

市民偏爱纯天然,蜂农蜜成“小甜甜”

专家提示,简单过滤甚至不过滤,部分自产蜜不如获证产品安全卫生

近日,国家食药总局发布消费警示,个别地区发生食用未经加工处理的生鲜蜂蜜导致多人中毒死亡的情况。建议消费者不要食用未经加工处理的生鲜蜂蜜。记者调查发现,蜂蜜消费仍存误区,不少市民偏爱未加工的蜂蜜,正规厂家蜂蜜反而遇冷。

本报记者 王皇

国家食药总局警示
勿食未处理生鲜蜜

近日,国家食药总局发布消费警示称,个别地区发生了食用未经加工处理的生鲜蜂蜜导致多人中毒死亡的情况,相关部门正在继续检测和调查生鲜蜂蜜中毒致死的原因。

国家食药总局介绍,蜂蜜为蜜蜂采集植物的花蜜、分泌物或蜜露,与自身分泌物混合后,经充分酿造而成的天然甜物质。由于蜜蜂的蜜源植物种类较多,生长环境复杂,可能导致蜂蜜中含有有毒物质。消费者食用未经加工处理的生鲜蜂蜜,有发生中毒的风险,严重时会导致死亡。为预防蜂蜜中毒,建议消费者不要食用未经加工处理的生鲜蜂蜜,倡导消费者选择正规食品生产企业生产加工过的蜂蜜。

记者搜索蜂蜜中毒报道发现,澎湃新闻报道,今年8月,湖北省恩施土家族苗族自治州鹤峰县出现村民食用蜂蜜中毒死亡情况,截至8月2日,有4例死亡,还有4名患者在医院治疗,病情稳定,另有24人留院观察。在2011年8月份时,重庆晚报就报道过秀山县隘口镇青龙村的养蜂人将自家的蜂蜜送给邻居食用后,先后造成8人中毒。截至报道时,已有包括养蜂人在内的两人死亡。去年6月份《东南快报》曾报道过,2014年6月6日,福建泰宁县朱口镇渠高村村民十多位吃了野生蜂蜜后出现中毒症状,其中3人因救治无效身亡。

雷公藤、博落回、狼毒
有毒蜜源植物不可采

目前济南还没有食用蜂蜜中毒或中毒身亡的相关报道。济南市食品药品检验检测中心主任药师宋希贵表示,华北地区食用蜂蜜中毒的案例此前几乎没有,吃农家蜂蜜中毒的概率也很小。有毒性的花粉多数分布在南方深山中。

记者搜索发现,目前获证蜂蜜企业所产产品依据的GB14963-2011《食品安全国家标准蜂蜜》,是2011年最新修订,较之前版本特别明确了主要的有毒蜜源植物品种名称。

该标准的蜜源要求中提到,蜜蜂采集植物的花蜜、分泌物或蜜露应安全无毒,不得来源于雷公藤、博落回、狼毒等有毒蜜源植物。

记者搜索了解到,雷公藤主产于浙江、安徽、江西、湖南、广东、广西、福建、台湾、云南等地,花期为7-8月。

博落回地理分布区域为中国长江以南、南岭以北的大部分省区,南至广东,西至贵州,西北达甘肃南部,日本也产。花果期6-11月。

狼毒别名断肠草,产于我国北方各省区及西南地区,黑龙江、吉林、辽宁、内蒙古(东部)和山东(烟台、崂山)都有。花期4-6月。



走大型超市销售渠道的蜂蜜竞争激烈,获证厂家产品生意一般。 本报记者 王皇 摄

市民担心营养受损 爱买蜂农自产蜜

记者询问多位市民均表示,自己更偏爱蜂农自养自产蜂蜜。并认为超市蜂蜜多经过加工,天然物质可能受影响,而且难保不掺假。

“一般都是托认识蜂农的亲戚朋友买蜂蜜,感觉更保真。有的时候价钱也不便宜。”市民陆先生说。

记者从淘宝网搜索发现,写着自产自销的一款东北产蜂王浆1斤售价160元,售价与历山路一家超市内半斤96元的某品牌蜂王浆相近。该网店的刺槐纯蜂蜜2斤也要88元,近1个月的成交记录显示已有88笔成交。历山路一家大型超市内,蜂蜜产品有20多个品牌。最便宜的蜂蜜1斤不到10元。1斤

不超过20元的蜂蜜可选品牌非常多,稍贵的则40元一斤,但也比网上所售纯蜂蜜要便宜一些。

济南蜂悦蜂产品有限公司负责人杨先生表示,主要走大型超市销售渠道的蜂蜜不仅竞争激烈,价钱被压得很低,而且难得市民青睐。杨先生说,在去年济南的一次蜂蜜销售活动中,销售现场多位蜂农带来的蜂蜜瞬间被抢购一空,但包括自己在内的多家获证企业的产品现场却没有卖完。

“现在食药监部门对获证的蜂蜜厂家产品经常会有抽检,抽检一旦出现了不合格的产品,很多市民就对获

证厂家的产品都不信任。但是对蜂农自产的蜂蜜抽检很少。”杨先生说。

杨先生介绍,目前获证企业生产蜂蜜首先是向蜂农或养蜂合作社收购原料蜜,然后每几家蜜混成1桶,做好记录,每桶都要取样送到权威机构检测。检测项目包括20多项,其中就有农药残留、微量元素等。一旦检测不合格,一整桶蜜都会被退回。检验合格的蜂蜜会经过过滤、灭菌和分装密封。

杨先生说,检验价钱不低,产量少的蜂农一般承担不起。但不经过检验,不掺假也很难判断有没有可能存在其他问题。

“天然蜜经加工会杀死有益菌”属误解

济南市食品药品检验检测中心主任药师宋希贵说,蜂蜜来自于蜜蜂采蜜,属于农产品,蜂农可以养蜂产蜜并销售。但不能掺入有毒物质。由于蜂蜜中的天然糖分与普通的糖的成分含量并没有区别,所以目前的检测手段很难区分蜂蜜到底是天然还是有人工掺假。这也让很多市民形成了偏爱纯天然、不加工的蜂蜜的消费习惯。

宋希贵说,自产蜂蜜不少简单过滤其中的杂质甚至不过滤就直接装罐出售,没有经过高温灭菌的过程,安全卫生方面不如获证企业。

不少市民认为天然蜂蜜经过高温灭菌加工过程,其中的有益菌也会被杀死。但宋希贵说,这属于误解。天然蜂蜜并非发酵而来,而是通过蜜蜂采蜜后在体内酿制,不存在有益菌。而天

然蜂蜜中的微量元素才是对人真正有益的成分。

记者查询发现,今年国家食药总局、省食药局和济南市食药局都针对获证蜂蜜企业的蜂蜜进行过抽检,其中主要的不合格项目是果糖含量低于标准要求。国家食药总局28日公布的2015年上半年抽检信息显示,蜂产品抽检了487批次,合格率为95.1%,有24批次不合格。

只隔了条街
保健品价格差三倍

C02 精读

七旬国画师
办起“家庭展览室”

C03 都会

不识字的她
印了四年抗战报纸

C04 都会