



年货打假：熟食腊肉糕点问题多

提醒：查看QS标志，别贪外表鲜艳、香气刺鼻的食品

春节消费攻略·食品

年关已近，市民都忙着购买年货。日前，省工商局公布了2012年四季度食品抽检结果，年货类产品整体安全，主要的问题存在熟肉和腊肉方面，存在的主要问题为菌落超标、重金属铅超标、亚硝酸盐超标。而省质监局自1月份便开展年货打假行动，查处了湖南永旺食品有限公司等一批问题食品生产厂家。

省工商局消保处处长伍作法提醒消费者，尽量到大型商场购买，注意查看商品的相关标识和厂名厂址，购物时保留好相关凭证，方便维权，在碰到不合格产品和问题食品时，可以到工商部门或者拨打12315进行投诉维权。

■记者 肖祖华 实习生 徐佳



工作人员正在检查超市内销售的腊肉制品。(资料图片)



【炒货类食品】

特白特亮特甜特咸特香的不选

【案例】1月18日，湖南省质监局稽查总队查处了以生产“咖啡玉米”、炒米等油炸膨化食品为主的湖南永旺食品有限公司（原名长沙市雨花区永旺食品厂），生产环境极度恶劣，卫生状况令人作呕，还违规添加甜蜜素等添加剂。记者查看相关记录发现，该厂生产的产品曾多次登上质量抽检黑名单。

提醒：据省质监执法人员介绍，这些问题炒货食品主要是违规使用添加剂，或者通过添加二氧化硫等防腐剂保持食品的色泽，延长保质期，以新鲜亮丽的外观吸引消费者。消费者在选购炒货和干果时最好到正规商家和超市购买，看清品牌、厂名、厂址、生产日期、QS标志等，特白、特亮、特甜、特咸、特香的炒货和干果最好谨慎购买。

【腊制品】

颜色特别鲜红的不要选

【案例】1月28日，湖南省工商局公布了2012年第四季度流通环节食品抽样检验结果，在此次抽检结果中，熟肉制品和腌腊肉制品是问题的集中之处。其中2款腌腊肉制品不合格，X2鲢鱼过氧化值不合格，株洲市芦淞区丰园农贸大市场一户主所售腊鸭腿亚硝酸盐超标；4款熟肉制品不合格，广州市嘉兴食品有限公司生产的牛肉粒（沙嗲味）和上海天喔食品生产有限公司生产的Q猪黑胡椒味猪肉脯菌落总数超标，湖南宁乡三氏食品有限公司生产的生烤花猪肉和湖南省沅陵县丰盛食品厂生产的羊肉味肉串铅超标。

提醒：腊制食品一直是长沙市民的大爱，业内人士提醒，选购时重点要做到“五看一闻”：一看产品有无QS标志；二看生产日期，越新鲜的越

好；三看产品表面是否干爽，不干爽容易腐败变质；四看外观色泽，颜色过于鲜艳的肉制品有可能添加过量色素；五看产品弹性，弹性好的肉禽制品内在质量好；“一闻”就是要闻气味，查看有无酸败腐臭等异味。食品专家解释，质量好的腊肉，肌肉呈暗红色，脂肪透明或呈乳白色，肉身干爽结实，富有弹性，指压后无明显凹痕，有固有香味。

在食用腊制品时，先煮后蒸更健康，不要和干性、油性食物及汤圆等含有糯米的食物同吃，这样不利于消化。可以多和蔬菜搭配，因为蔬菜中的维生素有助于消除腊肉中的亚硝酸盐，还能起到抗氧化的作用。

【糕点类产品】

颜色鲜艳、香气刺鼻不要选

【案例】1月29日，省质监局稽查大队和益阳市质监局一道端掉一个专门无证生产饼干、月饼、桃酥、松花糕等产品的厂家，该厂家生产环境极度恶劣，产品随意露天堆放，地板一片污渍，整个生产车间气味令人作呕，日产量达100件左右，主要销往周边的中小学校。执法人员现场查封了200件已装箱的成品和若干未包装的半成品。

而这也并非是个案，糕点类黑生产厂还有很多。1月24日，省质监局成功端掉湘潭市一家冒用他人厂名厂址生产绿豆冰饼食品黑作坊。

提醒：选择规范商家，尽量避免马路摊点、小作坊的糕点，这些地方产品大多露天加工、露天销售，生产器具不消毒，多微生物超标。注意标签内容，注意标签上是否清楚地印上厂名、厂址、生产日期、保质期、净含量、配料表、产品标准号，如产品有贮存条件要求，还必须标明保存温度。鉴别外观气味，好的糕点产品应是外型整齐、色泽自然、花纹鲜明。用色素和香精伪造的糕点颜色鲜艳，香气刺鼻，对人体有一定的危害性。

其他年货的鉴别方法

干鲜海产品

可以从颜色、气味等方面加以辨别，查看商品有无异味、有无发霉。比如虾仁，正常的应该是透明、干爽且发出鲜甜的虾味，而变质的往往潮湿或颜色混浊，且有难闻的气味。

面粉

特制粉呈乳白色，标准粉和普通粉呈黄白色。优质面粉质地纯净，干燥松散，用手捏紧再松开后，面粉不成团，用手指捻面粉，有细腻滑爽之感，加水和成面团、用手揉搓和拉伸时，手感有劲。如果颜色发黑，闻之有霉臭或酸苦气味，抓一把面粉铺在手掌上，有面疙瘩或杂质，把手插在面粉中有热乎感，则是劣质面粉。

食用油

根据国家质量标准规定，一二级食用油的水分及挥发物含量分别为≤0.01%和≤0.02%。水分若超过此标准，在鉴别透明度时可见油脂呈混浊不透明状；在加热时会发出噼啪的水泡声或出现大量泡沫，并带有辣嗓子的气味。

新鲜畜肉

新鲜肉表面有一层薄薄的干燥表皮，色泽红润，肉的剖面颜色随种类、老嫩略有差异，牛肉最深，猪、羊肉较浅。剖面肉质紧密，富有弹性，用手捏后再松开，能迅速恢复原状，除带有各种家畜肉的特有气味外，稍带有腥味。若肉色变褐或发绿，气味不正，表明肉已变质。

干货

挑选时要先看颜色，例如买黑木耳要尽量挑选质薄且块大的。颜色过白的银耳尽量不要买，因为很可能被硫磺熏过，没有熏过的干货颜色较暗且有深有浅。然后是闻气味，硫磺熏过的干货有刺鼻的气味。因此，色泽鲜艳、有刺激性气味的干货不要买。

相关链接

多款熟食和糕点 抽查不合格

本报1月30日讯 昨日，省质监局公布了2013年第一批食品安全省级监督抽查结果，59批次不合格，其中多款熟食小鱼仔和糕点产品上榜。

记者在本次公布的不合格名单上看到，主要问题还是存在熟食、桶装水和糕点方面，其中，有20款熟食，10款糕点，而熟食中大部分是鱼仔类产品，不合格的项目多是因为重金属镉超标，而糕点类产品则主要是因为菌落超标和违规添加柠檬黄、日落黄和霉菌毒素B1超标。其中湖南洞庭龙食品有限公司生产的外婆鱼和酒鬼鱼均镉超标，浏阳市德胜斋食品厂生产的茶油茴饼和蜂蜜茴饼均霉菌毒素B1超标，长沙市雨花区林记食品厂生产的老婆饼违规添加柠檬黄、日落黄。

相关不合格产品名单可在湖南省质监局官方网站看到，年货购买高峰期到来，消费者注意避开这些问题产品。

■记者 肖祖华

外币	钞买价	外币	钞买价
英镑	944.97	日元	6.5729
港币	79.35	加元	598.64
美元	615.58	澳元	626.27
瑞郎	651.89	欧元	811.46

截至1月30日18时，数据仅供参考

外汇率由中国银行
湖南省分行友情提供
咨询电话：0731-
82580629
中国银行网上银行提供个人结售汇服务