东营食用盐碘含量实行新标

一段时间内,新旧碘盐共存于市,居民均可放心购买

本报3月30日讯(记者 王超) 30日,记者从东营市卫生部门了解到,近日,东营市开始实施了新的食用盐碘含量标准。东营市生产销售的食用盐中碘含量平均水平(以碘元素计)调整为25mg/kg,允许波动范围为±30%,即18-33mg/kg。

据悉,根据市场销售情况,食盐供应正常有库存期,执行新标准后,前期将出现新旧碘盐共存的局面。在这一阶段,市场销售的旧标准盐也是经过严格工艺生产的产品,可以放心食用。而自3月15日起,食盐生产企业将按照新标准生产碘盐。另外,15日以前生产的碘盐可以继续销售至保质期结束,产品未注明保质期的,可以销售至生产日期之后3年。

卫生部门将密切关注食用盐碘含量调整对人群碘营养水平及健康状况的影响,加强对儿童、孕妇等重点人群的监测评估与风险预警。

超市野菜一天疯卖200多斤

产量有限,不少老人步行十几里路挖野菜

本报3月30日讯(记者 郑美芹) 如今,荠菜,面条菜、苦菜等一些野菜作为春天独具特色的菜肴,受到市民的青睐。27日,记者走访了东营市不少超市、菜市场发现,野菜被陆续摆到了货架摊位上,由于口味独特、产量有限,价格较一般蔬菜高。

27日,记者在东三路银座超市内看到,野菜的品种达到十余种。超市工作人员告诉记者,野菜刚上市,很受市民欢迎,最便宜的龙豆、天葵每斤在7元左右,最贵的野生芦笋高达每斤18元,但前来购买的市民依然不少。据超市工作人员称,野菜最多的时候一天能卖200多斤。

超市负责人张林倩称,市民对普菜、精品菜需求容易满足,但野菜有原生态的优势,且口味特别,使市民的餐桌菜肴更丰富。正在购买野菜的市民韩女士介绍,"由于野菜没打农药,还有养生的功效,我每年这个季节都会买点尝尝鲜。"

在金水农贸市场,只有一家售野菜的,"这些荠菜都是刚从田里挖的,纯野生的,数量很少,所以很难进到货。"据摊主张女士介绍,她也是帮一个老家的亲戚代售的。不到一个小时,她的荠菜就卖完了。

28日上午10时许,在府前街看到赵阿姨跟老伴正在绿化带内挖野菜,记者看到赵阿姨手里拿个塑料袋,袋子里装满了刚挖的野菜。赵阿姨告诉记者,她跟老伴每年春天都有挖野菜的习惯。早上一早从锦华出发十几里地。"有的野菜可以包水饺、拌凉菜,有的还是难得的药材。"赵阿姨称,现在的年轻人都不认识什么样的野菜能吃、什么样的不能吃。她提醒大家,不认识的野菜不要挖,以免误食了有毒的野菜。

超市内野菜专柜区吸引了不少购买野菜的市民。 本报记者 郑美芹 摄

商场趁清明打起促销战

本报3月30日讯(见习记者 张婧婧) 自从清明节列入国家法定节假日后,不少商家也瞅准了商机,趁着清明小长假打起促销招牌。

30日,记者在东城东三路一家大型商场内看到,不少品牌推出"满200—100,买一件打8.8折,两件7.8折"的优惠。一名正在挑选衣服的女士说道:"以前新款估计换季才便宜,现在是一个节连着一个节。"该商场经理告诉记者,促销活动从31号一直持续到下月4号,期间促销商品种类丰富,春装穿着类、鞋类、床品等6折销售。据了解,受今年天气影响,春装销量不如往年,商家正是在夏装集中上市前通过加大春装的折扣力度来刺激消费的。

而在东三路与淮河路路口一商场内,某品牌工作人员也向记者推荐起促销的春装,"这是今年的新款,前两天还打8折,为了清明假期才打5折。"该工作人员还表示,自从清明节列入国家法定节假日后,也开始慢慢被重视起来,虽然促销力度还不如"五一"、元旦,但在逐步转型中,这也是打折促销的原因之一。