最高人民法院、最高人民检察院、公安部联合下发《通知》

“地沟油”犯罪最高可判处死刑

最高人民法院、最高人民检察院、公安部近日联合下发《关于依法严惩“地沟油”犯罪活动的通知》,要求坚决打击“地沟油”进入食用领域的各种犯罪行为。值得注意的是,通知强调,对“地沟油”犯罪定罪量刑时,情节严重罪当判处死刑的,要坚决依法判处死刑。

在公安机关打击“地沟油”犯罪的强大攻势下,去年以来,中国未发现生产销售“地沟油”的重大犯罪案件。同时,以餐厨废弃油脂为原料生产生物柴油、动物饲料等正规企业原料收购量充足、收购价格平稳,生产经营状况显著改善;一些知名粮油企业食用油产销量同比增长明显。

目前,尽管“地沟油”犯罪的主要源头、犯罪网络和利益链条被摧毁,对人民群众食用油安全的现实危害得到有效遏制,但是“地沟油”犯罪利润巨大、诱惑性大,依然存在死灰复燃的可能性。

“《通知》是一部有法律效力的规范性文件。”公安部有关负责人表示,《通知》的核心内容在于,明确了用“地沟油”生产、销售“食用油”的性质,公安机关查实利用“地沟油”作为原料生产“食用油”的,即依照刑法生产有毒、有害食品罪的规定追究刑事责任;同样,明知是利用“地沟油”生产的“食用油”而予以销售的,即依照刑法销售有毒、有害食品罪的规定追究刑事责任。

据悉,目前中国各地侦破的“地沟油”犯罪案件已陆续移送起诉、审理。三部门联合下发的这份通知,充分体现了对“地沟油”犯罪依法从严惩处的精神,进一步明确了“地沟油”案件的法律政策,以确保案件的顺利侦查、起诉、审判。同时,《通知》形成了对此类违法犯罪的有力震慑,也为公安机关深化打击“地沟油”犯罪提供了有力的法律支持。

(摘自《人民网》)

全国猪肉价格降幅近7%

近日,全国农副产品和农资价格行情系统监测结果表明,与前一日相比,2月26日,猪肉、鸡蛋价格继续下降;食用油、牛羊肉价格稳中有涨;水果价格稳中有降;蔬菜、水产品价格微幅波动;成品粮、奶类价格稳定。

监测的21种蔬菜中,8种价格上涨,6种价格下降,7种价格持平;普通鲜鸡蛋价格下降0.5%,白条鸡价格持平;猪后臀尖肉、猪五花肉价格分别下降0.2%、0.1%;牛腱肉、带骨鲜羊肉价格均上涨0.1%,牛腩肉、去骨鲜羊肉价格均持平。

监测数据显示,2011年12月上旬全国猪肉价格开始上涨,2012年1月中旬涨速明显加快,1月26日(正月初四)以来,全国猪肉价格下降且降速较快。与1月26日相比,2月26日,猪后臀尖肉、猪五花肉全国日均价降幅均已接近7%。从地区看,广东、海南、贵州、青海、山东的猪肉价格降幅居前,均已经超过10%,其余省区市的降幅多在5.0%至10.0%之间。另据监测数据显示,目前全国猪肉价格已低于2011年12月上旬的价格水平。

(摘自《新华网》)

国标建议啤酒瓶使用期限为两年 超期“服役”存在碎裂和爆炸风险

□张若然 黄红娟

近日,市民樊先生在超市购买了两瓶青岛啤酒,无意中发现酒瓶是2006年生产的。他担心啤酒瓶爆炸,一直没敢打开。据了解,国家早在1996年就出台了啤酒瓶的强制性标准,建议“啤酒瓶回收使用期限为两年”。但笔者连日来走访发现,市内超市销售的大部分啤酒的瓶身都超出了两年期限,有的甚至是2006年生产的。

2月18日,市民樊先生在某超市购物时看到青岛啤酒特价出售,于是买了两瓶回家。当他拿出啤酒准备饮用时,偶然发现啤酒瓶下方有“B2006”的印记,上网查询后樊先生才知道,这是啤酒瓶的型号和生产日期。樊先生说,自己曾经看过超期使用的啤酒瓶爆炸伤人的新闻,当时了解到啤酒瓶的回收使用期限是2年。“现在这个啤酒瓶已经使用了6年了,这么长时间的循环使用,如果爆炸了怎么办?”樊先生很担心,一直没敢打开那两瓶啤酒。

笔者就此查询相关规定得知,早在1996年,国家就出台了《啤酒瓶GB4544—1996强制性标准》,对啤酒瓶的耐内压力、抗热、抗冲击等指标进行了详细规定。标准中规定,啤酒瓶底上侧20毫米范围内必须打上专有标志“B”以及啤酒瓶的生产日期。“B”标明的是啤酒专用瓶,B字瓶的安全性高于非B字瓶。同时该标准还注明,“建议啤酒瓶回收使用期限为两年”,这也标明酒瓶的“保质期”。

红酒最好“躺”着放

储藏红酒最关键的一点就是避免阳光直射,放在阴凉的地方,还要尽量避免剧烈震动。如果是长期储存,最好能让酒瓶平躺。

储藏红酒最关键的一点就是避免阳光直射,放在阴凉的地方,还要尽量避免剧烈震动。

据了解,震动会让红酒加速成熟,影响品质。如果是长期储存,最好能让酒瓶平躺,其目的是使软木塞能与酒液接触,以保持浸润。如果酒瓶直立置放,软木塞会过度干燥,这将使空气进入而破坏酒质。

如果家里有喝剩下的红酒,可将木塞重新塞上,放入冰箱内冷藏。但冷藏时间不宜过长,红葡萄酒可放置3天至5天,白葡萄酒可放置7天左右,质量变化不大。

红酒从冰箱取出时,先不要倒出,最好把酒瓶在常温下放置20分钟后再倒出,这样酒液就不会出现浑浊的现象。另外,使用开酒刀开启木塞时,须确保酒刀螺纹不要转穿木塞。

(张 旭)

农业部

2020年我国人均蔬菜占有量将达到400公斤

近日,农业部网站发布消息,经国务院同意,国家发展改革委、农业部等制定并发布了《全国蔬菜产业发展规划(2011年-2020年)》。规划明确,到2020年,我国人均蔬菜占有量将达到400公斤。

未来十年我国人口数量仍处在上升期,商品菜需求量也将呈现刚性增长趋势。规划称,2010年,我国人均蔬菜占有量为370公斤,到2020年,我国将新增近1亿人,人均蔬菜占有量在现有基础上将会再增加30公斤。另外,蔬菜加工品需求也将增加1000万吨,届时我国蔬菜总需求量为58950万吨,比2010年增加8950万吨。

为满足人们对蔬菜的刚性需求,各级农业部门将通过稳面积、增单产、调结构、降损耗,来实现蔬菜供应数量充足、品种多样、供应均衡,以防止价格大起大落。具体的要求是全国蔬菜播种面积保持基本稳定,单产水平年均提高1个百分点以上,2015年达到2300公斤/亩,2020年达到2500公斤/亩以上;蔬菜损耗率年均降低1个百分点以上。

(摘自《京华时报》)

饭后不能马上吃水果

在日常的食物中,主要成分是脂肪、糖和蛋白质等,而这些食物在胃里的滞留时间大致为:糖类为1小时左右,蛋白质(蛋白质食品)为2小时至3小时,脂肪为5小时至6小时。

当你在餐后马上进食水果时,消化慢的淀粉、蛋白质和脂肪会影响消化快的水果(水果食品),这些东西要在胃部停留一两小时或更长时间,跟消化(消化食品)液产生化学作用,分解后才进入小肠吸收,水果被阻碍前进停滞胃内,在摄氏40度高温之下腐败。水果的主要成分是果糖,在胃内的高温下产生发酵反应甚至腐败变化,会生成酒精及毒素,出现胀气、便秘等症状,给消化道带来不良影响。引起种种疾病,包括胃灼热、消化不良、肚痛等。

水果中还含有类黄铜化合物,如果没能及时地进入小肠消化吸收,被食物阻隔在胃内后,经胃内的细菌作用转化为二羟苯甲酸,而摄入的蔬菜(蔬菜食品)中含有硫氰酸盐,在这两种化学物质作用下,干扰甲状腺功能,可导致非碘性甲状腺肿。 (张 旭)

春季吃孜然祛寒除湿开胃

孜然不仅仅是一种很好的调味料,其食疗养生功效也不容忽视,中医认为其能祛寒除湿、祛风止痛和开胃,特别适合冬春湿冷天气食用。

孜然称为阿拉伯茴香,烤羊肉最常用的香料,孜然是世上除了胡椒以外,最常被人使用的调味料,也是咖喱的原料之一,气味甘甜,口味独特,也是常用的中药材,具温中散寒、消食化积和祛寒除湿、祛风止痛等多种功效。

孜然能防腐杀菌、去油解腻,所以常被加入火锅调味,吃火锅时吃下太多肉,就可避免摄取过多脂肪,而且帮助消化、解胀气,一般孜然入菜也能治疗胃寒和消化不良,能有食补药疗的功效。

另外,孜然祛寒除湿、祛风止痛,能改善老人常见的风湿痛和因为肾虚造成的小便频繁。根据中医古代药典,3克至5克的孜然粉加入一小杯醋服用,能治疗胃寒和天气寒冷引起的心绞痛、失眠。

孜然吃法

孜然生吃、熟吃均可。一般来说,香气浓郁的熟孜然适合用食物蘸着吃,而炒菜、煎烤时宜用生孜然,以避免重复高温导致香味消失。在吃法上,除了烤肉外,炒土豆丝、青椒等素菜时,都可以放一点孜然。

孜然可加入火锅做成时下流行的蒙古火锅,再加进红枣、白豆蔻、党参、当归、黄耆等,孜然入菜和加进火锅用量不要超过8克,有发烧、喉咙痛、牙齿痛和体质躁热者不适合食用,吃太多会造成口干舌燥等症状。

(燕 燕)

熏腊肉

□董仲舒

前几日,母亲把一大包熏制的腊肉托乡亲给我捎来。那香气浓郁、肉质细嫩、咸淡适中的腊味,让我吃出了母亲浓浓的爱意,也唤醒了沉积心底的乡思……

熏腊肉在家乡长盛不衰的主要原因之一,我想主要是归功于原材料。我的家乡是山区,林草丰美。在农村家家户户都养猪,这猪都是自产自销,俗称土猪,平时自是被主人宠得不行,在饮食上自是不会差了,苕藤叶子、萝卜缨子、老南瓜是家常便饭,这样,猪肉的质地才能保证健康美味,是一般商品猪不能媲美的。

家乡的熏腊肉美味原因之二,我想还少不了制作这个环节。在家乡农村,冬至一过,每家每户就忙着杀年猪、做腊肉。母亲是做腊肉的好手,她先把猪肉分切成手掌那么宽的长条,然后就是炒腌料,即把盐、花椒、丁香粉、桂皮粉、八角粉等混合在一起炒制,最后把炒香的腌料均匀地涂抹在肉上。腌上一周,每两三天去翻动一下,腌料就充分地渗透到肉中。七天腌制期一到,就用麻绳或铁丝把腊肉串起来,挂到有阳光并且通风的地方晾晒。

熏好的肉微呈绛红色,上面还有一点黑黑的,肉皮变得稍有一点硬,肥肉紧紧地裹着油脂,和瘦肉连在一起,这样,不用放在冰箱里,挂在屋里屋外能吃到第二年。家家户户的屋檐下挂着一排排熏腊肉,那是家乡腊月里的一道风景。

熏好的肉,可以炖汤,可以干炒,可以清蒸。而且因为熏肉独有一种清香的味道,甚受世人所爱。吃的时候,只需要把熏腊肉切成小块,洗净煮熟后,切成薄片,放在碗里,顿时香气四溢。熏腊肉的瘦肉吃起来很有嚼劲,真是越吃越想吃。

饮食文化

吃肉依体质挑选

专家说:“过量吃肉不好,但是从营养学上来讲,放弃肉食也并非养生之道,膳食平衡才是我们所提倡的。”肉的口味营养不同,适宜的人群也不同,所以要根据体质、气候,选择最适合的肉类。

身体虚弱又健忘适宜吃牛肉

凡身体虚弱、智力衰退者,吃牛肉最为相宜。牛肉蛋白质的氨基酸组成比猪肉更接近人体需要,能提高机体抗病能力,修复组织等方面特别适宜。

贫血的人多吃猪瘦肉

肥肉中脂肪含量高,蛋白质含量少,多吃容易导致高血脂和肥胖等疾病;蛋白质大部分集中在瘦肉中,而且瘦肉中还含有血红蛋白,可以起到补铁的作用,能够预防贫血,效果要比吃蔬菜好。

怕胖的人吃鸡肉

鸡肉是脂肪含量最少的肉。对营养不良、畏寒怕冷、乏力疲劳、月经不调、贫血、虚弱等症有很好的食疗作用。

要“性福”就吃羊肉

羊肉是最滋补的肉,能益肾壮阳,补虚抗寒,强健身体。但需注意的是,羊肉性偏温热,阴虚火旺、咳嗽痰多、消化不良、关节炎、湿疹及发热者应忌食。

缺乏微量元素多吃鱼虾

鱼虾中的微量元素极为丰富,含钙、铁、锰、铜等,都是人体所必需的。而且吃海鲜类食品不必担忧会肥胖。 (航 航)

健康饮食

茶叶的妙用

煮牛肉时除了放入各种调味品,还可以再加一小布袋普通菜叶,同牛肉一起烧,牛肉熟得快,味道清香。

吃特别辣的辣椒后,若口辣难忍,可先用清水漱一下口,再咀嚼一点茶叶,口中辣味即可消除。

将废茶叶用来煮茶鸡蛋,味道清香可口。

吃了生葱、大蒜以后,弄一些残茶叶在口里嚼一些时间,能消除葱、蒜的异味。

将肉放入浓度5%的茶水中浸泡片刻后再冷藏。肉类的保鲜效果不仅更好,而且不易腐烂变质。

饮茶戒烟。须借助吸烟来提神的人,不妨以茶代烟,以乌龙茶戒烟效果最好。

看电视时,饮上一杯茶可以有效地抵御电视机显像管发出的有害射线。茶水还可中止胃癌诱发物亚硝酸盐在口腔内的形成。

器皿中有鱼腥味,用废茶叶放在其中煮数分钟,便可去腥。

(海 燕)

茶话养生

食物错误搭配的危害

有一些在日常生活中经常做的菜式,其实是一种错误的搭配,常吃的话会对身体健康造成一定的损害,甚至还能让你“中毒”。

葱菇鸡块(鸡肉+芝麻)

芝麻能滋补肝肾,养血生津,润肠通便,乌发。但与鸡肉同食会中毒,严重的中毒者会死亡。用甘草水煎服可治疗。

麻辣四季豆(大蒜+大葱)

大蒜大葱都是强烈刺激肠道的食物,一起食用后易出现腹痛、腹泻等症状。

小葱皮蛋拌豆腐(豆腐+小葱)

小葱含有草酸,豆腐有钙,两种混在一起会形成草酸钙,对人体有害。

香蕉酸奶(香蕉+酸奶)

酸牛奶能降低胆固醇。空腹喝酸奶会因胃内的酸度太强,乳酸菌在胃液里很难存活,降低酸奶的保健作用。与香蕉同食则对身体健康无益。

五香茶叶蛋(茶叶+鸡蛋)

浓茶中含有较多的单宁酸,单宁酸能使物质中的蛋白质变成不易消化的凝固物质,影响人体对蛋白质的吸收利用。

黄豆炖猪蹄(猪蹄+黄豆)

黄豆膳食纤维中的醛糖酸残基,可与猪蹄中的矿物质合成螯合物而干扰或降低人体对这些元素的吸收。

萝卜炖牛腩(胡萝卜+白萝卜)

胡萝卜含有抗坏血酸酶,会破坏白萝卜的维生素C,使两种萝卜的营养价值都大为降低。

西红柿烩平鱼(西红柿+鱼肉)

西红柿中的维生素C会对鱼肉中的铜元素的析放产生抑制作用。

红黄沙拉(黄瓜+西红柿)

西红柿含大量维生素C,有增强机体抵抗力、防治坏血病、抗感染等作用。而黄瓜中含有维生素C分解酶,同食可使其中的维生素C遭到破坏。

菠菜豆腐羹(菠菜+豆腐)

豆腐里含有氯化镁、硫酸钙这两种物质,而菠菜中则含有草酸,两种食物遇到一起可生成草酸镁和草酸钙,不能被人体吸收。

(纪 者)

如何鉴别“地沟油”

鉴别“地沟油”可以通过看、闻、听、尝、问五个方面入手。

首先,纯净的植物油呈无色透明状,如果生产过程中加入色素或杂质,颜色和透明度就会改变。其次,每种油都有独特的气味。如果有一股轻微的腥臭味儿,可能是“地沟油”,正常的食用油只会散发出淡淡的香味。将油加热,如果有臭味,就更可能是“地沟油”了。再次,可以用筷子沾一滴油,品尝味道。如果口感偏酸或者有异味,就很有可能是“地沟油”。 (海 晏)

酒香红烧肉

原料:五花肉、鹌鹑蛋、蒜、姜。

调料:啤酒、干辣椒、八角、花椒、桂皮、冰糖、生抽、老抽、红枣、花雕酒、盐、鸡精。

做法:1. 五花肉切块洗净,入冷水锅,待水开后,捞出备用;2.鹌鹑蛋煮熟,剥皮备用;3.姜拍破,蒜剥皮;4.锅里放少许油,然后放入冰糖炒糖色,待冰糖全部融化成枣红色时,铲出备用;5.在热锅里放入花雕酒和老抽,沸腾后放入焯好的五花肉块,使肉均匀上色;6.上好色的五花肉放入砂锅中,然后加干辣椒、八角、花椒、桂皮、生抽、红枣、鹌鹑蛋,炒好的糖色和啤酒,大火烧开后,转小火2个小时;7.2个小时后,加入盐和少许的鸡精,开大火收汁,但是不用完全收干。等汤汁收得差不多的时候,即可关火出锅。

教你一招

肉类检测屡出问题,国家体育总局紧急通知注意食品安全——

“瘦肉精”泛滥 国家队严防“药”从口入

□郭 剑

国家体育总局日前再次向各运动队下发注意食品安全的紧急通知。近年来,食品安全问题让很多运动员心惊不已。“这对运动员来说是灾难性的消息。”北京奥运会男子85公斤级举重冠军陆永在自己的微博上表示,“现在只有我们的运动员食堂才能让我们放心吃饭了”。

市场上部分猪牛羊肉安全指标超标,对于必须接受反兴奋剂监督的国家队运动员确实危害极大。北京奥运会女子柔道冠军佟文在2010年世锦赛后被检测出“克仑特罗阳性”,受到国际柔联两年禁赛的处罚。后佟文聘请专业律师团队在体育仲裁法庭上进行申诉才得以恢复清白,事后,佟文和教练吴卫凤均认为,问题根源在于“食用了不合格的猪肉”。笔者去年前往天津付村基地采访佟文时,深刻感受到教练组对于食品安全的严格控制——肉类食物必须经卫生部门检验,就连教练家属送来的玉米,队员都不会随意食用。

笔者近日得到中国反兴奋剂中心方面的证实,为避免运动员“克仑特罗”的“食源性摄入”,供在京备战奥运会运动队食用的所有肉类,均要由检测中心进行专项检测后方可食用。

事实上,国人所说的“瘦肉精”,多指国际反兴奋剂机构《禁用清单》中的蛋白同化制剂类物质——克仑特罗,克仑特罗在医学临床和动物饲养领域大多以盐酸克仑特罗形式存在。“盐酸克仑特罗具有支气管扩张效应,在临床上用于治疗哮喘。同时它具有一定的蛋白同化能力,大剂量使用有蛋白合成的作用,能够促进肌肉增长、增加力量。在牲畜饲养领域,少数不法牲畜饲养企业和个人把盐酸克仑特罗这类物质大量添加在饲料中,以加快牲畜生长,提高牲畜的瘦肉率,所以这类物质才被俗称为‘瘦肉精’。”这位专家说。

目前,我国每年兴奋剂检查多达上万例,其中兴奋剂阳性比例约为千分之一,克仑特罗阳性概率更小。因此,在专业人士看来,运动员只要科学饮食、服从管理,就可以避免误服事件发生。

“运动员是个非常特殊的职业,吃东西和用药都要比一般人更加小心,以避免因误服误用导致兴奋剂阳性。”反兴奋剂中心专家说,“按照《世界反兴奋剂条例》相关规定,对运动员的处罚实行严格责任制。一旦兴奋剂检测呈阳性,运动员首先要承担责任,然后才是举证。误服误用的举证本身就是一件非常困难的事情,运动员即便是有了确凿的证据,还要说服听证委员,才有可能被减免处罚。只有在极特殊的案例里,才有可能完全免除处罚。

(摘自《新华网》)