健康用油是百姓最关心的问题。据了解，本市大中型餐饮单位多已安装油水分离器，但一些地方仍存在漏洞——

流动小贩脏兮兮剩油用了又用

令市民闻之色变的“地沟油”鬼影再现。日前，沪上媒体一则关于“宝山查获一可能用地沟油加工鸡鸭的黑作坊”的新闻引起市民广泛关注。按照有关部门的安排，今年年底前，全市所有餐厨废弃油脂产生单位全部安装油水分离器或隔油池等设施。市食药监局相关负责人昨天表示，虽然最终统计结果要明年1月才出来，但根据目前情况来看，大中型单位完成较好，小餐饮有点差距，已经督办。

【基本情况】

普遍安装分离器

今年10月，市食药监局相关负责人曾在市政协专题调研时表示，通过严管食用油销售和餐厨废弃油的去向“一进一出”两个通道，上海的食用油处于安全可控状态。而记者在采访正规餐饮单位时发现，有的设置了隔油池，有的安装了油水分离器，有的还纳入了餐厨废弃油脂流向监控系统：每个装着地沟油的油桶，在监控中心的电脑屏幕上变成了一个个小点，一旦异常，马上报警。

【现场暗访】

流动摊用油存疑

昨天晚上9时30分左右，闸北区广延路的上海大学西门外，推车贩卖夜宵的小贩不约而同地冒出了许多。为了躲避有关部门的打击，他们都选择深夜出动。这些摊位的主顾基本上是附近的学生。所谓“夜宵”主要是炒面、炒饭、生煎、麻辣烫等等。

这些小贩用的油都是装在无包装的食用油瓶子里。油腻散落在瓶子周围，脏兮兮的瓶子在路灯光下看得很分明。笔者在旁边观察了很久，油从开锅以后就没更换过，油垢、油渣以及油渍在每个摊位四周扩散，地面上形成了一块块明显的“黑疤”。

“老板，你这个炒菜油多少时间换一次？”一位摊主似乎没听见这个问题，转身把炸剩的油放在另一边的过滤网上，让一些“杂质”流进网下搁着的盆子里，盆子里的油已经变色，积攒下不少。

【事件回放】

围剿新型地沟油

2012年3月，浙江、安徽、上海、江苏、重庆、山东六省市公安机关在公安部现场统一指挥下集中对浙江金华特大新型地沟油专案实施收网行动。该案件中，上海金山一家油脂公司涉嫌将地沟油加工成食用油。对此，公安部门全面介入调查，掌控相关犯罪嫌疑人并查封这家企业。本市工商质监部门全部出动，全城搜查该批食用油脂的流向。

据了解，这种新型地沟油是部分小作坊将劣质、过期、腐败了的动物皮、肉、内脏经过简单的加工提炼后生产出来的油脂，经加工后再以食用油的名义销往食品加工企业，制成食品和火锅底料等。

本报记者 **陈杰** 志愿者 **龚鸣 李杰**

媒体追踪

一妇女深夜捞取地沟油

宝山区食安办查实：与附近“黑作坊”无关

本报讯（记者 陈杰）近日，有市民反映，一妇女总在深夜来到虹口足球场附近，捞取窨井中的地沟油。随后相关部门“顺藤摸瓜”，取缔了这处涉嫌使用地沟油加工鸡鸭的“黑作坊”。昨天，宝山区食安办、工商、公安等7部门为此进行了专题会议。宝山区食安办相关负责人表示，这家“黑作坊”与地沟油无关。

对于那名捞油妇女的情况，有关方面正在进一步调查核实和处理过程中。

宝山区食安办副主任李卫华称，目前已经锁定了这个“黑作坊”的老板，下一步要通过公安把人找到，进行约谈，查明生产出来的鸡鸭制品的流向。李卫华还表示，黑作坊虽然卫生情况恶劣，但与地沟油无关。“黑作坊中的鸡鸭制品不是油炸，也不是蒸煮，而是腌制品。捞油的妇女只是住在那附近。”

回音壁

褪色黑芝麻送检 未发现染色情况

本报讯（记者 陈杰）本报“冬令热线”开通当天，市民刘先生反映从超市买来的黑芝麻洗后褪色。记者今天从市食品安全投诉举报受理中心获悉，工商部门已对黑芝麻进行检测，没有发现染色情况。

专业人士提醒，黑芝麻皮上有天然的花青素，放在水里会慢慢地溶解出来，形成一种比较透明的、有点褐色的溶液。如果黑芝麻泡在水里，黑色一下子就出来，而且溶液不透明，这种现象可能就不正常了。

每日一题 食安知识知多少

第8题 农药残留是指农药施用后，残存于生物体、农副产品和环境中的微量农药原体、有毒的代谢物、分解物和杂质等。去除蔬菜水果农药残留的方法有（ ）。

A.浸泡洗涤 B.整洗
C.切碎后冲洗 D.去皮

见报当天，读者可将答案编辑短信，发送至新民晚报“冬令热线”短信平台18918901189。

第7题答案：C（铝制品容器）

科学解析：铝不是人体的必需元素，长期过量摄入铝，可干扰大脑意识和记忆功能，引起认知、记忆和逻辑推理能力下降，严重者可导致痴呆。因此不宜长期用铝制品作为食品容器。