



齐鲁晚报 今日菏泽

发行热线: 5380711 广告热线: 6330008

遗失声明

巨野县龙固建筑安装工程... 不慎丢失,特此声明。

同铸食品安全,享受健康生活

为食品安全而战

食品安全周系列报道

B02

今日菏泽

本期主题:严把生产源头安全关

一项不达标,整批原料奶报废

菏泽从奶牛开始,抓乳制品质量安全,严格检测把关原料奶

本报菏泽6月12日讯(记者 董梦婕)“生鲜牛奶是奶制品的源头,质量好坏至关重要。”

一进入养殖场,记者看到,一块平展的场地分布了一排排牛圈,一头头黑白相间的奶牛正悠闲地吃着饲料。

“养殖园的卫生条件好,奶牛的发病率才能降到最低。”李春生

告诉记者,为了保证奶制品的优质、安全,饲料原材的加工及配置、奶牛的饲养管理、挤奶等环节都由养殖场统一管理。

随后,记者在养殖场内的奶站看到,一台台挤奶机整齐地摆放了两排。“每天挤两次,可以容纳36头奶牛同时挤奶。”

记者采访了解到,为有效控制原料奶的质量,奶站配备必要的检测设备,每天挤出的牛奶都经过常

规指标检测,采购人员同样会对原料奶进行抽检,随后乳制品加工企业质检员还会对每批牛奶的脂肪、蛋白、抗生素、三聚氰胺、细菌数等多项指标进行严格检测。

菏泽市畜牧兽医局副局长表明星说,牛奶中包含几乎人体需要的所有营养成分,标准化科学养殖能有效杜绝不良奶进入生产系统,从源头上保证乳制品质量安全。

为降低养殖场奶牛得病率,保证原料奶品质,菏泽市畜牧兽医局工作人员为华英兴农养殖场送去符合标准的杀菌消毒产品。

本报记者 董梦婕 摄



检测“瘦肉精”,菏泽不差钱

从进到养殖场,再到进入屠宰场,全国生猪调出大市菏泽严管“瘦肉精”

本报记者 李贺

去年,发生在河南双汇集团的“瘦肉精”事件震惊全国。菏泽作为全国生猪调出大市,生猪质量如何?如何保证没有“瘦肉精”?



动物防疫执法人员在“瘦肉精”检测。 本报记者 李贺 摄

养殖场内,三片试纸检测“瘦肉精”

12日,记者来到了位于牡丹区高庄镇的菏泽市鑫地种猪场,这是牡丹区一家大型养猪场。

“瘦肉精”是一类药物的总称,添加在动物饲料内,能促进动物生长,提高瘦肉率。可人一旦食用喂了瘦肉精的动物肉,会出现呕吐等症状,对高血压等疾病患者危害更大,严重可致死亡。

记者在鑫地种猪场看到了三张“瘦肉精试纸使用记录表”,上面详细地记录着每次瘦肉精检测的时间和数量。“取猪的尿样,通过三片试纸就可以检测。”

取到猪的尿样后,动物防疫执法大队队员通过滴管把尿样滴在三片试纸上,来检验盐酸克伦特

罗、莱克多巴胺和沙丁胺酮这三种瘦肉精必检项目。

“别看快捷,但检测成本不低,一头猪成本要22元。”郭金岭介绍,“但瘦肉精检测不差钱!”

金岭说。

到了屠宰场,还要做一遍瘦肉精检测

养殖场的猪要出栏销售,必须要做瘦肉精检测,合格后发检疫合格证。“没有合格证,任何一家屠宰场也不会接收屠宰。”

猪肉到达了屠宰场也不是万事大吉,在屠宰前,还要经过一遍

瘦肉精检测,确保不含瘦肉精才能屠宰。“这个过程有专门的动物检测人员。”郭金岭说,市区14个猪肉屠宰场都有一名动检员。

农户家散养的猪出售也要经过瘦肉精检验,否则没人敢收购。“农户出售生猪会和我们联系,我们会到他们家中为猪做检验。”

“现在谁还敢用瘦肉精,监管这么严,逮到之后是要判刑的!”在采访中记者了解到,谈瘦肉精色变,是众多养殖户的态度。据了解,今年以来,共查处违法违规案件16起,并未发现一起使用瘦肉精案件。

速测合格,蔬菜才能进入批发市场

菏泽严把蔬菜从地头到餐桌的“头一道关”

本报菏泽6月12日讯(记者 姚楠)从田间地头到餐桌,一棵白菜可能要经过多次倒卖,初次批发的安全把关显得尤为重要。

位于菏泽城西、日交易量五六万吨的鲁西南蔬菜批发市场堪称菏泽市民的“菜篮子”,每天凌晨,四面八方的菜农开着三轮车,将刚刚从地里摘下的新鲜蔬菜拉到这里贩卖,也有不少大卡车载着从河南、安徽等周边省市收上来的蔬菜在这里交易,城中的小贩们也赶着大早来到市场批发,市面上能见到的蔬菜几乎都由此流入菏泽市内,与蔬菜买卖打交道的菜农、商贩们

几乎都在此聚集。在蔬菜从地头到餐桌的流程中,这里可谓头一道“关卡”。

12日,记者跟随农业局工作人员来到鲁西南蔬菜批发市场,宣传如何科学选购使用农药及相关法律法规。在宣传中,如何使用相对安全的农药、避免农药残留是个重点。菏泽市农业局工作人员介绍,由于果蔬的生长周期短,且多为现食食物,更易于残留农药,所以针对果蔬的安全把关也主要集中在农残检验上。

“这里的蔬菜每天都要随机抽检,抽取十几个不同种类的蔬菜样

品检验农药残留。”菏泽市农业局质检科科长郭排军告诉记者,在市场东侧的二楼上设有专门的检验室,采取速测的方式,半小时左右就能做出高毒、剧毒农药残留是否超标的判定,抽检合格后蔬菜方能“放行”。

郭排军告诉记者,目前国家对农药使用限定较前几年越来越严格,高毒农药明令禁止使用,且菏泽市实施农药备案制度,限用农药只能在指定地点销售,只能用于特定蔬菜、果树、茶叶和中草药材上,且其购买及使用都要记录、备案,以备查证溯源。

食品安全大家问

为了让消费者购买“放心肉”,正确鉴别病死肉、变质肉和注水肉。12日上午,菏泽市畜牧兽医局工作人员走上街头向市民发放宣传材料,向市民宣传食品安全知识。

记者对12日及之前搜集的市民较关注的问题进行梳理,并咨询了相关工作人员。

1.含“瘦肉精”的猪肉对人体有什么危害?

有数种药物被称为瘦肉精,例如莱克多巴胺及克伦特罗等。将瘦肉精添加于饲料中,可以增加动物的瘦肉量、减少饲料使用、使肉品提早上市,降低成本。但是要在饲料中大量使用(是人用药剂量的10倍以上)才能达到提高瘦肉率的效果。由于剂量大、使用的时间长、代谢慢,“瘦肉精”在猪体内的残留量很大,而且由

于“瘦肉精”性质稳定,要加热至172℃才会分解,所以一般的家庭烹调无法破坏它的毒性,人食用会中毒,出现头晕、恶心、手脚颤抖、心悸及心律不齐,甚至心脏骤停致昏迷死亡。因此世界没有任何正规机构批准克伦特罗作为饲料添加剂。但是国内一些养殖户为了使猪肉不长肥膘,违法在饲料中添加“瘦肉精”。

2.如何辨别瘦肉精猪肉?

购买时一定要看清猪肉是否盖有检疫印章和检疫合格证明。一般含瘦肉精的猪肉肉色异常鲜艳;生猪吃“药”生长后,其皮下脂肪层通常不足1厘米,瘦肉与脂肪间有黄色液体流出;猪肉后臀肌饱满突出,脂肪层非常薄,两侧腹股沟的脂肪层内毛细血管分布较密,甚至

充血;猪肉肉色较深,肉质鲜艳,纤维比较疏松,时有少量“汗水”渗出肉面。另外,正常新鲜肉多呈中性和弱碱性,宰后1小时PH值为6.2-6.3;自然条件下冷却6小时以上PH值为5.6-6.0,而含有“瘦肉精”的猪肉则偏酸性,pH值明显小于正常范围。

3.如何鉴别病死肉、变质肉和注水肉?

新鲜肉:脂肪洁白,肌肉有光泽,红色均匀,外表微干或微湿润,用手指压在瘦肉上的凹陷能立即恢复,弹性好,且有鲜肉特有的正常气味感观特征。肉汤透明澄清,脂肪团聚于表面,具有香味。一般新鲜的猪肉脂肪洁白,皮肤平滑呈白色,新鲜禽肉皮肤呈淡黄色或白色。

闻不到气味,通过加热烧烙或煮沸,变质肉的腐败气味就会散出。肉汤浑浊有黄色絮状物,脂肪极少浮于表面,有臭味。

病死肉:病死或急宰猪皮肤呈暗红色、紫红色、铁青色,皮肤干枯,毛孔突起,拔毛不净。禽类冠和肉髯呈紫红色或青紫色,有的呈黑紫色,眼部污秽不洁,闭眼,眼球下陷,嗦囊空虚有气体或液体。病死畜胴体淋巴结通常肿大,切面呈暗红色、紫玫瑰色等。病死禽畜宰口不外翻,切面平滑,无血染现象,流血不良,肉呈暗红色或黑红色,脂肪呈暗红色。

注水肉:这种肉由于含有多余的水分,致使肌肉色泽变淡或呈灰淡红色,有的偏黄,显得肿胀,从切面上看湿漉漉的。注过水的冻猪肉卷,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。砍开后可见有碎冰块和冰渣溅出,肌肉解冻后,还会看到有许多渗出的血水。肌肉间隙含有水分,指压凹陷不易恢复,肌肉光亮。日常生活中可用燃纸试验法鉴别:即将适当大小的易燃纸片紧密贴于待检可疑肉的新断面,片刻后撕下纸片,用火点燃,观察燃着现象。若没有明火或不能点燃,说明纸上吸附了水,为注水肉;若出现了明火,表明纸上吸附了油,为新鲜肉。

变质肉:脂肪失去光泽,偏灰黄甚至变绿,肌肉暗红,切面湿润,弹性基本消失,有腐败气味散出。冬季气温低,

(记者 董梦婕 李贺 整理)