

湖南“土坑酸菜”曝光后，四川多家泡菜企业销售受到明显影响 四川泡菜产业如何应对“酸菜危机”？

3月15日，央视“3·15”晚会曝光了湖南“土坑酸菜”生产内幕，“老坛酸菜”的卫生安全问题成为公众关注的焦点，包括康师傅、统一等不少知名企业卷入其中。这也给四川泡菜行业带来了不小的影响和冲击，多家泡菜企业销售受到明显影响。四川泡菜行业该如何应对这场“危机”？

影响

产品被下架 四川多家企业销售受影响

据央视“3·15”晚会曝光，湖南岳阳多家蔬菜加工企业存在质量问题，画面令人触目惊心。在华容县，消费者广为熟知的老坛酸菜，有的来源于土坑腌制，工人光着脚踩在酸菜上，边抽烟边干活，抽完的烟头扔在酸菜上。在君山区，大批酱腌菜卸在地上，公司负责人直言防腐剂超标严重。

湖南“土坑酸菜”被曝光后，四川多家泡菜企业和餐饮食品企业的销量受到明显影响。

四川道泉老坛酸菜有限公司董事长周后成表示，近期公司产品销售受到一定影响，许多销售渠道下架了酸菜类产品，但随着公司不断解释并发布声明，各渠道陆续在恢复产品上架。

据周后成介绍，该公司具备年产10万吨泡菜的能力，在川内排名前五，四川许多大型食品企业所用酸菜，都由他们供应，包括圣恩食品、天味、白家阿宽和新希望旗下的川娃子等。

据四川白家阿宽食品产业股份有限公司相关负责人介绍，湖南“土坑酸菜”被曝光后，公司的红油味酸菜产品销售受到一定影响。

此外，天味、李记、日辰、德庄、丹丹、红灯笼、秦妈、川南、味聚特等食品企业也纷纷发表声明，以撇清关系。

四川是国内泡菜产业第一大省。据智研咨询发布的《2020-2026年中国泡菜行业市场现状调研及投资前景分析报告》数据显示，中国泡菜行业近几年增长



四川道泉老坛酸菜有限公司生产车间内，工人正对菜品进行分拣切分。



工人查看二次发酵的情况。

迅速，市场规模400亿元以上，全国三分之二的泡菜来自四川。

四川省调味品协会秘书长王三跃表示，作为中国的“泡菜之乡”，仅眉山泡菜产业年产值就超过200亿元，“保守估计，四川泡菜年产值约300亿元，是全国泡菜第一产业大省。”

探访

严把质量关 企业修建食品检验实验室

作为年产能在四川排名前五的企

业，四川道泉老坛酸菜有限公司位于德阳什邡市“国家级无公害蔬菜基地”马井镇，该公司为国内多家知名企业加工酸菜制品，也是“统一老坛”酸菜调料包的最大供货商。

3月21日，记者走进该公司的生产车间，现场直击了老坛酸菜制作的流程。据介绍，菜品入库检验、清洗、分拣、切分后，将进入发酵池进行发酵，在81天的初次发酵后，经过三道机洗、三道人工清洗，将进入传统老坛进行7天左右的二次发酵。在二次发酵车间里，传统老坛整齐排列着，静静酝酿绵长的酸爽。

周后成说，只有规模化、标准化生产的厂家才会建造标准食品级环氧树脂池，建造成本8万元，小作坊是不会建这样的池子的。目前，道泉对老坛酸菜的制作过程严格内控，使用国家认证CNAS食品检验实验室对老坛酸菜进行13道把关，设立三道防线，用于扫描重金属、农残、亚硝酸盐等124个项目，全力保障老坛酸菜的食品安全。

对于湖南“土坑酸菜”，周后成认为存在两大问题，一是亚硝酸盐、防腐剂超

标，环境卫生不达标等问题；另一个是酸菜在腌制过程中，大量盐水渗入地下，会污染地下水及周围环境，违反食品安全法、环境保护法等法律法规。

面对这场“危机”，周后成说，短期来看，消费者肯定会有顾虑和误解，“谈泡菜色变”，对泡菜企业产生不利影响；但长期来看，将促使泡菜行业进行全面整顿，推动泡菜行业向着规范化和标准化发展，在食品安全问题上不再有一丝疏漏和懈怠。

监管

关于酸菜的食品安全标准 已修订完毕将于近期公布

湖南“土坑酸菜”事件被曝光后，作为中国的“泡菜之乡”，眉山高度重视，3天时间，市区两级相关单位已先后召开4场专题会议，并开展集中检查，确保泡菜质量安全。

主要检查什么？眉山市农业农村局工作人员梁勇表示，根据通知，全面梳理问题清单，包括辖区内是否还存在土法盐渍池，厂区外盐渍池区域是否存在环境脏、乱、差情况，是否存在初加工工作人员未统一穿戴工作服、鞋套和操作不规范等情况等。第二，针对清单集中力量开展拉网式排查、做到全覆盖、不留死角；第三，加强监管，尤其是起菜环节，要全程派员现场监督，实施封闭化管理，并注重整治周边环境和规范操作等。

“‘土坑酸菜’事件是一个警示，各大泡菜生产企业要注重提高自身产品品质，维护和提升公司信誉。”四川省泡菜协会会长丁文军说。

据王三跃介绍，关于四川泡菜类调料新版食品安全标准，已全部修订完毕，将在近期公布。他同时表示，只有市场监管部门的严格监管、生产企业的严格自查，以及消费者的监督等多方面合力，才能让四川泡菜行业转危为机，让市场认可、让消费者放心。

华西都市报·封面新闻记者 易弋力 喻奇树

对话

四川省食品发酵工业研究设计院泡菜研究首席专家陈功：

四川泡菜质量不错 要抓住机遇做大做强特色招牌

央视“3·15”晚会曝光的湖南“土坑酸菜”引发全国关注，作为国内泡菜产业第一大省，四川的泡菜产业有没有受到影响？“四川泡菜的生产很规范。”3月23日，四川省食品发酵工业研究设计院泡菜研究首席专家陈功在接受华西都市报、封面新闻记者采访时表示，对四川泡菜的质量很有信心。他说，四川泡菜产业和相关科技在全国名列前茅，接下来要继续抓住发展机遇，进一步做大做强四川泡菜这块特色招牌。

蔬菜基地统一种植 从源头把控泡菜品质

说起泡菜，不得不说眉山。眉山是“中国泡菜之乡”，年产值高达200多亿元。眉山为何能成为四川泡菜产业的领头羊？陈功说，首先，眉山有50多家

泡菜企业，形成了泡菜产业集群，并且国内泡菜龙头企业多数在眉山。其次，眉山的泡菜工艺及设备设施的研发和应用等走在行业前列，综合实力较强，还建有首个中国泡菜产业技术研究院、泡菜国家质检中心、中国泡菜博物馆，这为眉山成为“中国泡菜之乡”提供了支持。

据了解，四川泡菜企业基本都有自己的蔬菜基地，仅眉山的蔬菜基地就有上百万亩。种植基地统一管理，原料生长期主要由农户负责，成熟后的蔬菜由合作社采摘统一采购进厂，这样一来，能从源头保证原料的安全。

四川的生产工艺 完全能保证泡菜的质量

陈功说，四川各级政府部门及企业非常重视泡菜的生产工艺技术和质量安全。2009年出台的DB51/T975-2009

《四川泡菜》和DB51/T1069-2010《四川泡菜生产规范》等，使四川泡菜的生产更加科学合理，为四川泡菜规模化、标准化生产奠定了基础。

根据《四川泡菜生产规范》要求，四川泡菜从田间到餐桌要经过20多个环节。首先，原料要符合新鲜、老嫩适度、没有虫蛀等伤害。进厂后，要用安全、专用的池子或坛子进行盐渍发酵预处理，一层盐一层菜，之后再密封。每个盐渍池要有专人监管，保证干净卫生。发酵预处理后，清洗、挑选、再清洗、再挑选，再进入调味、杀菌等工序，经检验达标后才能出厂。

此外，陈功说，“土坑酸菜”是一种古老的盐渍发酵工艺，早已不能满足现代生产需求。“四川泡菜的生产工艺和技术完全能保证泡菜从源头到餐桌的安全。”他对四川泡菜的安全和质量很有信心。

四川泡菜产业及科技 走在全国前列

湖南“土坑酸菜”曝光以后，国家有关部委、中国食品科学技术学会和中国调味品协会等对此十分重视，并向陈功咨询。他表示，“土坑酸菜”做法肯定是不对的，必须整改。同时，他说，酸菜本身是中华民族的一道美食，其闻香浓郁、滋味酸爽，经上千年的传承早已深得老百姓的心，佐餐、做汤、调料等都离不开它，这个产业不能因为“土坑酸菜”被毁。

陈功说，对四川而言，要引以为戒、举一反三、更要抓质量、重视源头生产：从蔬菜原料种植、预处理到产品开发、出厂都要更加严格、更加重视质量安全，“四川泡菜产业及科技走在全国前列，但不能骄傲，要在安全上作出努力，科技继续引领行业的发展。”

华西都市报·封面新闻记者 田之路
实习生 徐媛雪