

## ·业界声音·

## 竞争激烈至铤而走险

一位在多家火锅店做过十多年的厨师称，餐饮店用罂粟壳做“秘方”是为了留住客人，一般小店用的多，而近两年众多知名餐饮集团涉足火锅业态，而同质化带来的惨烈竞争，迫使火锅企业加速进行优胜劣汰，因此许多小火锅店动起了歪脑筋，以至于罂粟壳火锅现象明显。

中国烹饪协会最新发布的《2014年火锅行业发展报告》显示，在餐饮业整体遭遇寒冬的形势下火锅一枝独秀，成为餐饮市场惟一呈现正增长的业态。消费基础好、标准化程度高，让火锅业呈现高速发展。

火锅能够大行其道，离不开消费者的支。一菜成席”、选择多样、参与性强、氛围随意、价格平实……火锅这种就餐模式，完全符合了现代人追求简约、快捷的餐饮需求。过去，火锅只是一种季节性食品，早年间火锅一到立春就不卖了，要等到立秋才开始卖，现在的火锅则早已成为一年四季的常态食品。

不过，近年来接连曝出的“化学火锅”、“老油火锅”、“罂粟壳”、“假羊肉”等事件，让火锅业经常处于舆论的风口浪尖，一不小心就可能“摊上

大事”。食品安全始终是悬在所有餐饮企业头上的达摩克利斯之剑。

“罂粟壳可以增鲜、提味、上瘾。以前是把粉直接放在火锅底料里，但监管部门来查的时候都要抽取底料化验，所以现在很多商家都把罂粟粉放进味精或者吃火锅的碟子里，这样不容易被查出来。”一位餐饮业人士如是说。

此外，对使用罂粟壳的行为处罚不重也是现象频出的原因。据介绍，使用罂粟壳情节不严重的，拘留10—15日、处3000元以下罚款，持有50公斤以上才构成犯罪。而只持有不贩卖，法律上只适用治安管理处罚法，追究不了刑事责任。

不过，在重庆火锅协会会长李德建看来，火锅底料如果调制得当，香味、鲜味自不必说，哪里还需要加入罂粟壳增鲜、提味。罂粟壳是不懂火锅的人为了吸引客人而乱用，多出现于个体的小店，品牌连锁火锅店不会去冒这种风险。

北京市餐饮行业协会副会长黄耕表示，以前很多火锅底料都是作坊式生产，目前品牌连锁火锅店都是标准化操作，出现这种食品安全事件的概率很低。

## ·专家提醒·

## 罂粟壳真能提鲜吗

中国药物依赖性研究所教授陆林认为，罂粟壳能提味的说法在理论上是讲不通的。“大多罂粟壳本身就是没有味道的，何来‘提味’一说？有些罂粟壳甚至带有酸涩的苦味，这么看来，要说提味也不会是‘鲜美’的味道。”

陆林指出，火锅汤底本身对食物的调味作用都非常微小，尤其是清汤锅底，它的主要作用是将菜涮熟，而食物的味道主要来源于麻酱、香油等其他辅助调料。专家表示，餐饮经营者在火锅中使用罂粟壳，目的主要是让人上瘾。罂粟壳其实就是干燥之后的罂粟果壳。其采制通常在秋季，当罂粟的果实充分生长但尚未成熟的时候，割取药用的浆汁后，摘下果实破开，除去种子、枝梗，之后再将其晒干。

陆林介绍，和鸦片、海洛因相比，罂粟壳内的“有毒物质”虽然含量不大、纯度也不高，但其成分同样包括吗啡、可待因、那可汀、罂粟碱等30多种生物碱。注射一针或吸食一口海洛因，就能使人很快产生兴奋感。虽然食用罂粟壳产生的兴奋感没那么明显，且不同的人对毒品的敏感度不一样，但长期食用会导致慢性中毒并最终上瘾。他认为，食用“罂粟壳火锅”是否会立刻上瘾，因人而具有高度敏感性。

对“瘾君子”而言，食用罂粟壳起不到什么作用，但对绝大多数从未接触过毒品，尤其是对毒品有高度敏感性的人来说，“罂粟壳火锅”的“功力”却不可小觑。陆林说，这些人吃过后会或多或少地产生轻快感，表现在生理上，有的人可能脸部微微

发红，有的人可能心跳加快，有的人可能容易打瞌睡，而有的人可能不易入睡。“即使是对毒品不敏感的人，如果长期食用‘罂粟壳火锅’，也必定会产生一定的依赖性。至于食用多少次会上瘾，这要根据火锅中添加的罂粟壳含量而定，目前还没有这方面的科学实验。”陆林说。

资深律师李华阳表示，火锅内加入罂粟壳的行为构成生产、销售有毒、有害食品罪。首先，生产、销售有毒、有害食品罪既侵犯了国家食品卫生管理制度，又侵犯了不特定多数人的生命与健康权益。

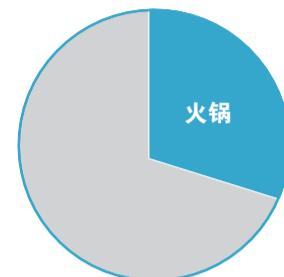
为了增加其经营的火锅口感，吸引顾客，指使经营者在火锅底料中添加的罂粟壳属于法律、法规禁止在食品生产经营活动中添加、使用的物质，属于毒有害的非食品原料。该罪的犯罪对象是有毒、有害的食品，具体而言是有毒、有害的非食品原料的食品。

其次，火锅店经营者主观方面必须是故意，行为人在主观上对行为有明知。即使行为人不确定掺入的物质是有毒、有害的非食品原料，或不确定食品中含有有毒、有害的非食品原料，但只要意识到掺入的物质可能是有毒、有害的非食品原料，或食品中可能含有有毒、有害的非食品原料，就属于明知的范围。

本罪行为人的主观目的一般是为了获取非法利润。最后，该罪在客观方面表现为行为人生产、销售掺入有毒、有害的非食品原料的食品的行为。

## ·调查数据·

### 2013年餐饮百强中火锅业态 占据近1/3席位



## ■数读



与2012年相比，火锅业发展依然强劲，营业收入同比增长11.2%



火锅占餐饮百强总营收的比重上升1.2个百分点，达到25.4%



推出App服务的火锅企业占火锅业比重的27%

加盟经营是火锅业态的首选方式，火锅业标准化程度较高、易于复制的特点，使得加盟经营方式依然是火锅企业对外扩张的首选，直营、加盟比为2:5，远高于其他业态

### 2014年中国火锅品牌十强

- |        |         |
|--------|---------|
| 1. 德庄  | 6. 奇火锅  |
| 2. 小肥羊 | 7. 小天鹅  |
| 3. 海底捞 | 8. 东来顺  |
| 4. 秦妈  | 9. 谭鱼头  |
| 5. 刘一手 | 10. 巴将军 |

## ·记者手记·

## 罂粟壳如何而来

一位不愿透露姓名的业内人士表示，一些大型批发市场内是可以买到罂粟壳的，但必须是熟面孔。北京商报记者走访多家调料市场探访询问有没有那种“顾客吃了一次，就想再来吃第二次的调料”，老板称：“我卖的调料只能提味，你说的那种没有。”随后记者直接问能不能买到罂粟壳？该老板说：“那东西是违法的。”不过此后这位老板又说，如果想买肯定有地方能买到，但不是熟人

谁也不敢卖。

随后，十余家商铺也均称店里没有罂粟壳或罂粟粉，一位老板表示，几年前想买还容易些，只是近年来监管较严，已无人敢随意销售了。

此外，有央视记者调查发现，罂粟粉不单是放在一些调味品里暗里销售，市场上还有一种用罂粟壳敲碎形成的粉末，每斤售价高达200—500元。有批发商在销售这种高纯度罂粟粉，但警惕性很

高：“我们一般不相信第一次做这个生意的人，我也不知道你是什么样的人。”他甚至提出买罂粟壳要留身份证复印件，出了事各负其责。

市场难觅罂粟壳，但在很多网店中却仍在销售，不过是用“樱粟”、“樱酥”、“樱粟回味膏”等名称做掩护。这些调味品的价格通常很便宜，一般一斤的价格在100—150元。

一个网上卖家向记者表示，自己出

售的调料是用秘方配置的，效果很好，只要用自己的调料，顾客吃后肯定忍不住还会来吃。只是刚开始，卖家并未明说调料的成分，直到记者明确询问卖的是否就是罂粟，卖家才承认了。

不过称“卖的虽然是罂粟壳，但是经过了灭活处理，是可以出售的。”记者提出是否有危险，卖家说，自己是将罂粟壳磨成粉末，然后与味精、辣椒油等其他调味品混在一起，不会被发现，可放心购买。