

青岛十大受关注食品抽检结果出炉,5批次生猪肉检出瘦肉精

三成多散装熟肉抽检不过关

本报青岛9月3日讯(记者 吕璐) 3日,青岛市食安办对“市民最关注的十大食品专项抽检活动”情况做出通报,1000批次中不合格的达94批次,其中饮用水合格率仅78%,熟制肉食品和液态奶合格率79%,油条和散装熟肉制品合格率更是低至64%和69%。

7月1日青岛市启动市民最关注十大食品品种网上评选活动,市民投票选出自己最关注的十大食品,市食安办会同有关部门并组织市民代表,一起对十大食品进行市场抽检。3日,青岛市食安办主要公布了本次抽检的总体情况和生鲜肉检测情况。

此次共抽检1000批次食品及相关产品,其中合格906批次,不合格达94批次,合格率为90.6%。十大食品中,植物油合格率最高,达到100%,生鲜肉合格率为95.15%,水产品为95.8%,蔬菜为94.38%,米面粮食品、烧烤食品、熟制面食品合格率也都在90%以上,熟制肉食品和

液态奶合格率为79%,饮用水合格率最低,只有78%。

抽检的十大食品共涉及生鲜肉、蔬菜、饮用水等十大类,每一大类包括多个小类别,例如饮用水包括瓶装矿泉水、大桶水、直饮水等,生鲜肉包括猪肉、鸡肉、羊肉、牛肉等,全部分类品种达到41个。

总的来看,十大食品整体合格率较高,许多分类品种全都合格,例如牛肉、羊肉、鸡肉、大米、面粉、自来水、海水鱼、馒头等。但个别品种合格率较低,如油条、散装熟肉制品,合格率只有64%和69%。

检测结果显示,生鲜肉整体合格率为95.15%,其中羊肉、牛肉、鸡肉全部合格,但在生猪肉中检出“瘦肉精”成分沙丁胺醇,共发现5批次产品,占到生猪肉抽检批次的一成。

随后,青岛市食安办将根据市民的关注程度顺序,再陆续发布蔬菜、饮用水、粮食、植物油、水产品、烧烤食品、熟制肉食品、熟制面食品、液态奶的抽检结果。

第一追问

抽检不合格食品该如何处理?

立案调查,追溯来源

青岛市食安办相关负责人介绍,相关部门已对不合格食品进行立案调查,并调查食品来源。

青岛市还将建立市区三大批发市场派员派驻制度,驻场开展执法监督活动,对入市交易的蔬菜、肉类、水产品等重点品种进行检测把关,并参照猪肉市场监管模式,实行牛羊、禽类定点屠宰管理,对外地入市牛羊禽肉实行查验备案

制度,并纳入追溯管理体系建设规划。

据了解,7月19日抽样全部完成,七家第三方检测机构参与抽检,所检品种和项目全部符合资质要求,8月上旬,检测报告全部出具。在通知经营者或生产厂家对产品检验结论予以确认后,个别产品也已经依申请进行了复检。

本报记者 吕璐

结果分析

鸡猪牛羊,吃啥最放心

根据民意调查,生鲜肉位列受关注程度第1位。本次共抽检生鲜肉103批次,其中猪肉50批次,羊肉14批次,牛肉9批次,鸡肉30批次。

本报记者 吕璐

生猪肉:一成检出瘦肉精,未现注水肉

生猪肉抽检50批次,主要采样于超市、批发市场、农贸市场和早夜市,依据《GB 2707-2005鲜(冻)畜肉卫生标准》,检验项目设定了挥发性盐基氮、水分、莱克多巴胺、沙丁胺醇、盐酸克伦特罗共5个项目,其中合格45批次,不合格5批次,合格率为90%。其中不合格项目全部为检出沙丁胺醇。

“注水猪”事件经常见诸报端,也引起消费者关注,担心自己吃的

猪肉被注过水了。本次抽检猪肉平均水分含量为70.85%,按照国家标准猪肉要求≤77%,可见抽检样品均符合标准。

根据资料显示,猪肉中水分含量不是一个固定值,不同品种、猪肉不同部位以及饲养方式不同,猪肉中水分含量都会有所差别,正常情况下猪肉中水分含量为70%左右,这也说明本次抽检猪肉中水分含量均在合理范围之内。

牛羊肉:23个批次均未检出瘦肉精

生羊肉抽检14批次,生牛肉抽检9批次,主要采样于超市、批发市场、农贸市场和早夜市,依据《GB 2707-2005鲜(冻)畜肉卫生标准》,检验项目设定了挥发性盐基氮、水分、莱克多巴胺、沙丁胺醇、盐酸克伦特罗共5个项目,23个批次全部合格。

本次抽检羊肉和牛肉的实测水分含量在43.7%至76.4%之间,其中羊肉、牛肉平均水分含量为67.04%、70.52%,按照国家标准羊肉要求≤78%,可见抽检样品均符合标准。

生鸡肉:没有发现兽药残留超标

生鸡肉抽检30批次,主要采样于超市、批发市场、农贸市场和早夜市,依据《GB 16869-2005鲜、冻禽产品》,检验项目设定了金霉素、四环素、土霉素、己烯雌酚、硝基呋喃代谢物共5个项目,30批次全部合格。

禽肉中未发现兽药残留超标。畜禽养殖近年来发展较快,前

期有关媒体曾曝光在养鸡过程中使用违禁兽药现象,本次抽检对禽肉的兽药残留进行了检测。依据国家标准《GB 16869-2005鲜、冻禽产品》,金霉素限量≤1mg/kg,四环素限量≤0.25mg/kg,土霉素限量≤0.1mg/kg,根据测试结果,30批次鸡肉产品全部符合标准要求。

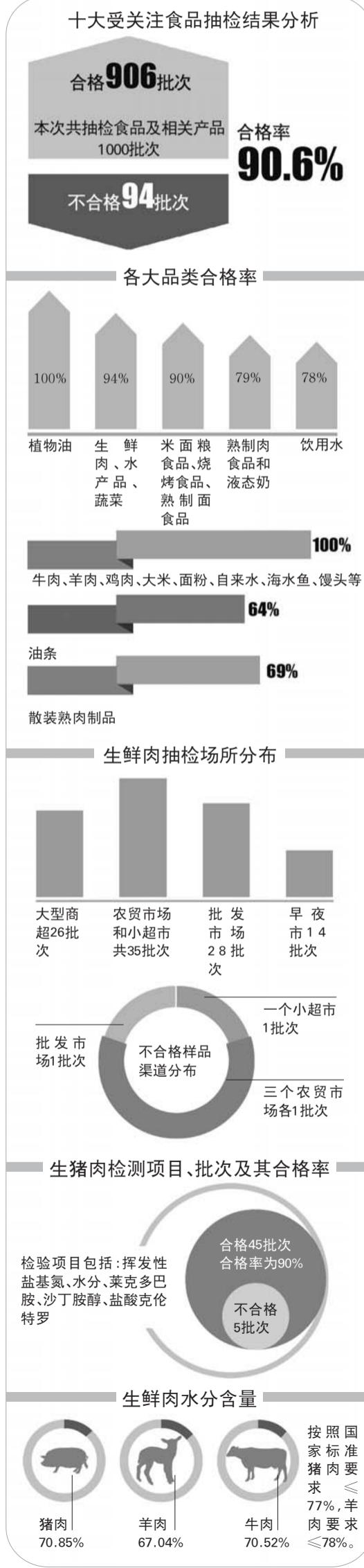
5商户生猪肉检出瘦肉精沙丁胺醇

产品名称	经营业户	经营地址	实测值
散装猪里脊	市南区真诚天台路超市	市南区天台路2号	30.2 μ g/kg
散装猪肉	刘鹏飞	抚顺路批发市场	43.4 μ g/kg
散装猪肉	张百勋	开平路农贸市场	18.7 μ g/kg
散装猪肉	李福成	市南区华严路4号	14.9 μ g/kg
散装猪肉	王福成	大连路农贸市场	12.8 μ g/kg

延伸阅读

不合格生猪肉多现于农贸市场

从抽检渠道分析,本次共抽检大型商超26批次,农贸市场和小超市35批次,批发市场28批次,早夜市14批次。其中不合格样品分布在批发市场1批次,分布在三个农贸市场和一个小超市各1批次。从抽样情况来看,大型商场超市产品全能提供肉类品牌、厂家和来源地等信息,并且所售产品也与证照相符。而批发市场和农贸市场(小超市)大多没有公开标明厂家,或者销售的肉品与门头标识不一致。此次早夜市没有发现不合格产品,所抽检样品全部提供了生产厂家,但早夜市摊位没有固定营业地点,也不能提供购物发票和小票等,如果出现问题追索比较困难。本报记者 吕璐



沙丁胺醇售价低毒性大

沙丁胺醇能够促进瘦肉生长、抑制动物脂肪生长,增加瘦肉率,使肉品提早上市,减少饲料使用、降低成本。

2012年,台湾一家民间检验组织出具的一份瘦肉精查验报告显示,台湾多个知名店家的香肠、超市的冷藏猪绞肉、带皮五花肉等含有瘦肉精,但具体种类并不是此前在美国牛肉中查验出来的莱克多巴胺,而是沙丁胺醇及塞曼特罗。据当地卫生检疫部门介绍,沙丁胺醇毒性是等量莱克多巴胺的100倍。之所以在猪肉中发现,是因为牛肉售价较高,因此使用比较贵的莱克多巴胺,猪肉则使用相对便宜的沙丁胺醇。

据海峡导报

消费建议

辨别注水猪肉手摸看色闻味

如何辨别注水猪肉?一是手摸,有黏滑湿漉漉的感觉,销售注水肉的肉案子上是湿的,严重的有积水。二是看色,注水使肌肉色泽变淡或呈淡灰红色,有的偏黄,显得肿胀。注水的冻猪瘦肉卷,透过塑料薄膜,可以看到里面有灰白色半透明的冰和红色的血冰。新鲜猪肉脂肪洁白,肌肉有光泽,红色均匀,外表微干或微湿润。三是闻味,鲜猪肉特有的正常气味,不臊。四是看弹性,放心肉指压后凹陷能立即恢复;而注水肉弹性降低,指压后凹陷恢复较慢。

本报记者 吕璐

猪皮下脂肪少可能含“瘦肉精”

目前青岛市生猪肉实行入市备案制,有13家生猪肉入市备案企业允许市内销售,大型商场超市、猪肉专卖店等销售产品都经过“入市备案、集中查验”的流通管理过程。同时,青岛市已建成并开展使用肉菜追溯系统,全市共有366家单位联网。建议市民优先选择上述生鲜肉经销渠道,购买品牌产品。

另外,专家介绍,喂过“瘦肉精”的猪肉最大特点就是脂肪少、瘦肉多。如果猪肉皮下就是瘦肉的或仅有少量脂肪,则存在含有“瘦肉精”的可能。本报记者 吕璐