

卫生部、国家食品药品监督管理局联合发布公告

餐饮业全面停用亚硝酸盐

前不久,卫生部、国家食品药品监督管理局联合发布公告,今后酒店、大排档、小吃店等餐饮服务单位禁止使用亚硝酸盐作为食品添加剂。对此,一直关注食品安全的百姓和专家们拍手称快。

专家呼吁:告别滥用亚硝酸盐

中国农业大学食品学院副教授范志红告诉笔者,亚硝酸盐广泛存在于各种食品中,甚至有些常见食物,如腌制食品、剩菜、肉类菜肴中也含有微量的亚硝酸盐。而作为食品添加剂,亚硝酸盐更多地被用在肉制品当中,起到发色、防腐和改善口味的作用。

“餐饮企业终于禁用亚硝酸盐了。”公告发布当天,辽宁省大连市中心医院营养科主任王兴国表示:呼吁多年的餐饮企业禁用亚硝酸盐的问题终于出现了转机。范志红、王兴国等关注食品安全的专家曾撰写多篇文章告知消费者亚硝酸盐的危害,并通过烹饪

协会、媒体等各种渠道提出禁止餐馆使用亚硝酸盐的建议。

范志红说:“将亚硝酸盐加入肉中,可以与肉中的血红素结合,形成粉红色的亚硝基血红素,从而让肉制品在煮熟之后呈粉红色。用了亚硝酸盐、嫩肉粉和保水剂的肉特别水嫩。”她曾提醒消费者注意,各种烧烤肉制品、羊肉串、腌制品等,几乎都会加入亚硝酸盐。一些所谓“传统工艺制作”的产品,哪怕是鸡鸭肉制品也不能幸免。“只要看到煮熟的肉内外都呈粉红色,就有可能添加了亚硝酸盐。”另外,餐馆后厨常备的嫩肉粉、松肉粉、腌肉料、酱肉料、蒸肉米粉等,其中也含有亚硝酸盐,甚至包子、饺子、馄饨馅的调料中也有亚硝酸盐的影子。

近年来,深圳、北京等多个城市已明令禁止餐馆使用亚硝酸盐。但即便所有的餐馆都能遵守规定,亚硝酸盐仍会通过“嫩肉粉”等辅料进入餐馆。

范志红说:“亚硝酸盐看起来和食盐、味

精十分相似。在餐馆里,常常和其他调料混放在一起,没有特殊的存放规定和安全提示,没有专人保管,也没有使用记录制度。对于一个有毒物质,这样是很危险的。”常常有厨师把亚硝酸盐和食盐搞混误用,引起食物中毒。

据了解,我国《食品添加剂使用卫生标准》中规定,肉制品中,亚硝酸钠、亚硝酸钾的使用量每公斤不得超过0.15克。也就是说,每公斤肉中最多只能加入0.15克亚硝酸盐。“这个量非常微小,没有专业计量设备很难精确用量。”范志红说,餐馆厨师往往用炒勺选取各种调料,凭经验和感觉使用亚硝酸盐,感觉少了就再加点儿。“这样就很难避免残留过量,容易因亚硝酸盐滥用引发食物中毒。”

另外,卫生部食品安全部门有关负责人表示,本次亚硝酸盐禁用范围仅为餐饮服务单位,如一些餐馆、酒店、大排档、小吃店等,并不包括食品加工厂等食品生产部门。就此,范志红说,亚硝酸盐应该“能不用就不

用,能少用就少用”。餐馆向消费者提供的食品现做现吃,不需要使用亚硝酸盐来防腐;而在超市销售包装好的肉制品,由于运输等原因,需要使用亚硝酸盐来延长食品保质期,防止肉质腐败滋生毒性更大的肉毒杆菌,可以适量使用。

消费者应拒绝“美色”诱惑

亚硝酸盐禁用法规的出台,并不代表餐饮业中将不存在亚硝酸盐。一名餐饮业资深人士告诉笔者,政策出台的初衷是好的,但是否能落到实处,还需要各个部门“无缝管理”,做好后续监管工作。范志红告诉笔者,在国外,西式肉制品中几乎都添加亚硝酸盐,但是在应用中受到严格监管,相关部门会进行季度抽检,所以重在监管。

范志红说:“消费者应树立健康的消费观念。”很多消费者看到颜色灰白的酱牛肉就没有食欲,对粉红色、肉质软嫩的肉类食品情有独钟,这是典型的消费误区。只有消

费者拒绝亚硝酸盐“美色”的诱惑,选择无添加剂的健康食品,亚硝酸盐才会彻底消失。

范志红还教大家简单辨别肉类食品是否含亚硝酸盐的方法:看肉煮熟后的颜色。“鸡肉煮熟后应该是白色或灰白色,猪肉是灰白色或浅褐色,而本来红色的牛羊肉应当变成浅褐色或褐色。如果肉煮熟后的颜色是深粉红色,而且这种深粉红色从里到外都一样,那一定是添加了亚硝酸盐。”胭脂红、诱惑红等着色剂也用在肉制品染色中,但它们只能染表面,较难做到内外均一的粉红色。此外,使用亚硝酸盐较多的肉还增加了一种类似火腿的鲜味。

范志红提醒消费者,流行病学研究表明,吃没有添加亚硝酸盐的红肉,每周摄入量超过500克会增加患多种癌症的危险;而摄入亚硝酸盐腌制的加工肉制品,则只要吃就可能增加患癌症的危险。所以,吃熟肉制品还是要“悠着点儿”,消费者对于颜色特别鲜艳的肉类食品要谨慎选择。(李洋)

联合国重设牛奶三聚氰胺新标准

每公斤液态牛奶三聚氰胺含量不得超过0.15毫克

世界卫生组织日前发布消息称,联合国负责制定食品安全标准的国际食品法典委员会为牛奶中添加三聚氰胺含量设定了新标准,今后每公斤液态牛奶中三聚氰胺含量不得超过0.15毫克。而我国目前婴儿配方食品中三聚氰胺的限量值为每公斤1毫克,其他食品中三聚氰胺的限量值为每公斤2.5毫克。

国际食品法典委员会称,三聚氰胺含量新标准将有助于各国政府更好地保护消费者的权益和健康。

国际食品法典委员会曾在两年前规定,每公斤用于制造奶粉的牛奶中三聚氰胺含量最多不得超过1毫克,其他食品中,三聚氰胺含量不得超过每公斤2.5毫克。

三聚氰胺,对于国内的消费者来说并不陌生。自2008年乳品被曝“三聚氰胺事件”以来,国内乳粉行业一直处于一蹶不振的状态。卫生部、农业部等5部门曾于2011年4月联合发布公告,制定了我国三聚氰胺在食品中的限量值,具体规定为:婴儿配方食品中三聚氰胺的限量每公斤为1毫克,其他食

品中三聚氰胺的限量每公斤为2.5毫克,含量高于上述限量的食品一律不得销售。

链接

什么是三聚氰胺

三聚氰胺是一种有机化学物质,广泛用于塑料、黏合剂、厨房台面、餐具等。曾有牛奶生产者向原料牛奶中掺入水以增加体积。但由于牛奶被稀释后,牛奶中蛋白质含量降低,而使用牛奶进行下一步加工的企业,一般通过测量牛奶中含氮量来检测蛋白质含量。因此,添加三聚氰胺能够提高牛奶的含氮量水平,从而造成蛋白质水平虚高。在食品中添加三聚氰胺从未获得过联合国食品法典委员会的批准。曾有食品生产企业非法将三聚氰胺添加到食品中,以明显提高蛋白质的含量。(吴琳琳)



云南省昌宁县田园镇勤廷村春花地村民鲁国泰,利用当地生态优势,建起了泡核桃、樱桃、板栗等时令水果园,并利用果园花木多及山间蜜源植物丰富的优势,饲养了20多窝蜜蜂,开办起春满园农家乐,游人既可亲手采摘品尝时鲜水果,又可尝试采蜜蜂的乐趣。图为游客正在小心翼翼地将从蜂巢内取出。(张金武 高雪燕/摄)

湖南帝豪实业集团吹响“三守三创”号角

湖南帝豪实业集团成立于1995年,是一家集房地产开发、商品贸易、酒店、旅游业等为一体的大型现代化企业集团,旗下拥有洞口嘉庆房地产开发有限公司、隆回正财房地产开发有限公司、帝豪会所、雪峰农产品有限公司等全资子公司,以及轻质墙板厂、水泥彩瓦厂、投资公司等参股公司。前不久,湖南省洞口县召开了“三守三创”实践动员大会,会后,湖南帝豪实业集团董事长匡庆平立即在公司进行了全面动员、广泛宣传、精心组织、周密部署,吹响了践行“三守三创”实践活动集结号,号召全体员工积极参与到践行“三守三创”实践活动中来,并制定了切实可行的实施方案,成立了专门的领导小组,设立了专门的办公室,要求员工为人做事要“守法、守规、守诚信”,这样才能让企业“创业、创新、创一流”。

升华员工参与实践活动的意义

在实践活动中,公司与罗溪瑶族乡的大麻溪村、宝瑶村、白椒村、宗溪村、徐家村、小麻溪村确立了村企对接关系,帮助村里发展经济,帮扶贫困村民脱贫致富。与罗溪乡中学、罗溪乡中心小学确定了爱心助学对接关系,帮助贫困的山里孩子上学,为他们送去文具和课外书籍;与月溪乡早禾村确定了扶

对接,为早禾村修建了7公里长的通村水泥路,捐款捐物。通过引导公司员工参与系列爱心活动,员工们的思想境界得到了提升。

党员带头参与实践活动

该公司党支部在实践活动中充分发挥基层党组织的战斗堡垒作用,建立了党员示范岗,党员带头参加“三守三创”实践活动,立足岗位敬业奉献、创先争优,用自己一流

的工作业绩体现了一个共产党员的先锋模范带头作用,公司的两个工地都被评为“邵阳市安全规范标准示范工程”。

增强员工参与实践活动的信心

在实践活动刚开始,很多员工都以为“三守三创”实践活动离自己很遥远。为此,公司把实践活动的开展与每个人的本职工作联系起来,不搞“两张皮”,在自己的本

岗位上做好、做优就是模范,就要鼓励表彰。如公司一名保安人员在值勤过程中发现马路上有人在喊“抓小偷”,于是他见义勇为,帮助抓住了小偷。另外,有的清洁工人在打扫卫生过程中多次捡到皮包、手机等钱物,都交还给了失主,公司对于这些员工给予了表彰奖励,以弘扬全体员工守法、诚信、爱岗敬业的正气。(黄莉春 曾艳 李宽军)

以“让农民过上好日子”为己任

——记湖南省澧县金源化工有限责任公司党委书记、董事长陈祖海

■李宽军 胡楠

“作为一个深知农村疾苦的共产党员、企业家,我最大的愿望就是想帮助我的农民兄弟把日子过得更好……”这句话出自于湖南省澧县金源化工有限责任公司党委书记、董事长陈祖海之口,他也用实际行动兑现了自己的承诺。

陈祖海自幼在农村长大。“双抢”时节,他赤脚站在水稻田里,背上被太阳晒得像背了只大火盆,脚上沾满了蚂蟥,至今“锄禾日当午,汗滴禾下土”的苦涩情景仍时时浮现在他的脑海。艰苦的生活,磨炼了他的意志,“我一定要干出一番改变命运的大事来。”陈祖海凭借敏锐的战略眼光和过人的胆识与魄力,抓住机遇,与时俱进,一步一个

脚印,最终迈向了成功。

这些年陈祖海的事业发展很快,和那些成功人士不同的是,他在走出家乡的同时又走了回来,以一腔热血和全部的积蓄,投入到新农村的建设之中。

通过努力,陈祖海收获了一大堆头衔和荣誉:全国新农村建设优秀党员、中国乡镇企业协会优秀企业家、湖南省优秀律师事务所主任、湖南省先进信访工作者、常德市节能减排先进个人。他领导的澧县金源化工有限责任公司也获得了中国乡镇企业协会授予的“优秀企业”称号,同时在今年湖南省百家“十一五”期间节能目标考核中超额完成节能量。

随后,陈祖海肩上又增加了几副沉甸甸的担子——湖南湘声投资管理有限公司、澧县金源化工有限责任公司董事长,湖南湘声律师事

务所主任。无论有多少艰辛和苦难,他从来没有忘记自己小时候的梦想。早在1996年陈祖海担任澧县农村合作基金会法律事务部主任时,为农民和乡镇企业解决融资难问题,成为了他以实践新农村建设的起点,即使在那个时候还没有提出新农村建设的“口号”,但他从事律师职业后,对凡是涉及“三农”法律的事务,最为关注、最为热诚,办起事来最为周到,为此,被农村中小业主、养殖户和农民工兄弟称为“最了解农民的律师”。

2008年8月,从陈祖海家乡澧县传来消息,当地唯一一家化肥生产企业因经营不善面临倒闭。为了儿时的梦想,为了家乡的稳定,陈祖海不顾妻子的劝阻,斥资千万元,从省长沙回澧县,怀揣着一颗慈善的心,收购了澧县金源化工有限责任公司。

从来没有经营过生产企业的他,经营不到半年工厂企业亏损就达700多万元。

放弃,只有死路一条。出路在哪里?陈祖海亲自走进市场,深入农村,拜访农民,详细了解农民的真正需求,加大生产设备投入和节能减排力度,以工艺改造和技术创新重启化肥生产。终于在2009年年底获得了回报,公司年生产化肥从不足10万吨提升到年产化肥15万吨,不仅能够满足本地市场的需求,销路还拓展到周边的10多个省市。

过去,本地农民多在沿海一带打工谋生,现在仅金源化工公司就新纳200多名农民工就业。如今,陈祖海每年仅为当地务工人员发放工资就达700万元。

“让我的农民兄弟把日子过得更好”。这句话,陈祖海兑现了。