

“放心肉”要过21道关

本报记者走进生猪定点屠宰企业,探访猪肉生产过程

文/片 本报记者 曹思扬

13日,市商务局组织举行生猪定点屠宰企业食品安全开放日活动,邀请人大代表、政协委员和市民代表,现场参观了万福集团生猪屠宰加工过程和企业检测中心。据了解,生猪肉加工有21道程序把关,包括上市前检测“瘦肉精”。



检测人员正在介绍“瘦肉精”检测仪。



生食熟食不分装 过期原料做蛋糕

市食药监局突击检查两家医院食堂

本报6月13日讯(本报记者 董海蕊) 装黄油的纸箱上盖满灰尘,加工食品用的咖喱粉过期近一年,不具备裱花蛋糕加工条件却违规加工……13日,青岛市食药监局对两家医院餐厅进行突击检查,查出一些违规问题。

“这个箱子里装的是黄油?箱子上怎么这么多灰尘?”“这两桶果馅今年1月16日就过期了,怎么还在使用?”“这两袋咖喱粉都过期近一年了,怎么没有处理掉?”13日上午11点,市食药监局的工作人员对市南区南部两家医院食堂进行了突击检查。“对单位食堂的检查只能在使用的時候。”市食药监局副局长柏建超介绍,只有在食堂使用过程中,才能发现一些隐蔽的问题,更好的对其进行监督。

除了少数食品原料过期,在一家医院食堂的一个加工间内,市食药监局工作人员发现一个已经制作好的生日蛋糕和一系列的加工原料。“裱花蛋糕的加工需要在专门的房间,而且还需要有分体式空调,保证温度在25℃以下,还需要安装紫外线灯管对房间的空气进行消毒。”市食药监局稽查支队餐饮监管科主任高峰传介绍,但是这家食堂内不仅没有这些生产裱花蛋糕的设备,而且该食堂的生产加工范围内并没有裱花蛋糕的生产,属于超范围加工生产。在另一家医院食堂内,工作人员还指出食堂没有严格按照生熟容器的标志装食物。“装未加工食物的容器内,装上了加工过的食物。”高峰传介绍,同时在该院食堂内还发现一些已经发霉的干辣椒。

柏建超介绍,根据当天检查、当天核议、当天通知处罚的原则,分别对两家医院食堂进行18000元和7000元的处罚,并责令其整顿,“今后还将对其进行不定期的抽查,毕竟对医院食堂的要求要更严格一些。”

据悉,市食药监局还将对全市医院、学校、企业等单位餐厅进行专项整治。“此次专项整治活动属于‘食安青岛’行动的一部分。”柏建超介绍,除了对单位食堂进行专项检查外,他们还将展开对旅游景区附近餐馆饭店等的检查。

屠宰: 电子屏将显示生猪信息

13日,记者来到位于莱西市水集街道的万福集团的在建屠宰厂,因正在施工,此屠宰厂还未投入使用,记者看到和其他屠宰厂不同的是,供生猪宰前静养的“待宰圈”修成长方形,而不是正方形,地势东高西低。万福集团分管养殖和屠宰的史经理说,“待宰圈”修成长

方形是从丹麦学习的经验,一是可以扩大生猪静养的数量,从每24小时4000头提高到9000头;二是利于清理粪便;三是符合生猪喜欢成群往上坡跑的习惯,利于工人把刚从车上卸下来的生猪赶进“待宰圈”。

史经理介绍,生猪从养殖点到屠宰点,都会经历长途

或短途运输的过程,在此过程中生猪受到惊吓,会发生应激反应,体内会产生毒素,静养24小时断食断水,是对毒素的自然化解。“生猪在这段时间内休息、睡觉,一是方便赶到宰杀生产线,二是宰杀出来的肉质更好。”史经理说。

在施工中的屠宰车间,史经

理告诉记者,此车间内将安装4条生产线,每条生产线上将配上电子屏,显示每条生猪的出栏时间、健康状况、养殖户电话等信息,一旦发现不合格猪肉将立即下架,猪肉追溯体系将在加工阶段得到完善。这个屠宰厂共投资5亿元,将于今年8月份投入使用,在全国处于先进水平。



瘦肉精及其危害

瘦肉精是一类动物用药,而不是某一种特定的药物,主要用来增进家畜增长肌肉,普通消费者把这一类药物统称为瘦肉精。

在我国,通常所说的瘦肉精是指克伦特罗(Clenbuterol),既不是兽药,也不是饲料添加剂,而是肾上腺类神经兴奋剂,曾经作为药物用于治疗支气管哮喘,后由于其副作用太大而遭禁用。

瘦肉精主要添加于饲料中,可以增加动物的瘦肉量,抑制肥肉生长,减少饲料使用,使肉品提早上市,降低成本,猪毛色红润光亮,卖相好,屠宰后肉色鲜红,脂肪层极薄,往往是皮贴着瘦肉,瘦肉丰满。但其对人体健康有副作用,曾发生过瘦肉精中毒事件。由于西方国家一般不消费动物内脏(内脏特别是肝脏会残留瘦肉精),因而在美国、加拿大、新西兰等国,瘦肉精这类物质的使用是合法的,但开放使用的标准不一。

加工: 加工过程附带7次检验

记者随后来到万福集团肉联厂,穿上消过毒的白色大褂,换上高筒胶靴,戴上口罩,将手浸泡在消毒液中30秒以上,并喷上75%浓度的酒精溶液后,记者才被获许进入生产车间。进入车间后,一股猪腥臭味扑面而来,一头头生猪被

挂在流水线传送带上经去皮等工序后送到分割车间。在分割车间里,工人们在流水线上精细地分出精瘦肉、白条、前排、精排等部位。猪肉分割结束后,被送到预冷室冷却,预冷室的温度一般都保持在1℃—4℃。史经理介绍,这可

以让在宰杀过程中产生的有害酸性物质排出。

记者了解到,生猪的加工流程包括机剥去皮、去头检验、显微镜检验、检疫化验、预冷排酸、分割分段、金属探测等20道加工关,在加工过程中

把关: 严把“瘦肉精”检测关

从流水线上下来的生鲜猪肉,还要送到万福集团检测中心进行最后的化验,结果证实确实不含“瘦肉精”的猪肉才能最终放行上市。

在万福集团检测中心,记者看到有两台检测设备,刚从生产线上送来的生肉混合样本正在货架上待检。检测人员告诉记者,这两台检测设备分

别价值200万元,名字分别是液相质谱仪和液质联用仪,前者可检测兽药残留,后者主要检测“瘦肉精”。

检测人员先取重量为5克的样本,与20毫升乙酸铵溶液混合搅碎,加入β-葡萄糖醛酸酶酶解,然后送进离心机,经高速离心后,样本就分为了固体和液体上下两

层。取出上层液体,加入20毫升正己烷,离心后继续出现分层:下层是乙酸铵,上层是正己烷。将上层的正己烷去除,把剩下的乙酸铵加入特制溶解液后,放入色谱串联质谱仪分析,连接的电脑屏幕上就会出现“瘦肉精”的含量分布曲线图,全程仅需要30分钟。

齐鲁晚报 今日青岛 分类信息 订版电话:13884633119 0532-81186679

金融理财
快速低息放款咨询
无抵押担保,年息低,10-500万
1-3年,所有手续通过银行办理
18866123132

小额快速借款 咨询
1-15万(上门服务)
13156251666

小额快速放款 咨询
1-15万
半小时 上门服务
13256898222

1-50万信用贷款 咨询
正规机构放款
费用低 贷前无费用
152-5328-2626 范经理

小额信誉贷款 咨询
汽车质押
房产疑难二次抵押
15054237871

小额快速借款 咨询 1-20万
13210882222 半小时放款
(上门服务)
吉鸿盛 地址:辽宁路228号电子信息城
注册号:3712323031322

遗失声明
遗失青岛宇轩土豆
专业合作社组织机构代码证副本,代码证号:
557738264,声明作废。

注销声明
青岛众智网络信息
有限公司声明注销注册
号370203230058251

招商销售
工艺品厂
对外放活
0532-89910982

加工销售
篷布定做加工
13969779718

专业装修施工队
水电 木工 瓦工 油工
二手房翻新 店面装修
橱柜、木门制作
18661460827

出租洗涤设备及厂房
200平米带院
李沧长顺路
13361299237

友情提醒:请交易双方查验对方相关的有效手续及证件,本版刊登信息不作为承担法律责任的依据。