位老年妇女的头

发上还粘着几个螺盖。

店门外角落有个老旧的冷库,里面摆着蛇皮袋,脏兮兮的塑料筐里放着不同的冻螺肉,敞露堆放在地上。“库里有100多吨”,张军随手拿起一大板福寿螺冻肉,有些还带有发红的卵巢残块,“要多少有多少,十吨二十吨,随便你说。”张军称,福寿螺因为价格过于便宜,在当地根本没人养殖,河沟渠塘随处可捞,一年四季都有,冬天量少。

## 村里的福寿螺加工厂

超市只是回收站,真正的加工厂在村里。张军称,他们一天要加工上万斤福寿螺肉,但这两天当地环保查得严,“就没搞了。”见记者一再坚持,张军叫来了合伙人赵明明(化名),开货车载记者去厂里参观。

车在乡道穿梭,记者见到一些沟壁上挂满了粉色卵团。“这

寿螺肉,一包200克,这种就属于预制菜,价格贵一点。”

赵明明称,现场的这些螺肉是田螺和福寿螺肉混掺。但根据前述生物学特征,实际上现场的几乎所有的螺肉都是福寿螺,大小不一,部分还带有粉红的卵巢残块。这些加工好的冻螺肉,有些被批发去农贸市场,更多的是下游厂商直接派车来拉货。“像有预制菜的厂家,都是整车来拉”,赵明明说。张军也提到,多为当地的厂家来拉货。“(一些)串串店里的都是福寿螺。”

当记者索要第三方检测报告时,张军称,需要可以找人开具,但要加税点。“我们卖了这么多年都没开过,还是照样卖。但我知道有人要,食品厂要,前几天成都的一家饭店刚叫我要。”

他给记者发来了两份近期刚做的有关寄生虫、金属残留物及菌落的检测报告。样品名均为“大螺肉”,未写明是福寿螺肉或

## “好吃的螺”

小格红油锅里塞满各种串,多人围坐就餐。这种“围炉式”麻辣烫颇具湖南特色,在当地随处可见,特别受到年轻人的喜爱。

常德市武陵区水星街,各色小吃云集。记者来到一家名为“小斌麻辣烫”的当地连锁店,发现红油锅里煲着螺肉串,吃起来带腥味,肉质有些发烂,但仍然可以辨认出有些是福寿螺,但店员均称卖的是田螺肉。一位资深店员表示,螺肉串自打开店开始就一直卖,很受欢迎,多的时候一天可以卖出上百串,“满满一大盆”。记者注意到,该店铺的螺肉串外包装显示为“过师傅”品牌。

常德市文理学院后街,同样是当地有名的美食街。记者发现多家麻辣烫店使用的螺肉串中均有福寿螺,但店员也是田螺肉。多位在场的消费者直言,分

罚。记者来到该公司位于汉寿县辰阳街道大杨镇的注册地址发现,该工厂只生产烘焙产品,现场工作人员称此厂从不生产速冻食品,更没见过生产螺肉串。记者致电该食品厂负责人,其称有需要可以直接发货,不能到现场参观,“不在那里,看不了”。

福寿螺具有独特的“鳃肺”呼吸系统,包括椭圆形的肺囊、外套膜右侧还有发达的栉状右鳃。

记者在电商平台购买了一袋“过师傅”品牌螺肉串,可见栉状右鳃,部分带有发红的卵巢残块以及部分肺囊。经一位不愿具名的专家辨认后指出,该袋“过师傅”品牌螺肉与福寿螺高度相似。

螺肉产品多样,以螺肉制成的各种酱菜,鲜辣香,在电商平台上持续畅销。

位于衡阳市祁东县风石堰镇的“湖南味了谁食品有限责任公司”,成立于2017年。其官方抖音账户有9.2万粉丝,累计销量57.4万件。除了热销的糍粑产品,其生产的一款阿婆手工螺蛳肉罐装酱菜,在抖音、淘宝等平台的多家店铺有售。产品描述称原材料为石螺,单瓶售价从10元至18元不等,部分店铺销量过百。

该工厂占地3亩地,记者探访时,天气炎热,工厂大门及所有生产车间的门全部敞开着。

“我们的螺肉都是严格挑选过的”,接待记者的女员工说。她带记者参观时,一名男工边玩手机边给螺肉焯水,锅里约有54斤,可装300瓶。其称,每两三天就要做一次。上述女员工直接徒手从锅中捏出一颗螺肉,表示这是福寿螺,声称是近期采购的样品混入,随后再次丢入锅中。“这种比较少,应该是拿回来的原材料里已经混了一点”。

该女员工还透露,公司正计划专门生产一款福寿螺的新产品。

给瓶罐贴标的员工称,螺肉酱卖得很好,“每天要贴一整筐”,每筐有几十瓶。上述女员工称,产品销往全国各地,螺肉酱有时候一天就要卖出几百瓶,“在外乡的本地人买得多,想吃口家乡的味道”。

在没有采取任何卫生安全措施的情况下,记者便直接进入厂房内部。

生产车间里的设备布满污渍,地面油滑,各种原料、用具散乱堆放,制作好的酱菜裸露放置,豆豉、辣酱等佐料盆上趴着很多苍蝇。工人们身穿便服,没有人佩戴口罩和卫生手套,还有人直接在酱料调制车间随地吐痰。

## 涉事两家企业被查封

昨日,汉寿县市场监督管理局发布情况通报,称已查封涉事的汉寿县湘缘特种水产品有限公司、宏泰食品厂两家企业。

有专家指出,福寿螺可能含有寄生虫、重金属、新污染物等潜在风险,或对人体造成不可逆的伤害。从食品安全等多方面综合考虑,现阶段放开食用福寿螺不妥。近年来,多地疾控部门也呼吁,建议不要食用福寿螺。若要食用,务必煮熟、煮透。

据澎湃新闻



螺贩子展示的福寿螺冻肉。



常德市一家麻辣烫店售卖的螺肉串,疑似福寿螺肉。



就是福寿螺的卵。”赵明明称,各种淡水螺他们卖了十来年。近年来,田螺数量减少,野外水域的福寿螺越来越多。带壳福寿螺,因外形容易被发现,他们主卖去壳的福寿螺冻肉,四季可供,一年可卖几百吨”。

加工厂位于岩汪湖镇黄芦山村,门口挂着“汉寿县森湘种养专业合作社”的牌子。工商信息显示,该社成员可开展水稻、龙虾、水产养殖(不含水生、野生动物及国家禁止类项目);开展种植、养殖技术交流和信息咨询。2022年7月,其已被汉寿县市场监管局列为经营异常。

记者注意到,该加工厂附近还挂有“汉寿县湘缘特种水产品有限公司”的招牌。经营范围包含:水产品批发、零售。

加工厂弥漫着腥臭味,地上一滩滩乳白色污水。赵明明紧跟着记者,现场十余名工人都是当地村民,各自干着手工的活,对记者的提问沉默不语。9名女工分成两组,围坐着快速筛选桌上成堆的螺肉,去除残余螺壳等杂质。不断有人拉着满满一筐螺肉前来,倒在桌上。筛好的螺肉被人铲进塑料筐,按每筐30斤的规格称重,再送入加工厂深处的几个大型冷库中。赵明明称,一个工人一天可以搞近千斤。

记者进入的一个冷库中,摆放着上百筐冻螺肉,和一些小规格密封包装的蚌肉。赵明明称,可以为记者定制同款小包装福

田螺肉。委托单位均为“汉寿县湘缘特种水产品加工厂”——和前述两家企业均为同一法定代表人。检测机构为广电计量检测(沈阳)有限公司和广电计量检测(湖南)有限公司。

报告显示未检出线虫幼虫、吸虫囊蚴和绦虫裂头蚴。显示检测出沙门氏菌,这是一种常见的食源性致病菌。

记者注意到,送检报告上的包装规格均为500克/袋,并非现场看到的货物规格。对于每天回收的螺肉来源不同,报告能否通用的疑问,张军仅表示,报告没有作假,有需要这两份报告可以直接拿去用。

汉寿县岩汪湖三角桥一位卖淡水螺的农妇同样告诉记者,福寿螺到处都是,需要就去找人去水里捞。前几个月,带壳的每天都要卖几百斤,“要收多少就有多少,我不狠做,没有敞开放收。”天热了,她就主卖冻肉,冷库里还有几十斤现货。

她表示,无法提供检测报告。“没人要这个,货拉来就跑。我也不知道他们是哪儿来的,做什么的。”

记者致电湖南省汉寿县、常德市、重庆市潼南区、巴南区的多家水产养殖场,对方均表示没有田螺,有些可以提供福寿螺。一家养殖基地负责人称已不卖田螺,改做淡水鱼养殖。一位田螺养殖户称,田螺不好卖,“赚不到钱”。

不出两者区别。

“你要有疑问就不要吃,听网上的,你饭都不用吃了。”“后该口口麻辣烫”的一名店员称,他听说过福寿螺,但店里用的是“过师傅”品牌的螺肉串,“卖了多年,没有出过问题”。

记者在汉寿县、长沙马王堆海鲜水产批发市场附近走访时同样发现,不少冻品批发卖的均是同款包装和规格的“过师傅”螺肉串,每包25串,售价为20元至25元之间。一位批发商直言不会辨认螺肉,“不知道是什么螺,反正就是好吃的螺”。

工商信息显示,“过师傅”品牌来自长沙过师傅食品有限公司,这是一家成立于2006年的知名冷冻食品加工企业,销售鸡肉串、面筋串、臭豆腐等烧烤、油炸产品,销往全国。

“我们的产品在业内算高的,要保证品质。”记者以采购者身份来到位于长沙市开福区的“过师傅”品牌办事处,一位吴姓营销总监介绍称,市面上福寿螺比较多,而该公司用的是一种“进口”螺。他并未说出名称,仅表示“跟福寿螺没什么关系”。其还称,订货时可以提供单品的抽检等报告。

产品信息显示,“过师傅”螺肉串的生产厂家为“汉寿县宏泰食品厂”。该公司成立于2009年,经营范围包括烘焙糕点、速冻食品生产及销售,曾因食品标签不合规等问题被行政、环保处