



有事您说 热线:96706123

检测超低价酱油醋,咋这么难

食药监局:承认掺水也不能作为证据,拿准违法事实才接受举报



舌尖上的安全

电话:85193811 邮箱:wanghuang2007@126.com

文/片 本报见习记者 李师胜 王杰 实习生 王乾宇 杨颖

济南市食品药品监督管理局工作人员郭春先说,食药监局的食品检测有四种,分别是按季度抽检的固定检测计划、随机抽检的评价性检测,对老百姓反映强烈的食品的针对性检测、老百姓举报的执法性检测。

当记者表示所反映情况符合老百姓举报的执法性检测

在济南销售的“鲁原”牌酱油醋价格极低,业内确定是违规勾兑,而商标上却标示“酿造”。记者将此情况反映给济南市食药监局工作人员。“价格问题不是质量问题,这不能算是举报,必须要有违反食品安全有关法律法规的才接受举报。”济南市食品药品监督管理局工作人员说。当记者表示其在济南代理商自己也承认里面掺水的时候,工作人员称这仍不能作为证据。

时,该局工作人员称记者没有掌握到企业有违法事实的证据,只是怀疑,不接受举报,建议记者自己直接到厂家调查,或者找检测机构检测。

据悉,在济南并没有独立的第三方检测机构,如果要检测只能去青岛。随后,记者联系到了青岛普尼测试有限公司,

该公司负责人安鑫称,检测需要有单位的委托书,而且缴纳1000元左右的检测费,要等一星期才能拿到检测结果。

食品检测原归属于市质监局,随着食药监局的组建,归入了市食药监局。4月11日,市质监局2012年度预算执行和其他财政财务收支情况审计结果公

告显示,该局2012年收到财政部门拨入的食品抽样检验经费800万元,市质检所等单位当年用于食品抽样检验、买样品等费用支出124.02万元,仅占当年总支出719.52万元的17.24%。其余8成多主要用于支付食品抽样检验聘用人员劳务费、交通运行费等。



一商家在展示三证(营业执照、食品流通许可证、税务登记证)。



卖家出示的营业执照。

记者探访

小餐馆:口感大差不差,我们就用

店主表示一般到七里堡等各大市场购买酱油醋

本报见习记者 李师胜 王杰
实习生 王乾宇 杨颖

23日,记者来到和平路与历山路,沿线探访了路边的多家小吃餐馆,无论酱油醋,记者发现多数商贩喜欢用5L小桶装,19L的大桶装几乎没有店家使用。而他们所使用的5L小桶装的酱油醋价格基本上在8—11元。

当记者以推销员身份,向

其推销19L大桶装鲁原牌酱油仅13—16元时,多数商家都会询问是不是掺水了,“那么便宜的醋,只有酸味,一点香味都没有。”一家福建沙县小吃店的张姓老板说。因为自己店里之前用过便宜醋,但口感很差,便弃之不用了。“买了一桶,用了一两回就都扔了。”

但在暗访中,记者发现,不少店家还是对便宜的酱油醋比较感兴趣,“你送点样品过来,我们尝

尝看。口感大差不差的话,我们就用你这个牌子。”诚基中心小区内一家饭店负责人说道。此外,和平路上的几家经营把子肉与甏肉米饭的店主也有这种意向。

据张老板介绍,该片区小吃店的店主基本上都是自己从七里堡市场上进货,“几种醋、酱油换着用,太便宜的不怎么敢用。”当得知记者是厂家推销员时,他建议去饭店、食堂推销,“这种醋要是做大锅饭是吃不出来的。”

济南舜泰餐饮管理有限公司经理赵志峰常年承包学校食堂餐饮业务。据其介绍,食堂用什么品牌的酱油、醋主要还是看该酿造厂家的相关资质。“手续全,正规厂家生产的酱油醋,我们才敢用。”赵志峰称。但他表示,现在不排除某些个别承包商使用劣质的酱油醋,“取决于生意良心,一旦查出来,后果很严重。”所以学校一般从正规厂家直接购买,不通过代理。

违规勾兑可能会含致癌物

山东省营养协会副会长杜慧珍表示,违规勾兑酱油可能会致癌。“正宗酿造酱油、食醋富含营养成分,违规勾兑可能会含致癌物质。”杜慧珍说。

杜慧珍介绍,酿造酱油不仅可增加食物的香味,具有解热烦躁、调味开胃的功效,能够增进食欲。而且酱油中含有抗氧化成分,一小勺酱油所达到的抑制自由基的效果,与一杯红葡萄酒相当,具有防衰老的作用。

据悉,酿造酱油中抗肿瘤物质主要是不饱和脂肪酸中的亚麻酸、乙酯,能够预防

营养专家

教您一招

买酱油要“一看二摇三品”

一看:

看工艺:主要是看酿造还是配制酱油。采用传统工艺的高盐稀态酿造酱油风味较好、含盐量较高,采用速酿工艺的低盐固态发酵酱油含盐量较低,并也要注意添加剂是否过多。

看颜色:正常的酱油色应为红褐色,品质好的颜色会稍深一些,但如果酱油颜色太深了,则表明其中添加了焦糖色,香气、滋味相比会差一些,这类酱油仅适合红烧用。

看用途:酱油上应标注供佐餐用或供烹调用,供佐餐用的可直接入口,卫生指标要求高,如果是供烹调用不能直接

用于拌凉菜。

看配料:从原料表中可以看出其原料是大豆还是脱脂大豆,是否非转基因,是否小麦还是麸皮。

二摇:

好酱油摇起来会起很多泡沫,不易散去,且有明显的挂壁性。也可贴着瓶口闻味道,好酱油往往有一股浓烈的酱香味,而劣质酱油摇起来只有少量泡沫。

三品:

尝滋味或品滋味。好的酱油尝起来味道鲜美,劣质酱油尝起来有些苦和涩。

(李师胜 王杰 王乾宇
杨颖)



泺安路农贸市场
7月中旬恢复营业

本报4月24日讯(记者 蒋龙
实习生 丁少英 吴亚男)

近日,家住泺口片区泺安家园小区的居民向本报反映,泺安路的一处农贸市场正在进行拆除工作,拆除后可能对附近几个小区居民买菜带来不便。市场负责人介绍,农贸市场为拆除重建,将在7月15日之前重建完毕并恢复营业。

24日,记者来到泺安路,在泺安家园小区西30米处,康辉超市西邻的道路两侧找到了当地人所说的“泺安路农贸市场”,并发现该市场已经被拆除三分之二,即将拆除完毕。

家住泺安路附近的居民付女士表示,24日是拆除的第3天,“可能是因为菜市场环境比较乱,在进行整改,不清楚市场搬走还是重建”。付女士向记者介绍,因为市场在拆除,暂停营业,所以最近都是在附近超市里买点儿蔬果,或者每天下午4点钟以后,在市场门口马路两边的摊位上买一些,买菜不如以前方便了。

随后,记者来到市场办公室。市场负责人徐主任向记者介绍,“泺安路农贸市场”正式的叫法是“泺口泺安路室内副食品市场”,这也是市场重建后要正式挂牌名称。徐主任透露,因为旧市场不符合卫生城市的标准,市场管理方按照上级部门的要求对旧市场进行拆除,并按照国家标准进行重建。

“拆除工作将于2天后结束,随即进入原址重建工作。”徐主任介绍,因为时间比较急,没来得及向市民进行通知,给市民生活造成不便,敬请广大市民谅解。徐主任表示,新市场将在7月15日之前在原址完成复建,随后就会恢复经营。

冰淇淋检测没涨价 检测项目可自选

本报4月24日讯(见习记者
王皇 实习生 史心楠) 24日,市民孟女士来电反映,近日到疾控中心检测冰淇淋是否合格,发现今年冰淇淋检测费用比去年高了近2倍,想咨询济南市疾控中心是否增加了检测项目。

孟女士说,自己是一个冰淇淋企业的工作人员,去年在济南市疾控中心检测的是菌群总数、大肠杆菌和微量元素,花费了360元,但今年再去该检测机构时,却被告知冰淇淋需要再多进行色素等几项的检测,需要花费1010元。“检测项目怎么增多了,还贵了这么多。”

济南市卫生疾控检测中心负责人说,冰淇淋检测的收费自2001年8月1日省物价局下达规定后,近十年都没有任何变化。孟女士所说的检测项目增多应该是中心检测人员为了食品安全而提出的建议,并不是强制检测项目。

目前,济南市卫生疾控检测中心只是第三方委托机构,检测项目都由委托人自愿选择,不会硬性规定必须要做哪几项检测。孟女士今年也可以和去年一样检测同等费用的项目。