



事件

深圳13人因吃蛇
致瘦肉精中毒菜谱:患者食
有带皮蛇段和鸡
肉块煮火锅、蛇胆
兑酒、蛇血炒饭。症状:面色潮
红、头痛、胸闷、心
悸、手足颤抖等。化验:蛇样检
出违禁药瘦肉精。

深圳13名食客吃含“瘦肉精”蛇被毒倒

湖南养蛇大多喂活物 发现灌瘦肉精请举报

近日,深圳发生两起瘦肉精食物中毒事件,经过调查,13名患者均食用了含有“盐酸克伦特罗”(俗称“瘦肉精”)的蛇肉引起。据悉,深圳此次中毒事件中的蛇是蝾螈,俗称八步蛇,在我省比较常见。那么,湖南人餐桌上的“口味蛇”安全吗?

“猪吃了瘦肉精长得快,蛇吃了应该差不多。”因为怀疑蛇的养殖环节添加了瘦肉精,我省林业部门表示,将加强监管,如果发现违规请立即向相关部门举报。

■记者 刘璋景 胡信锋 实习生 陈莹

长沙“口味蛇”中也有蝾螈

9月1日、2日,深圳市疾病预防控制中心连续接到两起疑似食物中毒事件的患者。经专业人员到现场调查,发现13名患者均在位于福田区品顺达农家菜馆用过蛇餐。后经现场采集蛇样并送实验室化验分析,结果显示:蛇样检出违禁药瘦肉精。

深圳市疾病预防控制中心表示,确认引起中毒的原因因为顾客食用了含有“盐酸克伦特罗”(俗称“瘦肉精”)的蛇肉引起。执法人员检查了相关进货票据、食物加工过程等,确认引发食物中毒的货源来自广州从化。

“深圳此次中毒事件中的蛇是蝾螈,俗称八步蛇,是我国十大毒蛇之一,在湖南也比较常见。”省林业厅野生动植物保护处负责人表示,目前长沙市餐桌上的“口味蛇”中就包括蝾螈。“因为这种蛇有剧毒,最好不要吃它。”该负责人表示,长沙人喜欢吃“口味蛇”,现杀现做马上吃不会出现问题,但是他建议不要吃冷冻的或者死亡多时的蛇肉,另外肠胃不好的人吃蛇也容易中毒。

湖南的蛇一般不需人工饲料

蛇肉中为何含有瘦肉精?有市民分析“猪吃了瘦肉精长得快,蛇吃了应该差不多”。对此,永州市林业局森林资源监督专员许教授认为,此次事件主要原因可能在于喂养蛇的饲料含有过量的瘦肉精。

许教授表示,蛇习惯吃活的小动物,除了捕食老鼠、蜥蜴、小型鸟类及各类活体饲料小白鼠、泥鳅外,经过训练,蛇也吃冷藏后解冻的小动物。但是,这些活的蛇饲料不太容易得到,因此一般养殖场都使用人工饲料,如用鸡蛋和水按1:1的比例调和成流质饲料,用注射器灌入蛇口,进行喂食。

许教授说,我省养蛇企业主要集中在永州、郴州等地,这些地区养殖资源比较丰富,一般情况下不需要使用人工饲料,广大市民可以放心食用。

给蛇检测瘦肉精目前无可能

许教授还称,我省对瘦肉精十分重视,从生产、销售、使用三个方面严格检查,但是主要针对的是畜禽动物。“瘦肉精的检测过程比较复杂,而且技术要求比较高,费用比较多。国家有关部门并没有将它正式列入常规检验检疫项目中。全面地开展检测,或者在市面上普遍开展检测,不太可行。对于市场上销售的蛇进行瘦肉精专项检验,最低的价格一次也要近200元,这个成本无论摊给政府或企业,或是养殖户都显然难以承受。”

提醒

野生蛇体内 有大量寄生虫

近期,我国浙江、江苏等地卫生监测人员调查时发现,野生蛇体内存有大量曼氏裂头蚴寄生虫。对此,湖南省疾病预防控制中心专家指出,裂头蚴在人体内的生存期为5年-20年,目前认为曼氏迭宫绦虫经口感染是主要途径,如生食裂头蚴感染的鱼、蛇及蛙类或饮用含有被曼氏迭宫绦虫原尾蚴感染的剑水蚤的生水后都极有可能感染寄生虫虫体,寄生虫虫体通过血液在人体内游走,在某个部位“安家”后导致疾患。

专家提醒广大市民:日常生活中不要喝生水,在吃蛇肉、青蛙肉和鱼肉时,一定要煮熟。

行动

我省集中清理 经营加工户

野生蛇是禁止食用的。针对目前野生动物市场可能存在的混乱情况,9日,省林业厅表示,将对野生动物经营加工利用行为和进一步加强市场监管召开专题会议。据悉,省森林公安局将协同工商等部门对驯养繁殖、经营加工野生动物企业进行集中清理,加强日常监管,建立野生动物经营利用场所的长效管理机制。此外,还将选聘市场经营者和管理者为保护野生动物义务监督员,提高守法意识,加强自律。发挥保护野生动物义务监督员作用,重点监督野生动物经营利用场所。

省质监局:六大措施 加强茶籽油生产企业监管

昨起已对金浩公司实施驻厂加严监管措施

记者9月9日从湖南省质量技术监督局了解到,为进一步提升茶籽油产品质量安全水平,规范茶籽油产品市场秩序,维护广大消费者合法权益,省质监局已采取6大措施加强对全省茶籽油生产企业的监管。

实施驻厂监管

从今年9月9日起,对全省在产的有浸出法生产线的茶籽油生产企业全部实施驻厂监管加严监管措施。由省、市、县三级质监部门派出监管人员,向每个企业派驻从事食品安全监管或检验的人员,重点指导、督促企业做好原料采购验收、生产工艺控制及出厂检验把关等工作。

加强标准培训

由省质监局组织全省所有在产茶籽油生产企业负责人和技术人员、质管人员、检验人员,举办茶籽油生产技术标准培训班。并以此为契机,监督、指导企业按标准组织生产,确保出厂产品均符合国家食品安全标准。

落实企业责任

督促企业落实“产品质量安全第一责任人”的责任,加强质量管理,完善生产条件,改进工艺流程,健全检测手段,从三个关口把好产品质量关:一是原料进厂关,所有茶籽进厂必须严格挑拣,霉烂变质的茶籽不准收购、不准投产;二是工艺流程关,防止有毒有害物质超标;三是出厂检验关,检验项目除既有规定项目外,还应包括苯并(a)芘检验项目,不经检验或检验不合格的茶籽油产品严禁出厂销售。

严格监督检查

质监部门组织监管人员、技术人员定期对当地茶籽油企业所生产的茶籽

油产品进行监督抽查。所抽样品一律送省质检院[国家农产品质量安全检测中心(湖南)]和省食品质量监督检测所检验。一旦发现检验不合格产品,将按照《食品安全法》采取断然措施,责令企业落实好停产整顿、产品召回、通知经营者和消费者等后续处理措施,并将有关情况迅速报告省质监局。

狠抓执法查处

质监部门联合当地卫生、工商、食品药品监督、公安等部门,加大对茶籽油生产中以次充好、掺杂使假、超限量超范围添加食品添加剂等违法行为的打击力度。对一经查实的违法案件,将依法严肃处理,并通过新闻媒体向社会曝光。

强化质量承诺

省质监局将会同省粮油学会油脂分会,组织全省茶籽油生产加工企业签订质量安全承诺书,确保出厂的产品质量合格,落实企业产品质量安全主体责任,增强消费信心,促进我省茶籽油行业健康有序发展。

据质监部门核查,去年12月3日至今年3月17日,金浩公司生产的茶籽油产品中,有9个批次共42.458吨茶籽油苯并(a)芘超标。截至9月9日,省质监局稽查总队现场封存了库存问题产品22.361吨,金浩公司已召回19.649吨,还有448公斤未召回,质监部门将继续监督金浩公司实施召回,做好后续处理工作。

■本报记者

食用油市场专项检查全面展开

省工商局负责人希望消费者放心消费合格的食用油产品

本报9月9日讯 金浩牌9个批次有问题茶油经媒体曝光后,省工商局高度重视,立即在全省工商系统进行紧急部署,将食用油作为食品安全重点整治对象,迅速对市场商店、超市和个体摊点出售的金浩牌9个批次有问题的茶油进行全面检查。省工商局提供的数据显示,从9月1日到9月9日止,全省工商系统重点清查了家润多等30多家大的超市和商场,仅从长沙市旺和商场查获1瓶金浩牌有问题的茶油。

据省工商局食品处提供的情况,在2009年12月到2010年5月这段时间,金浩牌茶油主要销售市场在湖南省,占市场总额的71.2%,其余湖北市场为9.37%,北京市场为8.14%,上海市场为9.63%,广州市场为1.66%。问题曝光后,省工商局立即召开紧急会议,制定了应急方案和措施,一是立即约见企业负责人,要求企业立即在网站上发布对消费者和相关经销商的承诺书,保证对问题产品予以退赔,加大召回有问题产品的力度,妥善处理消费者投诉、退货和索赔要求,向消费者表示道歉;二是立即下发了《关于迅速开展流通环节食用油市场执法检查的紧急通知》。从9月1日开始,在流通环节集中开展为期两

个月的食用油市场专项执法检查,全省各级工商部门层层落实监管责任,对本辖区所有销售食用油的经营户进行拉网式清理检查,建立和落实进货查验记录制度,对金浩牌9个批次有问题茶油清查不留死角,对金浩牌系列食用油产品的包装、标识、生产日期和保质期等进行重点检查,对有问题茶油立即责令经营者停止销售,下架封存,并监督厂家召回;三是立即与外省工商部门联系,协调外省工商部门清查市场上有问题的金浩牌茶油,并做好消费者的投诉、退货和索赔等工作。

目前,全省工商系统仍在长沙市高桥大市场、家润多、沃尔玛、新一佳、大润发等全省各大商场、超市食用油市场明察暗访,只要发现金浩牌9个批次的不合格茶油以及其他不合格的食用油,立即进行下架封存。同时,各级工商部门的12315消费投诉电话、消费维权指挥中心和消委会积极接待和处理消费者的投诉和举报,切实维护消费者的合法权益。省工商局负责人希望广大消费者放心消费合格的食用油产品,经营者放心经营合格食用油产品。

■记者 肖建生
通讯员 文学军 于建新