济宁暂未发现禽流感疫情

畜牧部门:禽类经高温蒸煮可有效杀死病菌,市民可放心使用

▶检测员正对采集的样本进行检测。晋森 摄

本报济宁5月7日讯(记者 晋森) 5月7日,记者从济宁市畜牧兽医局获悉,根据该局的抽检样本报告,截止到5月6日,济宁市没有发现禽流感疫情。济宁市畜牧局提醒市民,到正规企业和大型超市购买禽产品,此外高温蒸煮可有效杀死病菌,市民可放心食用。

自3月21日上海发生人感染H7N9后,济宁市畜牧兽医局启动防控应急机制,开展疫情监测工作,抽取禽类血清样本进行监测,两批共2224份样本经过检验后全部呈阴性,没有发现H7N9禽流感疫情。济宁市畜牧兽医局总兽医师马云省表示,截止到5月6日,济宁市没有发现H7N9疫情,畜禽疫情稳定。

另外,济宁市畜牧兽医局采取了相应的措施,在全市各个县区对养殖场进行普查和监测;启动防控应急机制,畜牧局进入应急状态,取消节假日,全面应对疫情处置。在已经开展的疫情监测上,全市进行的3000份禽类检测样品中,全部呈阴性,没有发现疫情。目前,全市各级畜牧兽医部门正严密监视疫情发展动态,确保济宁市不发生疫情。

目前针对一些市民对H7N9的恐慌心理,马云省表示,市民不必惊慌,随着气温的升高,病毒的繁殖和传播能力逐步减弱,疫情会得到有效控制。对于畜禽类产品,经过高温蒸煮炖以后,可以有效的将病菌杀死。即使发现禽流感后及早治疗,也能做到可防、可控、可治。另外,济宁市正规的加工企业生产管理规范,检疫到位,市民完全可以放心食用。"一定要到正规企业或到大型超市购买经过检验的禽产品,这样才能吃得放心。"

掺假羊肉卷曝光后,记者走访济宁市场

本地火锅店受影响不大

本报济宁5月7日讯(记者 庄子帆) 鸭胸脯肉加上羊尾油,就制成了所谓的"羊肉卷"。近日,生产复合肉卷冒充羊肉卷的企业被曝光,外地一些知名的火锅店也发现了销售掺假羊肉卷的情况。7日,记者走访济宁多家火锅店,大多火锅店表示假羊肉事件对销量没受到太大影响。

7日上午12点左右,记者来到洸河路上的一家火锅店,看到石先生一家人刚刚坐下准备吃饭。石先生告诉记者,他们没有点羊肉卷,只是点了一盘羊血。"昨天在电视上看到关于羊肉卷掺假的新闻。"石先生说,现在对火锅店的羊肉卷多少有些怀疑,心理上也有些抵触。"所以就没点羊肉,多点了几盘蔬菜。"

该火锅店的相关负责人王女士告诉记者,他们的店已经经营了十多年,羊肉都是从内蒙古选购的,质量绝对没有问题。"牛羊肉是火锅的主打菜,也是消费者的必选菜,现在火锅店的生意渐入淡季,影响还不是很明显。"记者走访洸河路两侧的火锅店了解到,大部分火锅店都表示,掺假羊肉事件对店内羊肉的销量影响不明显。

济宁市食品药品稽查支队餐饮稽查大队大队长马龙江告诉记者,一般假羊肉都是掺了鸭肉、劣质猪肉、貂肉等再加入香精压制到一块,切片后进行销售。"消费者在选购羊肉卷时可以从色泽、质地、价格等方面进行判断。"马龙江说,正常的羊肉卷是深红色,肌肉纤维比较粗糙,用手撕扯不容易断,假羊肉卷的花纹比较凌乱,肌肉纤维粗细不均匀,色泽也不均匀,而且肉卷很容易散。

2013齐鲁(济宁)汽车文化节
周五盛大开幕
体育馆 不见不散
2013年5月10-12日
主办:齐鲁晚报 生活日报 承办:齐鲁晚报·今日运河