



2个上升 2个下降 11个持平 我市市场物价运行平稳

本报讯(记者 赵锐)日前,记者在我市物价办了解到,据市物价办2013年12月6日至13日市场监测显示,本周我市市场监测的15个品种与上周相比,2个上升,2个下降,11个持平。

粮、油价格稳中有降。大米、面粉价格分别保持在上周的2.10元/500克、2.00元/500克;花生油价格由上周的139.90元/5升下降至本周的129.90元/5升,降幅为7.1%。

肉、蛋、禽价格运行平稳。猪肉、牛肉价格分别保持在上周的13.00元/500克、32.00元/500克;鸡蛋价格保持在上周的4.30元/500克;鸡肉价格分别保持在上周的7.00元/500克、13.00元/500克。

蔬菜价格涨跌互现。茄子价格保持在上周的2.50元/500克;青椒、西红柿价格由上周的3.00元/500克、3.00元/500克上升至本周的3.50元/500克、3.50元/500克,涨幅均为16.7%;黄瓜价格由上周的3.00元/500克下降至本周的2.50元/500克,降幅为16.7%。

市民备忘录

财政部:采购东北粳稻、玉米将获补贴

近日,财政部会同国家发展改革委、国家粮食局、中国农业发展银行印发通知,对采购东北地区2013年产粳稻、玉米实施费用补贴政策。

通知明确,东北三省之外的其他28个省份到黑龙江、吉林和辽宁采购粳稻,以及南方饲料消费省份到黑龙江、吉林、辽宁、内蒙采购玉米,运回本省销售、加工或转为储备的,财政给予一次性费用补贴。补贴标准为每市斤7分钱。补贴对象包括相关省(区、市)自主确定的本省骨干粮食企业,以及中粮、中纺和中储粮等中央企业集团。

食药总局:白酒禁标“特供”

国家食药总局日前印发《关于进一步加强白酒质量安全管理工作的通知》,要求各级食品安全监管部门进一步加强白酒质量安全管理,督促企业切实保障白酒质量安全。

通知称,目前白酒生产仍存在一定的质量安全隐患,企业要切实承担食品质量安全主体责任,做好白酒中塑化剂污染控制工作。

通知要求,企业要按照标准规定标注白酒标识,不准虚假标注产品执行标准和配料表等强制标示内容,不准生产无标识、标识不全或标识信息不真实的白酒,不准生产标注“特供”、“专供”、“专用”、“特制”、“特需”等字样的白酒。

和美杯——记者眼中的食品安全系列报道之一

让老百姓每天都吃新鲜肉

编者按:近年来,随着三聚氰胺奶粉、地沟油、苏丹红咸鸭蛋、瘦肉精、染色馒头、毒豆芽等的出现,社会上的食品安全乱象让人触目惊心,各种食品安全违法信息不绝于耳;随着食品的多样化发展,各种添加剂不断翻新、涌现,不断被加入食物中。为什么在生活水平大提高的今天,会出现这么多的食品安全问题?俗话说,民以食为天,食以安为先。食品安全关乎每个人的健康和生命,能否保障食品安全,让人吃得健康、吃得安全,对老百姓来说是天大的事。本报民生部于今日推出“和美杯——记者眼中的食品安全”系列报道,让百姓详细了解我市食品安全的情况。

□本报记者 孙浩然 赵锐 张诗绮

随着人们生活水平的提高,各种肉类也随之成为了人们餐桌上不可或缺的一种食物,但是在“注水肉”、“瘦肉精”出现后,人们在购买各种肉类时犯了愁,生怕一不小心就吃到了不干净的肉,而危害到我们的健康。

在购买肉类时,我们究竟应该怎样去挑

选?昨日,记者来到我市和美超市,超市事业部生鲜、肉类主管王勇告诉记者,肉类的品种有很多,挑选的方法也各有不同。就拿人们最常吃的猪肉为例,新鲜的猪肉脂肪洁白,肌肉有光泽,红色均匀,外表微干或微湿润,用手指压在瘦肉上的凹陷能立即恢复,弹性好,且有鲜猪肉特有的气味,而不新鲜的猪肉脂肪无光泽,肌肉颜色稍暗,外表干燥或有些粘手,新切面湿润,指压后的凹陷不能立即恢复,弹性差,稍有氨味或酸味。当然,选择购买场所也相当的重要,就拿我们和美来说,每天凌晨5点我们都会有新鲜的肉送进超市,由于冷鲜肉在常温下超过半个小时就会滋生细菌,所以每一个超市都有比较标准的保鲜库,温度在0℃至4℃,然后现场分割,分割后放入温度为0℃至4℃的展示柜内进行销售,从而防控微生物超标,保证肉质的鲜度。并且我们要求当天到货,当天必须卖完,如果存在没有卖完的情况,我们在每天下午6点会进行打折处理,不允许任何一个门店向消费者出售隔夜肉。

我们在采购肉类时也十分注意,以冷鲜肉为例,我们采购的冷鲜肉是由河南众品食品股份有限公司提供,众品公司在生猪收购、屠宰、运输方面有着严格的要求,宰前收

购由当地畜牧局动检站组织8名工作人员24小时监管,生猪合格后静养1天,第二天进行宰杀,宰杀过程分为宰前检验、宰后检验、分割包装、发货四个流程,同时做到生猪进场有检疫检测报告,出场有畜牧局检查报告,运输也是由独立的物流公司采用制冷车辆进行运送。

随后,记者又向王勇主管了解了如何鉴别注水猪肉、含瘦肉精猪肉的方法,王勇告诉记者:“注水猪肉由于含有多余的水分,肌肉色泽变淡或呈淡灰红色,有的偏黄,显得肿胀,用手触摸会有细小水珠。而鉴别猪肉是否有瘦肉精,首先看该猪肉是否具有脂肪(猪油),如该猪肉在皮下就是瘦肉或仅有少量脂肪,则该猪肉就存在含有瘦肉精的可能;其次喂过瘦肉精的瘦肉外观特别鲜红,纤维比较疏松,时有少量‘汗水’渗出肉面,而一般健康的瘦猪肉是淡红色,肉质弹性好,肉上没有‘出汗’现象;最后购买时一定要看清猪肉是否有卫生检疫证。”

同时,记者在市畜牧局了解到,为切实做好我市畜产品质量安全隐患排查工作,市畜牧局每季度都对全市畜产品安全隐患排查工作进行了督导,加强对肉精的专项整治,监督养殖企业建立“瘦肉精”自检或委托

检验制度,强化出栏生猪的“瘦肉精”检测,配备了检测设备和足够数量的三种快速检测卡,坚守24小时带班制度,严把生猪出栏检测关。对生猪定点屠宰企业的监管方面,重点加强了生猪宰前监督管理,落实同步检疫检测制度,强化屠宰线猪膀胱“瘦肉精”随机抽检,严把屠宰检疫检测关。始终保持了对违法添加使用“瘦肉精”等危害食品安全犯罪行为的严打高压态势,开展了为期三个月的兽药专项整治集中活动,加大了兽药残留监控抽检,切实做好检疫监管,落实检疫申报制度,对运输或销售的动物严格实施产地检疫,对检疫不合格动物不出具检疫证明,向定点屠宰场派驻官方兽医,规范屠宰检疫操作。截至目前,我市没有发生高致病性禽流感等重大动物疫病,有力地保障了公共卫生安全。



火车站广场超市骗局频现 信阳窗口形象不容抹黑



图为赵先生受骗的超市。

分社在其腾讯微博发文揭露信阳火车站广场超市换钱骗局,得到了众多网友的热议。路边社信阳分社称,郑州的赵先生在信阳火车站旁边的广场超市购买一份8元的瓜子,营业员说赵先生一张5元的钱掉了一个角,让换一张100的给他找,找钱后赵先生发现少找两元,营业员拿回去重数加了两元,赵先生边走边数,发现少了70多元。赵先生随后报警,营业员见状逃跑!

李诗麒:这种骗局十年前我也上过当,哈哈,车站附近的商店很多人都玩儿这种手法骗钱。不过我的钱却要回来了。

何正权:这伙人作案多年了,车站派出所严打啊!

何玉龙:换钱骗局,还有用摔坏物品诈骗……信阳火车站超市去不得,诸位警惕。

任玉秀夫:我也遇到过这样的事情,那些

人太无耻了。

黄普磊:这样的骗局由来已久,背后都有警方勾结。

凤尾竹:上次在商丘我也碰见过这样的事情,亲眼看着他们数钱,到最后却发现少了很多。

Leslie:广场超市占据有利地势,发财是迟早的事。居然干这种事,我只能说他脑子有问题。

中原石油报:确实有这事,一开始少找你十元八元,再次就是几十元了。提醒每次都要数数。

吕春浩:上大学时候在火车站旁边的超市也被骗过!到学校才发现,还以为钱掉了,后来同学也被骗了,我才知道

是怎么回事。

冯磊:信阳火车站骗子多是出名的。卖板栗的哪一个不是趁你不注意给你换包烂的。害的信阳人都不好意思给外地来的朋友解释。

袁士豪:本人十月份亲身经历,营业员央求说自己要进货,想跟我换点整钱,我给了她一张100的,他拿过去说掉了一个角,我换了一张,第一次少给我5块,然后又非要拿去再数,等我进了车站发现少了10块钱。可能我这还算是轻的,信阳火车站两边的超市全是一个手法!

小茶:信阳火车站那些骗人的超市因为铁路公安管理,地方派出所无权插手,所以旅客屡次投诉却一直不见效果,其中原因可见一斑!



□本报记者 郝光 文/图

信阳火车站广场周边超市屡屡被网友投诉存在各种形式的骗局,不知何故却始终没有得到有效整治。近日,网友路边社信阳

梦想一步到位, 开启全新生活!

热烈祝贺“金安华苑杯少儿绘画大赛”取得圆满成功!

坐拥宁静、湖景生活、极致生活不再是梦想!

90—145m²品质空间、1620元/m²起价、拥有这一切不再是梦想!

70年大产权洋房荣耀钜献!

品鉴热线:
0376 / 3822777 / 3823666

开发商: 信阳市金德房地产开发有限公司
项目地址: 信阳市浉河区东双河镇茶叶市场北
全案代理: 郑州野马房地产营销策划有限公司

热烈祝贺“金安华苑杯少儿绘画大赛”取得圆满成功!