

·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,让火锅业呈现高速爆发式增长。

火锅能够大行其道,离不开消费者的支持。“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。

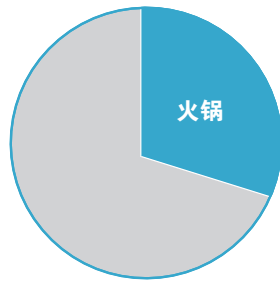
资深律师李华阳表示,火锅内加入罂粟壳的行为构成生产、销售有毒、有害食品罪。首先,生产、销售有毒、有害食品罪既侵犯了国家食品卫生管理制度,又侵犯了不特定多数人的生命与健康权益。

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。即使行为人不确知掺入的物质是有毒、有害的非食品原料,或不确知食品中含有有毒、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

11.2%

与2012年相比,火锅
业发展依然强劲,营业收
入同比增长11.2%

25.4%

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%

27%

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,火锅业态标准化程度较高、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,只要用了自己的调料,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。