

咋吃才安全,六部门支招儿

本报张刚大篷车联合市食安办等部门为市民答疑解惑



本报3月15日讯 15日上午,由本报张刚大篷车联合济南市食安办等六部门举办的“食为天,关注食品安全”特别活动在明珠宝城前广场举行,市工商局、质监

局、食药局、农业局、畜牧局等部门工作人员现场为市民答疑解惑。

“购买挂糊的熟肉制品一定要掰开看看。”“超市的散装熟肉

如果没有保护措施,受污染的可能性很大。”“真正的野生木耳市场上很少见,不可轻信。”活动一开始,闻讯而来的市民就把工作人员围在了中间。买粮食该怎么挑?买肉食如何辨别好坏?买到有问题的产品怎样保留证据?大家问个不停,工作人员也都一一解答。各部门工作人员带来的介绍食品安全知识的宣传页也很抢手。

“现在的食品问题太多了,得

知有这个活动,我们就一起过来看看。”后坡街社区居委会的董女士和社区的十几个老伙计一起来到现场,问完想问的问题后,每人手中各攒了一摞食品安全宣传页。当看到单页上写着“老鸡头有大毒”的提示时,董女士很惊讶,“平常挺喜欢吃鸡头的,没想到鸡头还有毒。”对于老人的疑惑,市食药局工作人员解释说,所谓的老鸡头通常指5年以上的鸡头,由

于鸡啄食时会吃入一些重金属,生长的年限长了,毒素便容易在头部累积。

一上午的时间,前来咨询的市民络绎不绝。活动结束后,济南市政府食安办主任孙法星说,希望市民针对食品安全问题积极举报,“举办的违法行为一经查证,能获最高金额一般不超30万元的奖励,有特大贡献的,还可不受此限制。”

刚屠宰的肉不是最鲜美

这些食品安全常识您知道吗

新鲜黄花菜吃起来得谨慎,刚屠宰的肉并不是最鲜美的……在15日举行的“食为天,关注食品安全”活动中,众多食品安全常识让市民眼界大开。

1 冷冻食品别在室温下化冻

“熟食再次加热要彻底,并保持食物的安全温度。熟食要保存在冰箱里,但也不能长时间存放;熟食或凉菜做好后在室温下存放不得超过两小时;冷冻食品不要在室温下化冻。”市农业局的工作人员介绍说,“冷冻食品化冻最好保持温度在5℃以下或60℃以上,才可防止微生物趁解冻时快速繁殖。”

市农业局的工作人员还提醒说,春夏季节会有鲜黄花菜出售。鲜黄花菜有毒,如果未加处理直接食用,往往会引起中毒。每次食用的量不要太多,一般不要超过50克;吃前须先经水浸泡两小时以上,或用开水烫,以除去汁液中的秋水碱,烹调时必须彻底炒熟后再食用。

2 吹得神乎的保健品别轻信

在活动中,市食药局工作人员提醒老年人朋友,对于那些说得神乎其神的保健品切勿轻信。

工作人员介绍说,根据规定,保健食品不是药品,只有适宜人群和不适宜人群之分,一旦说明书中写明功能主治等内容,就涉嫌违法了,那些时常吹嘘能治百

病、疗效有多好的保健品销售商往往都是在夸大宣传,虚假宣传。工作人员还提醒老年人,一些通过邮寄等方式送到家的保健品,发票不全或是外地发票,老人甚至不知道厂商、店铺在哪儿,即使发现被骗,要维权也会变得很麻烦。

3 没有标签的食品最好慎买

在活动现场,有市民带着购买的假蜂蜜前来投诉,没发票,没标签的蜂蜜让工作人员也很为难。

对此,市质量技术监督局的工作人员表示,看产品标签是判断食品安全的第一步,正规的商品包装都有正规的标签,没有标签的一定不要慎买。完整的标签要有名称、规

格、净含量、生产日期、保质期以及生产者名称、地址、联系方式等,“标签不完整或没有标签的产品质量肯定没法保证。”

工作人员介绍说,个别企业会进行虚假宣传,市民购物时应看准标签。市民如果买到不贴标签或者标签不合规范的商品,也应及时投诉。

4 肉新不新鲜可以煮煮看

“买回家的肉切一片下水煮,汤凉后色清是新鲜肉,汤浑就不是新鲜肉了。”市畜牧兽医局的工作人员介绍说,对于畜肉,只要购买的不是冷冻肉,这种方法通常可行。

对于市场上通常销售的热鲜肉(刚屠宰的鲜肉)、冷冻肉和冷却肉的区别,工作人员提醒说,大家通常都认为刚宰的肉味道最鲜

美,事实上刚宰杀的肉纤维呈僵直状态,并不算太美味,在屠宰后24小时内冷却降至0—4摄氏度的冷却肉味道可能会更好。

至于冷冻肉,工作人员介绍说,虽然保质期长,但解冻时肌细胞中的冰晶会刺破细胞膜,致使汁液流失,影响营养价值和风味,所以每次要少买,更不宜反复解冻、冷冻。



在活动现场,工作人员详细解答群众咨询的问题。



对饮品评价,小朋友也很有发言权。



食品安全常识用手机拍下来。



市民投诉

猪肉丸闻着咋有海鲜味

猪肉丸闻着咋有一股海鲜味?在15日举行的“食为天,关注食品安全”活动中,一市民提着一袋猪肉丸现场投诉。

“我买的猪肉丸闻着一股浓浓的海鲜味,这是咋回事?”市民魏敬民一大早便来到活动现场,手持一袋猪肉丸和一个包装袋,等待监管部门解答。

市工商局工作人员问清情况后说,“这是在市场上购买的,没有保留购物凭证,对消费者维权很不利。”工作人员给魏敬民支招,今后若发现食品安全问题,应将食品保持原状,不要把包装完全拆下,并立即和厂家商家进行交涉,同时要妥善保存消费单据、发票等证据,及时向监管部门举报。

对于魏敬民遇到的这件事,市质监局的相关负责人表示,将联系肉丸厂家所在地菏泽的质监部门,协调调查该厂家的肉丸产品,并将查处结果尽快告知魏敬民。