

日照人吃的都是井矿盐

盐务部门:食盐供应充足

本报3月17日讯(记者 侯健) 17日,日照市盐务部门接到不少市民的咨询电话。日照市盐务局副局长许家烈介绍,日照市场上的含碘食用盐都是井矿盐,并非海盐,库存充足,希望市民不要过多食用,以免危害身体健康。

17日上午,在日照市盐务局办公室,咨询电话不断,绝大多数都是市民咨询食盐的事情。记者注意到,在接电话工作人员的办公桌上放着一页“食盐供销咨询答复”纸,上面写着三个答案:全市食盐市场保证供应;食盐零售价不变;批发价格每吨2650元,每箱53元,零售价每吨3000

元,每袋1.5元。“大多数市民是咨询这三个问题的,有了答案可以方便回答市民的提问。”

“日照市场上的盐均为来自泰安的井矿盐,并不是海盐,不会受到海水的污染,因此市民无需担心。”日照市盐务局副局长许家烈告诉记者,日照市也有海盐场,但是生产出来的海盐绝大多数都用在了工业生产上。另外,加碘食盐中的碘含量仅为35毫克/公斤左右,食用碘盐不可能达到预防核辐射的目的。

据介绍,盐分为海盐、湖盐、矿盐等,用地下开采即开矿井的方法开采出来的盐是井矿盐。井矿盐多采自1000多米的地下,用

现代化的工艺加工而成,完全能够保证市场的供应。

“我们首先保证各大超市的食盐供应”,许家烈说,目前日照市现有各类食盐库存300吨,在食盐定点厂库存300吨,另外,18日还将有100吨的食盐从泰安运送来,能保证市场上的食盐供应量。

据了解,日照市盐务局今天发出《关于进一步稳定食盐市场供应的通告》,将严格执行食盐批发零售价格,承诺食盐批发零售价格不变。日照市盐务局将24小时值班,市民如发现食盐市场违法行为,可拨打电话2218315、2218303举报。

相关链接

中国加碘盐90%以上是井矿盐

目前中国原盐年产量约6800万吨,其中井矿盐产量约4000万吨,而加碘食盐需求每

年仅为800万吨左右。根据市场需求,企业随时都可以将原盐加工成加碘食盐。中国生产

的加碘食盐90%以上是井矿盐,加碘食盐产量、质量和用盐安全完全能够得到保障。

井矿盐不存在辐射问题

井矿盐都是内陆水体沉积而成,基本上不与其他矿物质共生,也就是说,这地方原来是一个大海,后来海水被地壳埋住了,水分蒸干后留下的就是盐,

所以盐矿一般一大片都是几百米厚的盐层,其中没什么矿物杂质,辐射无从谈起。

另外,井矿盐都是用水采法,通俗一点说,就是在盐层上

打两根管子进去,一根注入清水,另一根出来的是饱和盐水,然后将这些饱和盐水蒸发掉,就得到盐,所以整个生产过程中也不存在辐射的可能。(华声)



双汇撤柜

3月17日,在日照市区一家大型超市内,双汇牌火腿已经撤柜,原位置摆满其他商品。据悉,“瘦肉精”猪肉流入双汇火腿肠被曝光后,日照地区大多数超市的双汇牌火腿肠已经做了下架处理。

本报记者 侯建 见习记者 张照朋 摄影报道