

大热天冷菜热销 投诉多期盼监管

——记者探访沪上熟食销售状况,从细节中寻找安全隐患

【镜头一】世纪联华和家乐福超市  
标签提醒“回家进冰箱”

昨天下午,在上海体育场地区的世纪联华超市,记者看到,熟食柜台的营业员都穿工作服,头戴卫生帽并戴口罩。熟食都包装好、贴上标签,放置在玻璃封闭的柜台里。工作人员称,熟食的存放温度,在价目表上都明确标注。超市内的熟食存放温度一般在0-4℃。

熟食的种类丰富,包括炸猪排、花生、红烧鱼等,销售情况也不错。“当天基本上都可以卖完。卖不完的话,我们会销毁。”

同样,在家乐福中山公园店,熟食柜台也是生意红火。各种各样的冷拌菜都放在大盆里,每个大盆上面都有玻璃盖子,盆内附带夹菜的塑料器具。顾客如有需要,可从工作人员手里取一个不锈钢碗来自助,要多少装多少。记者发现,有些顾客比较自觉,取完一种便盖上盖子,而有的顾客则装完算数,不盖盖子或随手一盖,让熟食暴露在外面。过段时间,工作人员会来整理一次。“这些冷拌菜都有保存要求,打印的商品标签上都注明‘回家请放冰箱冷藏’。如果过了保质期还没卖完,我们会集中销毁掉。”

【镜头二】徐家汇商圈山林熟食店  
取熟食的师傅不接触钱

徐家汇商圈附近的山林熟食店,工作人员均穿工作服,戴工作帽和手套,柜台内有空调控制温度。顾客想买什么,由工作人员取,到柜台称重、计算价格,顾客付钱取货。整个过程中,负责熟食销售和收银的工作人员各司其职,取熟食的师傅不接触钱。

而罗香路上一家有熟食外卖的面店则显得相对粗糙些。卖熟食的房间内,装有一个挂壁式空调和一个电风扇,没有专门的熟食储藏柜。工作人员在为顾客切熟食时戴手套。晚上7时后,熟食销售基本结束,房间里放熟食的桌子上有不少准备烤的生鸭子,和一些面的浇头。

【镜头三】国和路某菜场内熟食摊  
光靠电风扇给熟食降温

杨浦区国和路上的一个菜市场热闹非凡,一个熟食摊藏在身在市场内。烤鸡、烤鸭样样有,装在长方形的不锈钢盘子里,在桌子上一字排开,个个看上去颜色不错,让人垂涎。

天气太热,老板也怕熟食出问题,专门在熟食的上方装些电风扇用来降温,自己也卖力地用扇子驱赶着苍蝇。老板自称价格比超市便宜不少,生意还不错,主要是市场内其他摊贩和周边居民在买来吃。

“你这些东西暴晒在太阳下,光靠电风扇怎么行?坏掉了,会怎么处理呀?”老板没有回答,走到一边和别人聊天去了。

【镜头四】龙漕路地铁站流动摊贩  
货架油腻没有保鲜措施

轨道交通三号线龙漕路站附近,傍晚下班高峰期总会聚集不少摊贩。他们将摊点设在车水马龙的龙吴路边,一旁的助动车、自行车驶过,扬起许多灰尘。

摊主多是外来人员,一般都骑着黄鱼车。这些黄鱼车都经过改装,车身改装成了一个玻璃包裹起来的货架,黄鱼车下配一个电瓶,给一个小电灯供电,为的是在夜晚照亮货架上的鸭脖、鸭头之类熟食。没有任何合法的经营证件,更谈不上有什么低温保鲜措施。存放熟食的货架油腻腻的,积了不少灰尘,可浓郁的香味阵阵扑面而来。“这东西味道怎么香得有点怪?”小摊贩漫不经心地回答:“用了很多香料,香呀,人家就是喜欢这种味道。”

这些流动摊贩一般在傍晚出现。主要的顾客是一些下班回家的人。“生意不错,基本上做出来的东西三分之二能卖出去,毕竟我们的东西比起熟食店、超市便宜多了。”一个摊贩边说,还要照顾客人。一只手刚收过钱,就套上一个油腻的保鲜袋给顾客装起“美食”。

本报记者 陈杰 实习生 黄茜彦

申城遭遇连续高温天气。厨房成了“火炉”,许多市民纷纷购买熟食回家吃。超市、餐馆、菜场、路边摊等地熟食热销的同时,食品安全隐患也暗暗冒头。记者从市食品安全投诉举报电话12331了解到,刚过去的五六两个月,关于熟食方面的投诉,相当于今年一至四月有关熟



■ 菜市场里的熟食店安全隐患较多

本报记者 陈意俊 摄

【焦点关注】

超市销售熟食有怎样的质量要求?

冷柜温度异常会报警

高温天里,作为正规销售渠道,超市方面对熟食销售有怎样的质量要求呢?家乐福超市所有门店的冷柜、冷库、冻柜联入一个名为EMS的系统。在EMS中心24小时有值班人员对各个门店进行实时监控。一旦发生温度升高等异常状况,系统自动报警,值班人员第一时间通知门店工作人员查找出问题,马上做出整改。高温天气时,各层级管理人员加强日常巡检。

而沃尔玛超市相关负责人表示,该超市专门成立了团队,基本上每天对门店进行4-5次商品检查。

联华超市有关人士则告诉记者,除了购进食品时索证索票、进行质量抽查之外,超市对熟食销售严格做到加强温控、加强巡视和过期销毁。

【焦点提醒】

熟食如何保鲜?

首先,生、熟食分开存放。将冰箱内分区存放东西,熟食、剩菜等集中放置在冷藏室上层;生鲜鱼肉等放在下层,以免生食物污染了熟食。

其次,如冰箱里东西存放太多,冷却、保鲜效果会变差。冷藏库最好保留40%左右空间,不要全塞满,而冷冻库也只存放近1~2星期之内要吃的食物。另外,不要把食物挡在冷气出风口处,以免影响冰箱内温度。

第三,每一次打开冰箱,都会使冰箱内的温度快速上升(5℃~20℃左右),然后要花数十分钟才会恢复原来的冷度,既耗电又不利于保存食物。

食品安全可看红黄灯

从2009年6月1日起,上海市食品药品监督管理局和上海市气象局合作,已在全国率先建立了细菌性食物中毒预警系统。

该系统通过分析研究近年来上海市细菌性食物中毒与同期气象条件之间的相互关系,建立细菌性食物中毒预警(预报)数学模型,并在建立模型的基础上,按照细菌性食物中毒发生的可能性(概率)大小,建立可向社会公布的分级预警(预报)系统。

细菌性食物中毒预警系统所预警的中毒风险等级为高或中时,除在媒体发布一级(红色)和二级(黄色)预警外,还将要求各区县食品药品监管部门加强针对性监管,通知连锁餐饮企业总部、大型饭店、盒饭桶饭生产单位以及食堂等高风险食品生产经营单位的负责人采取针对性防范措施。

【记者手记】

食以安为先

科学就是科学,致病菌的繁殖与存放时间及存放环境温度、湿度等气象条件密切相关,在适当的温度、湿度条件下,细菌繁殖将加速增加。一般来说,夏季是细菌性食物中毒的高发季节。

天气热了,熟食给我们带来很多方便,解放了许多“马大嫂”。然而,问题也多了,从市食品安全投诉举报电话12331的投诉量可见一斑。有消费者贪方便贪便宜的心理作祟,有主管部门的管理尚有可改进的地方,有错误的食品安全知识误导等等。

民以食为天,食以安为先。总之,消费者买熟食要多留神,有关部门也要加强监管。

【焦点链接】

■ 细菌性食物中毒风险等级:高,一级预警,红色

餐饮单位和盒饭桶饭生产单位应该做到:落实食品安全管理措施、按照规范要求操作,建议不供应生拌菜、生食水产品 and 隔顿饭菜;冷菜改刀后及时食用,操作不要过于复杂;食物原料尽可能减少在常温下的放置时间;避免过早制作食物,尽可能缩短食品加工至食用时间;生熟食品及使用的工用具严格分开;盒饭桶饭严格按照冷藏、加热保温等工艺要求,控制温度、时间、保质期(中小学校食堂、盒饭桶饭生产单位不得供应改刀冷菜、生拌菜、生食水产品 and 隔顿饭菜)。

市民要注意饮食卫生,饭菜尽可能当餐加工,当餐食用;隔顿饭菜应冷藏,食用前要彻底加热;制作冷菜的刀、砧板应消毒,双手应仔细清洗;尽可能不食用生食水产品、生拌菜。

■ 细菌性食物中毒风险等级:中,二级预警,黄色

餐饮单位和盒饭桶饭生产单位要落实食品安全管理措施、按照规范要求操作,尤其应注意:宴席和重大活动建议不供应凉拌菜、生食水产品;冷菜改刀操作不要过于复杂;食物原料应尽可能减少常温下放置时间;常温条件下饭菜(包括冷菜)加工后应在2小时内食用;生熟食品及使用的工用具严格分开;盒饭桶饭严格按照冷藏、加热保温等工艺要求,控制温度、时间、保质期(中小学校食堂、盒饭桶饭生产单位不得供应改刀冷菜、生拌菜、生食水产品 and 隔顿饭菜)。

细菌性食物中毒风险等级