

# 路边摊熟食是高危食品 尽量少吃

西安市疾病预防控制中心日前发布7月健康信息提示,提醒广大市民做好自我防护。该中心6月对全市散装熟肉食品风险监测结果显示,金黄色葡萄球菌检出率为14%,提醒大家夏季路边摊贩出售的自制熟食凉拌菜属高危食品,尽量少吃。

## 流行性乙型脑炎等进入高发期

进入夏季,蚊虫容易滋生,蚊虫密度逐渐增多,许多传染病可以通过蚊虫叮咬进行感染传播,从7月份开始流行性乙型脑炎等虫

媒传染病进入流行季节。

当人体被携带乙脑病毒的蚊子叮咬,经过潜伏期后,患者可出现持续性高热,伴有头痛、呕吐、意识障碍、抽筋、颈项强直等流行性乙型脑炎症状。市疾控中心提醒,市民要注意做好防蚊、灭蚊工作;如出现乙脑疑似症状时,应及时就医,以免贻误病情,失去救治良机。

## 盒饭常温放置2小时不宜再食

西安市疾控中心6月对全市散装熟肉食

品风险监测结果显示,金黄色葡萄球菌检出率为14%,故提醒市民夏季采购食品要多注意。

要仔细辨别生产日期、保质期及保存条件;食品包装不能胀袋、漏气,超过保质期食品不能食用;不买高危险食品,如路边摊贩出售的自制熟食、凉拌菜、豆制品等;不吃过期的、无标识的、包装破损的食品,不吃未经许可的街头盒饭,安全盒饭常温放置超过2小时后不宜再食用。

## 冰箱存放食物要生熟分开

虽然冰箱对食品有防腐保鲜作用,但冰箱并不是食品安全的“保险箱”,因为冰箱中的食品可能受到一些嗜低温细菌的污染,如耶尔森氏菌,这种细菌随未加热的食品进入冰箱后,可使结肠黏膜脱落,发生肿胀,引起广泛炎症,致人腹痛、腹泻、呕吐,引起耶尔森氏菌结肠炎,是“冰箱病”的一种。

建议冰箱存放的食物要生熟分开,而且用保鲜膜包好,以防食物在冰箱内交叉污染;熟食在从冰箱取出后食用前要加热消毒,温度必须达到70℃以上且持续5分钟;如用微波炉加热,则应在高火状态下保持1-3分钟为宜;熟的蔬菜储存在冰箱内也不应超过3天;定期对冰箱进行清洗、消毒,夏季每星期一次,可用0.5%的漂白粉擦洗。

此外,目前正值市民吃各种水产品的旺季,市疾控中心提醒,加工海鲜时要彻底加热,要煮熟透再吃,不要用洗生海鲜的容器洗青菜、水果等。(杨安)

据媒体报道,宁夏银川市一市民近期将一家小饭店无照经营的情况反映给食品安全监管部门。紧盯处理结果的这名市民发现,监管部门给出“责令停业”的答复令人欣喜但迟迟未落实,于是“较起真来”,一个月来不断就此问题向监管部门追问。他表示并非存心“找茬”,只想要一个实实在在的落实。

食品安全关乎千家万户,需要“大家来找茬”。但是不可否认,当下食品安全问题多发,在经历了三聚氰胺、瘦肉精、苏丹红及刚刚曝光的“46岁鸡瓜子”等系列食品安全事件后,不少人对食品生产商、餐饮企业也不再奢求什么,类似无照经营这类“细枝末节”更鲜有人关注。即使有时投诉,举报食品安全问题,也是只关过程不监督结果。

笔者就曾有这种经历。与朋友进餐时发现煮熟的海带脆皮炸,询问店家被告知“人工养殖的海带都这样,爱吃不吃”,一时气愤就拍照上传“艾特”了当地食品安全监管部门的官方微博,微博回复“正在调查”后,此事也就告一段落,至于调查、处理结果如何,至今未见有效答复,记者也被友人劝解别太“较真”后不了了之。

监管食品安全是政府与职能部门的责任,不能等着社会曝光才去查、去管,而需要监管部门实时“找茬”,找出隐患,纠正错误,并及时公布处理结果,如此才能跳出“媒体曝光—部门监管”的食品安全监管怪圈。笔者想说,不仅要“找茬”,更要较真。相关部门不仅要查、要管,还要查出结果,管出效果,不能让食品安全“断头监管”。

态度决定一切。食品安全无小事,多一份“找茬”之心,多一点“较真”的态度,食品安全会更有保障。(任玮)

# 维护食品安全需要常「找茬」多「较真」

# 百事可乐配方被爆可能致癌

当地时间7月3日,美国一家非政府监督机构环境健康中心(CEH)发布报告称,在美国10个州购买的百事可乐中,4-甲基咪唑均严重超标。报告中,CEH将4-甲基咪唑称为“可能致癌的添加剂”。5日,本报记者就此联系了百事可乐大中华区。

百事可乐大中华区回复本报时坚称其产品是安全的,“美国食品药品监督管理局以及世界范围内其他监管机构,包括欧洲食品安全局和加拿大卫生部,都认为我们的食品和饮料中的焦糖色素是安全的。”百事公司在中国的饮料中所使用的焦糖色符合所有地方法规要求。

在坚称产品安全的同时,百事承诺使用改变生产工艺的焦糖色素,并已经采取积极措施。“我们的焦糖色素供应商们正在修改他们的生产工艺,以降低焦糖中4-甲基咪唑的含量。”百事强调产品的配方将不会改变。而百事在美国则做出承诺:“到2014年2月,加州以外的其他州也将完成更改生产流程的工作。”

但是,由于美国加利福尼亚州表示将把这一化学物质列为可能致癌物质,CEH发现在加州购买的百事可乐饮料不含4-甲基咪唑。

值得一提的是,2011年与百事可乐共同陷入“致癌门”风波的可口可乐此次表现良好。CEH公告显示,在包括加州在内购买的11份可口可乐饮料中,有10份不含4-甲基咪唑,1份含量微乎其微。(刘明哲)

### 私房菜

先在鸡翅上划刀,锅中放三碗水和葱姜片,鸡翅下锅煮开,捞出洗净浮沫,沥干水分。用老抽,盐,料酒腌两个小时入味儿。小火,锅中放一点底油,撒一勺葱花炆锅,将鸡翅煎成金黄。用可乐加料酒加老抽加盐炖,汤汁收浓,出锅。

### 可乐鸡翅



### 绿茶香排骨

泡一盆绿茶水,茶叶稍多点,蒜几瓣,姜成片。排骨用清水冲洗,入沸水至断色捞出,再用清水冲洗。另起煮锅,加入茶水,姜片,蒜瓣,少许生油与老抽,视水量加水没过食材。大火烧开,捞去浮沫转小火,炖一小时。将泡过的茶叶入油炸好备用,入盐调味,大火收汁捞起排骨装盘,均匀撒上茶叶即可。

## “蒜你狠”变身“蒜你贱” 暴涨暴跌“农周期”亟须治理

眼下,正是大蒜收购季节。记者在大蒜主产区山东了解到,今年大蒜价格持续走低,市场价同比下降三成左右,“蒜你狠”跌成了“蒜你贱”。业内人士认为,不仅是大蒜,近年来猪肉、生姜、绿豆等不少农产品“多收了三五斗”就价格大跌,“少收了三五斗”就价格大涨,已经形成了“蒜周期”“猪周期”等特征明显的暴涨暴跌“农周期”,亟须采取措施予以治理。

据新华社全国农副产品和农资价格行情系统监测,2月中旬以来全国大蒜价格总体呈降势。7月2日比2月12日下降31.4%,单日同比下降27.6%。其中,河南、山东、山西价格降幅居前,分别为62.1%、59.8%、53.9%。业内人士分析,大蒜产

**鸡公山·粮液**

好客信阳人 好酒鸡公山

服务热线:400-019-1133

### “美食美容”征稿

民以食为天,在生活当中,关于饮食的话题有太多,本报饮食文化版从近日开始推出与消费者互动的专栏——“美食美容”,请您来谈一谈在我们信阳,什么地方的“吃”让您留恋,什么地方的“吃”让您“消化不良”,不论好与坏,您都可以在这个互动的平台上畅所欲言。

热线电话:13849762588  
邮箱:xyrbms@126.com

“讲文明树新风”公益广告

中国精神 中国形象 中国文化 中国表达

# 一滴汗一粒粮

一日不吃饿得慌 一季不收饿断肠 手拍胸膛想一想 节约粮食理应当

晓玲




信阳日报社 宣 中国网络电视台 河北邱县青蛙漫画组 任广强

# 谢师宴

## 鸡公山·粮液

鸡公山粮液恭贺广大莘莘学子金榜题名! 凡在 2013年6月15日—10月10日购买鸡公山“源”系列,“彩”系列,“窖”系列酒作为谢师宴、庆功宴、婚宴、满月宴招待用酒的,就有机会获赠苹果手机,苹果IPAD,品牌相机,品牌香烟等。

详情咨询 0376-6569111

喝好酒鸡公山 吃地道信阳菜

钰龙太子大酒店—鸡公山粮液百家联盟推荐酒店

凡到钰龙太子大酒店预定 668元/桌、798元/桌、898元/桌、1180元/桌 每桌立减100元

大厅美食超低价 啤酒1元激情畅饮 菜系价格3元—38元



电话: 0376-8123666/8160888 18037608660  
地址: 107国道盛世华章大门口湖东办事处对面

鸡公山粮液谢师宴活动内容: 凡购买鸡公山彩票系列酒作为谢师宴招待用酒的,除了享受团购价格优惠政策外,还可获赠旅游指标,具体如下:

优惠一: 旅游奖励 喝彩六件为一组 红彩四件为一组 金彩两件为一组 每组赠送南阳西峡漂流二日游 旅游指标1个

优惠二: 团购优惠价格 鸡公山·喝彩 60元/瓶, 360元/件 鸡公山·红彩 80元/瓶, 480元/件 鸡公山·金彩 180元/瓶, 1080元/件

旅游奖励活动政策不与其他活动政策重复 每个旅游指标价值五百元  
活动时间: 2013年6月15日—10月1日 活动咨询热线: 0376-6569198