

小心包装漏气、“返青粽叶”

端午节买粽子认准QS标志

端午节临近,一家人一起DIY粽子成为很多市民首选,粽叶也随之火了起来。早在半个月前,家住桃园小区的市民李女士就想买一点粽叶自己包粽子,但是部分超市只有包好的粽子,不见单卖的粽叶。前日,她在龙头路农贸市场看到了新鲜的粽叶,虽然价格偏高,但她仍然买了两斤。记者发现,相较往年,今年的粽叶无论批发价还是零售价均有不同程度上涨。

30元买8个粽子 馅料发霉

6日,记者从各大超市和农贸市场了解到,除了热销的成品粽子外,包粽子用的糯米、粽叶、红枣等原材料也卖得非常火。在建华路上的一家大型超市内,记者发现,价格实惠、包装简单的散装粽很受欢迎。一位正在挑选粽子的市民告诉记者,今年粽子的价格都还可以,在选择时,也可根据粽子的营养程度和食用安全来购买,这样家里人吃起来也放心。记者在多家超市和食品专卖店看到,各类礼盒粽也都被放到醒目位置,据销售人员

介绍,礼盒粽子几天前已经开始销售,价位在三四十元至一百元左右的礼盒销量较好。

相比盒装粽子,速冻粽子、网袋装粽子及散装粽子,也成为市民的首选。市民刘先生在振兴路路边花了30元买了8个散装粽子,当刘先生和家人在晚上准备食用时发现,其中一个包裹花生馅料的粽子口感特别苦涩,当刘先生掰开粽子后,看到里面的花生全都呈现出黑色,且花生周围的糯米上还有几个霉点格外显眼。有业内人士提醒消费者,选

择正规商场,注意标识齐全。消费者在选购端午食品时,一定要选择证照齐全、信誉好的正规商场、大型超市和知名电商平台,要注意选购有“QS”标志、厂名厂址、生产日期、保质期、配料表、营养标识齐全的端午食品,谨慎购买小摊点,特别是流动摊贩所售端午食品。

超市工作人员提醒,选购粽子时要注意查看真空包装是否漏气,如果有漏气或鼓包现象不能购买;散装粽子应注意少量购买,或即买即食,避免粽子变质,影响健康。

粮、油、牛羊肉价格与上月持平

5月农副产品市场“风平浪静”

晚报讯 (记者 王龙飞 通讯员 钟昕)6日,记者从市物价部门获悉,据枣庄市5月农贸市场价格监测显示:粮、油、牛羊肉价格保持相对平稳态势;小麦、面粉、猪肉价格略涨;鸡蛋、蔬菜价格下降。

具体来看,由于陈小麦存量少,新小麦水分较大且尚未大量上市,陈小麦近期价格微涨,导致粮、油类价格小幅上扬。小麦1.20元/500克(下同)较上月涨0.84%,面粉1.74元,较上月涨1.16%;5升桶装鲁花牌花生油132.08元,较上月涨1.54%;大豆油每桶42.32元,与上月持平。近段时间,猪肉价格也一直看涨,从监测平台反映的数据来看,猪肉(统货)均价为14.63元,与月环比涨幅为0.48%。生猪10.18元,较上月涨2.93%,仔猪20.20元,较上月涨5.76%。有关负责人说,猪肉上涨的原因一是2012年以来生猪价格长时间低迷,养殖户亏损严重,部分养殖户逐步缩减规模;二是近年来政府对养殖场污水排放治理严格,一些规模较小的养殖户能力有限,负担不起养殖成本开始退出养殖;再者由于春节期间养殖户大批出

栏,导致节后生猪市场供应紧缺,价格与去年同期相比上涨明显,收购价格已经创近年来新高。但在此期间,牛、羊肉价格与上月相比保持平稳态势,牛肉、羊肉均价为27.77元、28.20元、与上月价格持平。

本月鸡蛋价格小幅下降,鸡蛋均价为3.72元,月环比下降1.59%。对于鸡蛋价格下降的原因,有关负责人表示是由于本月鸡蛋市场供应相对充足,鸡蛋销售速度比较缓慢,导致养鸡场内形成积压,供略大于求。预计随着端午节的临近,鸡蛋需求量会出现小幅增加,但价格不会出现较大幅度的波动。除此之外,蔬菜类价格下降明显。芹菜、大白菜、黄瓜、萝卜、茄子、西红柿、土豆每斤均价分别为1.75元、0.63元、1.60元、1.25元、2.20元、2.17元、1.95元;月环比分别下降9.80%、23.17%、23.81%、1.63%、18.22%、29.77%、28.31%。油菜1.39元,上涨1.52%。价格下降的原因主要是露天蔬菜大量上市,市场供应充足,蔬菜价格呈季节性下降;二来随着气温升高,叶类蔬菜和时令蔬菜不易长时间储存,因此价格下降。

生产、储存全程监控

问题冷食休想进市场

晚报讯 (记者 王晨曦)6月3日洪绪镇一家冷冻饮品生产企业的厂房内,滕州市食药监局的工作人员正对企业的生产环境、进货查验等进行安全检查。通过现场检查,该企业在原料把控和产品质量把关方面都比较严格,不存在非法添加和滥用食品添加剂的情况,生产工艺和布局流程比较合理。

进入夏季,雪糕、冰淇淋、饮料等各类冷冻饮品大量上市,冷饮市场也进入了销售旺季。为了确保夏季冷饮市场的消费安全,滕州市食品药品监督管理局针对辖区内冷冻饮品生产企业展开了专项检查行动。

据悉,此次检查重点:一是严厉打击无证生产假冒伪劣饮料、冷冻饮品等违法行为及违规滥用食品添加剂或过量使用各种色素的行为;二是重点检查生产企业采购原材料是否审验供货商的资格资质、生产企业台账记录是否完备、生产加工环境是否安全卫生、产品出厂是否经过检验等;三是加大对各冷饮批发点所售冷冻饮品的检查力度,对无“QS”标志者将依法进行处理。

福康食品有限公司是此次检查的其中一家企业,生

产经营多年冷冻饮品和食品,在当地小有名气。此次检查,食药监局对福康食品有限公司的设备提出了要求,“执法人员在检查的过程中,对食品储存方面指出了问题,我们虚心接受并及时改进,确保消费者食品安全。”该公司生产部经理说。

在随后的检查过程中,滕州市食药监局食品生产监管科工作人员介绍说:“我们发现个别企业,工作人员衣帽不整,在生产厂区甚至发现有个人生活用品,执法人员对现场进行了责令改正,并下达了责令整改通知书。”

经了解,滕州市食药监局工作人员针对辖区的冷冻饮品生产企业,对生产过程控制、产品检验、储存及交付控制进行了细致检查。重点检查了不合格产品管理和食品召回流程,以及从业人员管理、食品安全事故处置等方面存在的问题。除此之外,对于产品的出厂检验工作,食药监局的工作人员从数据登记到实际检验都进行了细致检查。“因为这一环节是最后一道关卡,所以不能有半点差池,一旦检验流程出现问题,很有可能将不合格产品流入市场。”执法人员郑重地说道。

警惕“返青粽叶”

记者在部分农贸市场走访时发现,除了有成品粽,很多超市都有粽叶在销售。这些粽叶有的论斤卖,1斤近6元;有的按把卖,鲜湿的每把四五元,有20—30张;干粽叶8—9元1把,有40—50张,而随粽叶一起出售的还有用来捆绑粽子的棕绳及白砂糖、小红豆、糯米、黑枣等包粽子所需的各种食材。

不过,值得注意的是,市民在

买粽叶时不能一味贪图颜色鲜绿好看,要提防买到“返青粽叶”。家住立新小区的市民白女士从家附近的农贸市场里买了一包粽叶,“下午在家洗粽叶时,我就发现水有些发绿,等粽子煮熟后,这些粽叶还是绿油油的,而且连粽子上都沾上了绿色,我们就没敢吃。”白女士说道。

如何挑选新鲜合格的粽叶?在利民市场内一家从事粽叶生意

的摊主告诉记者,“市民在购买粽叶时,要看外观,‘返青粽叶’色泽青绿,看上去很漂亮,而正常粽叶经过高温蒸煮后,颜色发暗发黄;还要闻味道,正常粽叶经过高温蒸煮后有清香味,而‘返青粽叶’包的粽子煮后有股淡淡的硫黄味;最后看煮了粽子的水,‘返青粽叶’煮后水会变绿,而正常粽叶煮后水呈淡黄色。

(记者 李佼)

链接

QS标志

工业产品生产许可证标志由“企业产品生产许可”拼音 Qiyechanpin Shengchanx-uke 的缩写“QS”和“生产许可”中文字样组成。标志主色调为蓝色,字母“Q”与“生产许可”四个中文字样为蓝色,字母“S”为白色。

《食品生产加工企业质量

尝不够

6月6日,台儿庄一家面包店内,店主不停地切着面包递给顾客。该店店主曾辗转上海、扬州等十几个名牌面包店打工后,总结出一套面包制作方法,同姐妹们合伙在家乡开办了一家日产200多个品种的提师傅面包店,而且每样产品都供顾客免费品尝,有的顾客品尝一遍下来,吃得饱饱的。

(记者 孙慧英 摄)

