



本
报
广
告
订
版
电
话

山东191家羊肉制品企业获得食品生产许可

农村大众报济南讯 (记者兰姬慧)为进一步落实全省羊肉及其制品“规范整治打击”专项行动工作要求。近日,山东省食品药品监督管理局发布通告,正式公布了全省取得羊肉制品食品生产许可证的企业,截至今年11月19日,全省共计191家。

据统计,在依法取得食品生产许可的191家羊肉制品生产企业中,以速冻调理羊肉(片、串、

卷、丸、块、板等)产品为主的速冻肉制品生产企业163家(包括生产含羊肉的混合肉速冻调理制品企业4家);生产羊肉(或含羊肉)馅水饺的速冻面食生产企业3家;生产速冻红烧羊肉的速冻其他类制品生产企业1家;生产羊肉、羊汤罐头等罐头食品生产企业5家;生产以冷冻调理羊肉制品为主的腌腊肉制品生产企业7家;生产酱制或卤制羊肉、羊排、羊杂及羊汤制品等

的酱卤肉制品生产企业13家。山东省食品药品监督管理局相关负责人表示,此举旨在更好地规范羊肉及其制品的屠宰和生产经营行为,严厉打击制售假冒伪劣羊肉和有毒有害羊肉制品等违法犯罪行为,严防“假羊肉”流向餐桌。同时,拟生产羊肉制品的生产加工单位应依法取得食品生产许可,具体可到当地食品药品监督管理局申请办理。



如何辨别病死猪肉?

11月3日 广东省食品药品监督管理局和广东省公安厅发布肉及肉制品消费指引,教消费者五招辨别病死猪肉

示意图



看表皮

病死猪肉表皮上常有紫色出血斑点,甚至是暗红色弥漫性出血,有的会出现红色或黄色隆起疹块



闻气味

变质猪肉不论在肉的表层还是深层均有血腥味、腐臭味及其他异味



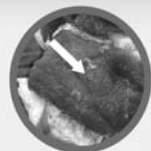
看弹性

变质猪肉出现不同程度的腐烂,用手指按压后凹陷不能复原,有时手指还可以把肉刺穿



看脂肪

病死猪肉脂肪呈红色、黄色或绿色等异常色泽



看肌肉

病死猪肉颜色发红发紫,无光泽,挤压时有暗红色血汁渗出

新华社发(大巢制图)

警惕!发酵肉制品易被肉毒杆菌污染

农村大众报济南讯 (记者兰姬慧)近期,加拿大和美国召回可能被肉毒杆菌污染的肉酱、鱼罐头等产品,引起不少消费者对肉毒杆菌的广泛关注。近日,国家食品药品监督管理局发布2015年第14期《食品安全风险解析》,组织中国食品科学技术学会、国家食品安全风险评估中心、中国肉类食品综合研究中心和南京农业大学有关专家对有关问题进行了科学解读。

专家表示,肉毒杆菌是一种厌氧菌,即在缺氧环境下才能繁殖、生成芽胞、产生毒素,芽胞具有一定耐热性,肉毒毒素具有耐酸性。因此,低酸性罐头食品(含铁罐、玻璃罐)及家庭自制的密封腌渍食物是易被肉毒杆菌污染的食品。

鉴于肉毒毒素的可能危害性,美国早在1973年就制定低酸性食品罐头的良好作业规范(GMP),对低酸性食品罐头实行严格的加热杀菌管理,减少可能存在的肉毒杆菌污染风险。而目前,肉毒毒素已经在全球范围内得到高度重视,美国和欧洲每年均会发布关于该菌的流行病学调查报告。

据了解,在我国,对于密封罐头等可能存在肉毒杆菌污染风险的食品,其微生物要求均为“应符合商业无菌”,并明确制定了相应的肉毒杆菌及肉毒毒素检验方法和食物中毒诊断标准。

专家建议,企业应主动依法召回“可能给消费者带来风险的食品”。食品生产经营者应严格遵守我国《食品安全法》和《食

品召回实施办法》等有关规定,落实召回责任。食品生产者通过自检自查、公众投诉举报、经营者和监管部门告知等方式,知悉其生产经营的食品属于不安全食品的,应当主动召回。企业经营者应配合食品生产者的召回工作,因自身原因所导致的不安全食品,应在其经营范围内主动召回。对应当主动召回,而未主动召回的,监管部门可以责令召回。

此外,专家特别提醒广大消费者,应主动关注企业和监管部门发布的召回信息,不要食用列入召回名单的食品,避免可能的食品安全风险;同时,自制发酵食品尤其要注意防控风险,选择食材原料、水、容器等要注意卫生,最好少量制作,短期食用。

电能有危害!使用低频电磁治疗设备需谨慎

农村大众报济南讯 (记者兰姬慧)近日,山东省食品药品监督管理局发布新一期全省《医疗器械不良事件信息通报》(以下简称《通报》),提示消费者关注低频电磁治疗设备的电能危害风险。

据了解,低频电磁治疗设备是利用频率1000Hz以下低频电流产生的电脉冲效应来治疗疾病的医疗器械。该产品主要由主机、导联线、电极等组成。临床上用于缓解疼痛、兴奋神经和肌肉、改善局部血液循环等。

《通报》显示,2010年1月至2015年6月30日,国家药品不良反应监测中心共收到该类产品有效可疑不良事件报告768份。经统计,此类

产品的不良事件主要以电能危害为主,其中表现为人员伤害的报告358份,占46.6%,主要伤害表现为皮肤过敏、烫伤、灼伤、刺痛、疼痛及肌肉麻木等;表现为器械故障的报告410份,占53.4%,主要表现为:漏电,无输出或输出不稳定,电极片、导联线损坏等。

具体表现为,如某65岁男性患者,2012年9月26日低频治疗仪治疗后,腰部皮肤灼伤,皮肤潮红、触痛,其原因可能是由于电极板老化导致输出功率过高所致。某24岁男性,2014年11月2日使用低频脉冲治疗仪治疗约10分钟,患者突然感受强烈刺激,有刺痛及触电感,其原因可能由于

电脉冲刺激强度过大所致。

《通报》强调,为加强低频电磁治疗设备的安全使用,减少不良事件的发生,提醒此类设备的使用者,首先要严格控制适应症及禁忌症,按照产品使用说明书正确使用,切勿超输出功率、超时长等非正常使用,确保设备的使用环境和条件符合要求;其次,加强设备的日常检查和维护保养,及时更换易损、易耗件。同时提醒设备生产企业,要进一步优化产品设计(如提高电极接触可靠性,加强电击伤害的防护等),提高产品安全性,并加强产品的售后维护保养服务和对使用者的技术支持。

苹果打蜡真的致癌吗?

苹果为什么要打蜡?

苹果属于新鲜食用农产品,成熟采摘后,在仓库放置一段时间,或者运输到批发市场,时间过长表皮就容易起皱,而在表皮打蜡可以防止水分流失,解决表皮皱缩的问题,延长苹果的保存时间。另外,打蜡后苹果表面光亮、新鲜,卖相好,卖价就高。

实际生活中苹果会打蜡吗?

一些进口苹果或国内的高端品种可能会进行打蜡处理以延长货架期和价格。在种植环节,苹果是不需要打蜡的。以前,冷库、冷链等采后保鲜、物流技术和交通条

件都不够发达,苹果采收后运输到各地批发市场需要较长的时间,在运输环节出于保鲜的目的会给苹果打蜡。然而,随着现代冷链技术、物流技术和交通条件的发展和极大改善,加上其他应季水果在市场上的交替和补充,现在国内已经不再流行给苹果打蜡用于长时间保存。另外,购买果蜡成本较高,果农为了节约成本,给苹果打蜡可能性已很小。

苹果打蜡真的会致癌吗?

苹果果皮上的蜡主要有三个来源:一是苹果生长过程中表皮自身分泌的一层果蜡。这种果蜡是一种酯类成分,可以防止外界微生物、农药等入侵果肉,对人体无害。二

是人工添加的食用蜡,常用的食用蜡包括吗啉脂肪酸盐(又名果蜡)、巴西棕榈蜡等,起到保质、保鲜、上光、防止水分蒸发等作用。根据《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》(GB 2760-2014),食用蜡是一种食品添加剂,可用于苹果的表面处理,对人体没有害处。三是人为添加的非食用蜡,主要是工业蜡,工业蜡成分比较复杂,可能含有铅、汞等重金属,过量摄入会对人体健康产生危害。若苹果存在打工业蜡的情况,那么果实中铅、汞等重金属含量就将显示出来,而近几年农业部对果品质量安全抽检及风险评估的结果显示,苹果中铅、镉等重金属的含量极低,

并不存在超标的情况;同时,检测的100多种农药残留指标也均没有超标的情况。因此,苹果是安全性比较高的水果,苹果打蜡致癌消息不实。

苹果怎样吃才安全?

近年来,政府部门通过产地监督、风险评估等工作加大了对包括苹果在内的水果质量安全风险隐患排查和监督力度,连续几年的评估结果均显示,苹果是食用安全的水果种类。消费者如果仍担心自己购买的水果打了蜡不安全,可以削皮食用或用热水、盐水、水果洗涤剂清洗后食用。

(中国农业科学院果树研究所李志霞研究员)

长期吸烟慢性咳嗽 应警惕慢阻肺

重庆南岸区41岁的崔先生已有20多年的吸烟史,近期他经常咳嗽,身体素质越来越差,爬两层楼都气喘吁吁,要歇很久才能继续爬,到医院做了肺功能检查后,被确诊为中度慢阻肺。

第三军医大学新桥医院呼吸内科副主任王关嵩介绍,慢阻肺是一种会导致肺功能逐渐下降的慢性肺部疾病,具有进行性和不可逆性特征。该疾病早期不易发觉,等病情加重后,因缺氧导致其他器官病变时,救治就非常困难。

专家提醒,长期吸烟、慢性咳嗽或身处重烟环境者,属于慢阻肺高危人群,最好每年进行一次肺功能评估,对慢阻肺早发现、早治疗。(据新华社)

0531-85193584

邮箱:ncdzgg

@163.com