

一只冷鲜三黄鸡的“上市日志”

阿黄是一只浦东三黄鸡,出生在奉贤的饲养场里。虽然出生时结局已经“注定”,但它的命运和许多“前辈”相比,还是有些细微的改变。阿黄原本可以活着进入各大菜场,但现在,要进入屠宰场,加工成冷鲜鸡。

为什么要加工成冷鲜鸡?原因很明显,禽流感的出现警告我们,活禽和活禽市场往往成为病毒传播的温床。按照相关规定,从1月31日至4月30日,全市暂停活禽交易,就是这个原因。

那么,什么是冷鲜鸡?也许很多人只是听说过,却不闻其详。阿黄被屠宰后,身体(鸡胴体)被迅速进行冷却处理,温度在1小时内降至0℃-4℃。而且,这个温度要在后续的加工、包装、储存、运输、流通、销售的过程中始终保持。

问题接踵而至。为什么是0℃-4℃?专家说了,保持这个温度范围的冷链条件,能较降低鸡胴体内的温度,并在鸡胴体表面形成一层干燥膜,减缓鸡肉水分挥发,从而阻止细



食药监执法人员在一商户检查冷鲜鸡 记者 陈梦泽 摄

菌生长和繁殖,保证安全、卫生。因为阿黄的身体在加工过程中,没有经过低温冻结,所以“冷鲜

鸡”不是“冷冻鸡”,不需要解冻,也不存在鸡肉中的汁液和营养成分的流失。而且,阿黄身体内的蛋白质分

解成较多的肽类、氨基酸及具有鲜味的核苷酸,使肉质变得柔软,有弹性,容易煮熟,肉鲜、味香,口感好,

营养物质容易被人体消化吸收。接下来就是进包装了。冷鲜鸡胴体应独立密封包装,阿黄身体的包装袋外面附有一张“身份证”,上面有生产厂商信息、生产日期、净含量、储藏方式以及保质期,“身份证”的下面还有一张动物产品检疫合格证。阿黄坐进公司的冷链运输车,来到中山公园的家乐福超市柜台,静静地等待自己的买主。从今天开始,《冷鲜鸡生产经营卫生规范》作为上海地方食品安全标准开始实施。这个标准创造了一项“国内首个”,就是国内首个覆盖从检疫到销售全过程的冷鲜鸡食品安全标准。对冷鲜鸡保质期也有了规定,最长不得超过6天。在国外,像美国、欧洲等许多国家都已经逐渐替代现买现杀的“热鲜鸡”和“冷冻鸡”。在我国香港,目前市场上供应的“冷鲜鸡”也逐渐地在替代现买现杀的“热鲜鸡”。事在人为,消费习惯也可改变。本报记者 陈杰

【热线综述】“春令热线”今天闭线

本报讯 (记者 陈杰)今天,本报“春令热线”将闭线。自3月24日开通以来,广大市民读者热情参与,来电投诉、举报、咨询者络绎不绝。记者今天获悉,截至今天中午11时,热线接到食品药品投诉举报电话已突破2000个。热线受理投诉举报之后,已分别将相关情况转交相关区县食药监部门办理。

根据上海市食品安全投诉热线12331的统计,在所有来电内容中,投诉占21.3%;举报占15.5%;咨询占63.2%。如果按类别分,食品占67.7%;药品占8.4%;医疗器械占3.4%;化妆品占1.2%;其它(非食药安全问题)占19.3%。

本报讯 (记者 陈杰)就在本报“春令热线”即将画上圆满句号的时候,一个好消息昨天下午传来:上海市食品药品监督管理局执法总队正式宣告成立。未来,这支队伍将成为食品药品监督执法的先锋队、重大事件处置的应急队、保障重大活动食品药品安全的突击队和“四品一械”(食品、药品、保健食品、化妆品、医疗器械)专业监管的排头兵。

据了解,市食品药品监管局执法总队由130名熟悉食品药品监管法律法规、业务素质优良的执法人员组成,根据职能编为食品(含保健食品)、餐饮、药品化妆品、医疗

保障市民“舌尖上的安全”市食药监管局执法总队成立

器械、应急机动等七个支队,配备了一流的执法装备、快检设备和快检车辆,能够对80余个项目实施现场快速检测。作为市食品药品监管局直属行政执法机构,执法总队由原上海市食品药品监督管理局所、上海市食品生产监督所、上海市食品药品监督管理局稽查大队3支执法力量整合组建。执法总队将依法承担本市食品

生产、流通和餐饮消费环节,药品、医疗器械和化妆品研制、生产、流通、使用环节高风险企业监督执法和重大违法案件查处,重大食品药品安全事件的应急处置,重大活动的食品安全保障,以及食品药品安全风险监测、互联网违法信息监测等职能。此前,本市各区县食品药品监管部门已相继成立了执法大队,

此次市食药监部门执法总队的正式成立,标志着本市全面构建起覆盖食品、药品、保健食品、化妆品、医疗器械生产、流通、消费全过程,市、区县、街镇大联动、大监管的监督执法体系。今年以来,各区县食药监执法一共向公安机关移送案件和通报案件线索9件,处置食品药品安全突发事件和舆情事件十多起。

【回音壁】

市民陈源来电询问:食品安全专家,你好!我想咨询一下,各类食品的贮存有没有特别的要求及注意事项?如何保证新鲜与安全? 食品安全专家回答:食品贮存

食品如何贮存可保新鲜与安全?

的冷藏温度为:鲜肉、禽类、鱼类和乳品低于5℃;鲜蛋和活的贝类低于7℃;新鲜蔬菜和水果:5-7℃;定型包装食品拆封后须低于5℃。蔬菜和水果呼吸时会释放出

水和二氧化碳,冷藏时应保持适当的空气流通,密封薄膜包装应在薄膜上扎些小孔,以保持新鲜。蛋类贮存前不要清洗,否则会破坏鸡蛋外壳表面的一层保护膜,

使微生物易于进入蛋内。从冰箱中取出的鲜蛋要尽快使用,不可再久置或再次冷藏。生食或半生食的鱼类在加工前应经过冷冻,以杀灭可能存在的寄生虫,或者确认生产厂家已做过上述处理。本报记者 陈杰

新民求证

“6艘装满海产品的货轮分别抵达我国6个港口,这些海产品都是在福岛核电站发生事故后在相关海域内打捞出的海产品,有鲑鱼、墨鱼、剑鱼、海虾、海蟹、带鱼以及一些鱼刺加工品,请相互转告,保重身体。早上有电视台也报道了,立即给掐掉……”最近,你有没有在微信上看到这个消息?心惊胆战之余,是否觉得疑点重重。记者调查后发现,这彻头彻尾是个假消息,三年前就有一模一样的内容在网络上传播。昨天,记者在网络上输入关键词“辐射”和“海产品”进行检索,马

货轮把受辐射海鲜带来上海? 记者查实:老谣言翻新,属无稽之谈

上就能找到相关内容的网页,发现这个传言最早出现在2011年三四月间。在过去的三年时间里,每隔几个月,这神秘的“6艘装满海产品的货轮”就要出现一次。传言内容无任何变化,涉及的海鲜品种也没有改动;不同时间传播出来的消息,货船到港时间有共性,多为每月“22日”或“27日”;传言中涉及的港口信息不明确,上海、青岛、大连等6座城市屡屡“躺枪”。在这个传言刚刚出现时,上海

出入境检验检疫局就明确表示,当时我国已禁止从日本福岛县、群马县等12个都县进口食品、食用农产品及饲料。对于进口日本其他地区生产的食品,报检时必须提供日本政府出具的放射性物质检测合格的证明、原产地证明,检验检疫部门还会进行放射性物质检测。此外,上海口岸对所有日本输华食品的境外出口商或代理商实施备案管理。“实际上,据我知道,现在进口日本海鲜的数量已经越来越少了。

全上海大概有1500-2500家日本料理店,开开关关很频繁,使用的海鲜原料也来自世界各地。哪怕它名字叫日本料理,海鲜原料也可能来自其他国家,找价廉物美的替代货源并不难。”上海水产行业协会秘书长范守霖告诉记者,我国出入境检验检疫部门对海外进口的水产品有非常严格的检查、检测程序,不符合标准的水产品不可能进入国内市场。随后,记者从上海出入境检验

检疫部门获悉,2013年,经上海口岸进境的食用水生动物共38934批、总重量32594吨、货值5.47亿美元。进境水生动物以甲壳类为最多,贝类居次,鱼类最少。2013年上海口岸共计检出不合格进境食用水生动物批次23批,不合格货物重41.05吨,货值17.74万美元。2014年以来,仅以上海机场口岸为例,已查获不合格的进口水生动物及其产品共计73批次,不合格产品包括龙虾、象拔蚌、扇贝、生蚝、石斑鱼等价格不菲的海鲜类食品。3月14日,有关部门还对截获的旅客禁止携带入境物品以及不合格的进口水生动物、水产品开展了集中销毁活动。本报记者 陈杰