

超市净菜“净不净”谁来定

目前一般由卖场自行认定 专家建议出台统一标准

天气热,怕下厨,下馆子又太奢侈。买上几盆切配好的净菜回家直接下锅炒,不失为夏日里的好选择。超市净菜在炎夏总是生意红火,可究竟净菜“净不净”呢?其卫生程度有无标准呢?记者进行了采访。

夏日超市净菜卖得火

近日,记者在沪上的一些超市和大卖场看到,一些市民提着购物篮径直往净菜柜台走。市民顾阿婆指着自篮子刚刚挑选的一盒河鲫鱼告诉记者:“这鲫鱼挺新鲜的,刚宰杀好,而且弄得很干净,还配有生姜、葱等佐料,拿回家就可直接下

锅烧,多省事!”据超市工作人员介绍,选购净菜的除高收入者外,青年白领和普通百姓也占了不小的份额,他们大多看中净菜省时省力的优点。特别在夏天,净菜生意特别好,超市方要多供应货品才能满足需求。

净菜之所以受到消费者的欢迎,业内人士分析认为,净菜的价格除去劳动成本,摊派到消费者头上与菜场的非净菜价格基本持平。把脏兮兮的菜买回去,还要花费人力料理,斩头去尾、拣杂去烂,添加上整理的成本,与买回的净菜价格也相差不多了。

尚无统一卫生标准

对消费者而言,买净菜除了图省时省力,另外就盼个干净卫生。但目前,净菜“净不净”的标准是什么?净菜是否就是“干净的菜”?它的生产、加工、销售等环节是否有统一标准?

记者了解到,对于超市自制食品的监管,可以依照《超市食品安全操作规范》《散装食品卫生管理规范》两个标准,这两个标准都对食品生产日期和保质期限的标注进行了规定。但是,这两个标准都是推荐性标准,超市净菜是否新鲜卫生,考验

的是超市是否自律。监管部门很难认定蔬菜的新鲜度,一般都是由各个超市卖场自行认定。另外,有些超市经营的蔬菜在保质期、储存温度等方面还没有形成一套严格的标准,对于超市净菜的监管尚存在盲区。

专家建议,应该早日出台统一的净菜卫生标准。随着生活水平的提高,净菜将越来越受消费者欢迎,净菜消费将成为一种趋势。在一些发达国家,净菜已有几十年发展历史。在我国一些大城市,净菜家庭服务方兴未艾。

本报记者 皇甫萍 通讯员 刘鸿娥
评论 07072210401

市食药监局公布集体用餐配送单位

本报讯 (记者 皇甫萍)日前,上海市食药监局在其政府网站(www.shfda.gov.cn)上公布了全市集体用餐配送单位名单。

截至2007年6月30日,全市领取《上海市食品卫生许可证》的各类集体用餐配送单位包括:社会盒饭生产企业共计94家,核准供应社会盒饭数量合计为307200人份/餐次;桶饭生产企业共计128

家,核准供应桶饭数量合计为262650人份/餐次;既生产社会盒饭又生产桶饭的企业共计45家,核准供应社会盒饭数量合计为129000人份/餐次,核准供应桶饭数量合计为69000人份/餐次。另外还有学生盒饭生产企业共计30家,核准供应学生盒饭数量合计为146000人份/餐次。市食药监局政府网站上可查到具体名单。

苦味“夜开花”有毒

浦东一家三口食物中毒

本报讯 (特约通讯员 罗涌才 记者 江跃中)家住浦东大道的一家三口,近日在食用“夜开花”做的菜后,发生腹痛、头晕、腹泻等食物中毒症状,经送东方医院急诊治疗,症状才得以缓解。

据食品药品监管部门昨天介绍,“夜开花”学名叫“瓠瓜”,夏季上市。人们常常喜欢用它来炒蛋、炒肉片等。但由于在生长过程中受

异常气候及土壤等影响,有些“夜开花”会产生苦味,有苦味的“夜开花”里含有生物性毒素“苦瓠瓜子甙”,是一种耐热物质,漂洗和加盐等均不能将其除去,高热煮熟后仍有毒性,食用后会刺激胃肠道,导致功能紊乱。为此,提醒消费者在购买“夜开花”时,应先用舌尖舔尝鉴别其有无苦味。不要烹烧食用有苦味的“夜开花”。

十四种药品转换为非处方药

本报讯 (记者 皇甫萍)国家食品药品监督管理局日前发出通知,碳酸钙口服混悬液等14种药品(化学药品2种、中成药12种)转换为非处方药,其中包括银翘解毒软胶囊、小柴胡汤片、牛黄蛇胆川贝软胶囊等常用药。

根据《处方药与非处方药分类管理办法(试行)》的规定,按照《关于开展处方药与非处方药转换评价工作的通知》要求,经国家食药监局审定,碳酸钙口服混悬液等14种药品(化学药品2种、中成药12种)转换为非处方药。2种化学药品为碳酸钙口服混悬液和硝酸咪康唑阴道软胶囊,12种中成药为银翘解毒软胶囊、抗菌消炎片(薄膜衣片)、复方双花片、小柴胡泡腾片、湿毒清片、骨疏康胶囊、牛黄蛇胆川贝软胶囊、金鸡化痰颗粒、肺宁口服液、固本止咳膏、连花清瘟胶囊、祖师麻关节止痛膏。其中,除银翘解毒软胶囊、复方双花片、牛黄蛇胆川贝软胶囊转为乙类非处方药外,其余全部转为甲类非处方药。



家门口看电影

为丰富社区居民的夏日文化生活,昨晚,杨浦区放映队专程将露天电影送到了长白新村街道的居民小区。据了解,2007年“电影进社区”活动正在杨浦区各个社区、街道以及公园等场所巡回展开,居民们可以在家门口免费观看露天电影。
杨建正 摄影报道

大白兔奶糖恢复出口发往6国

客户纷纷追加订单

本报讯 (记者 秦武平 实习生 查敏杰)昨天,冠生园新加坡经销商福南公司林清荣先生致电冠生园国际贸易公司,由于新加坡农粮与兽医局抽样检测大白兔奶糖结果为不含甲醛,完全符合世界卫生组织的安全标准,可以在市场上正

常销售,因此要求追加订单。冠生园马来西亚经销商则来电表示,看到中国国务院关于食品安全等方面情况的新闻会后,要求冠生园立即发运一个货柜的大白兔奶糖。冠生园香港经销商五丰贸易有限公司来电说,香港食物安全中心

在香港超市抽取大白兔奶糖样本,经化验证实无甲醛成分。

前两天滞销的10个货柜大白兔奶糖陆续“解冻”。其中,7个货柜的大白兔奶糖正发往新加坡、哥斯达黎加、马来西亚、印度、尼泊尔、美国等6个国家。
评论 07072210402

黑暗餐厅:吃饭跟着嗅觉走

时尚餐厅走另类路线 食客体验新奇胜过味道

像盲人那样摸黑走路、吃饭、喝水,这种就餐方式你能接受吗?近日,亚洲黑暗餐厅品牌“巨鲸肚”在大宁国际商业广场开出沪上第一家分店。不少食客饭毕“重见光明”后,坦言感觉上是新奇胜过味道。

寄存完手机、打火机、夜光表等发光物品后,记者手臂搭着头戴夜视镜的服务员肩头往前走。“欢迎进入黑暗世界!”尽管服务员的声音温和,但常人一旦踏进伸手不见五指的进餐区,就只会用脚尖试探着一点点前进,好在身边就餐的食客不少,耳朵里听到的声和鼻子闻到的菜香多少能舒缓初到者的紧张情绪。终于,等到领位的服务员说:“用手

摸一下,您的位置到了”,记者这才敢摸索着坐下去。接下来,一道道菜依次送上,你看不到它们长什么样,黑暗中只觉得自己的舌头、鼻子和耳朵变得特别灵敏。

实际上,“巨鲸肚”不是沪上第一家黑暗餐厅,早在今年上半年一家名为“BLACKCAFE(黑暗咖啡)”的餐厅就已捷足先登。相比先开者以西餐为主,“巨鲸肚”选择了更适

合上海人口味的杭帮菜、本帮菜及粤菜。同时,在没有视觉体验的黑暗餐厅,“巨鲸肚”更注重食客在就餐体验过程中对其他感官体验的挖掘。比如,就餐中客人可以体验“摸宝猜礼游戏”、“黑暗陶艺”,以及双休日下午的“黑暗交友”。

创意或者说噱头能不能当饭吃?“巨鲸肚”公司的董事长陈龙承认:“长时间在黑暗餐厅内用餐后,

顾客的感官会变得敏锐,这让我们做菜不敢有一点马虎。”

这两年,沪上走另类路线的所谓“时尚餐厅”屡见不鲜,除了黑暗餐厅,不用食客自己点菜的“风波庄”武林饭店、最多只能待45分钟的“北极冰吧”、进门要走奈何桥的恐怖饭店等竞相涌现。但开张热闹过后,“时尚餐厅”普遍人气回落,一家以恐怖为特色的餐厅已经关门。

本报讯 (记者 张欣平)市交通管理部门近日组织专业人员对上海市空调公交车进行了一次专项大“体检”,从抽检的1880辆空调公交车情况看,仅16辆车因发动机脏、电线排列不规范、空调制冷效果差未达标,全市空调公交车合格率超过了99%。

申城空调公交车通过『体检』

未按规定开启空调乘客可拒付车费

据介绍,为巩固空调公交车运营质量,交通管理部门从即日起至8月15日,还将组织第二次全市大检查,“体检”的重点对象为使用6年以上的空调公交车,检测项目主要以空调机组(含通风机系统)、发动机舱、服务设施、内外车身等“四大项目”为主进行考评,确保车况制冷完好有效。同时,还将检查空调车车厢窗市的使用、保养工作。凡“体检”不合格的车辆,一律不得上线路运营。

目前全市18217辆公交运营车辆中,空调公交车为11500辆,占车辆总数的63%,其中,高等级空调公交车占空调公交车总数的45%。根据《上海市空调公共汽车和电车客运管理规定》的要求,夏令期间(一般为每年的6月1日至9月30日期间),当车厢内温度高于28℃,空调公交车应当开启空调和换气设施,车厢内温度应低于30℃。未按规定开启空调或者换气设施的,乘客可以拒绝支付车费。

营运时,车辆空调设备发生故障不能正常使用的,应当及时修复;空调设施未修复的车辆不得继续营运。空调车营运中发生故障或者交通事故停驶的,应当按照原价退票。交通管理部门欢迎市民当公交行风建设的“啄木鸟”,发现问题及时投诉,提出意见与建议。

上海营养知识宣传周揭幕

本报讯 (通讯员 李经)哪些食品能够防癌?哪些食品不能同吃?哪些食品对于美容很有帮助?这些我们关心的问题,在昨天揭幕的“2007上海营养知识宣传周”活动里就能得到解答。

本次营养知识宣传周活动由上海市营养学会、上海市疾病预防控制中心、家乐福中国食品安全基金会等六家单位共同发起主办,活动以“明智消费、健康生活”为主题。为期7天的营养知识宣传周在沪上11家家乐福门店开辟专门的营养咨询服务台,每家门店都有专家现场咨询。

对此,在日前上海餐饮行业协会召开的时尚特色餐馆经营研讨会上,会长何义钊就表示:“餐馆不能变成博物馆,菜的品质才是永恒的主题。”

本报记者 胡晓晶

|相|关|链|接|

“黑暗餐厅”起源于瑞士苏黎世。1999年,瑞士苏黎世的一位盲教师为了替盲人同胞提供就业机会,并让明眼人体会盲人的黑暗世界,开设了一家完全漆黑一片的“盲牛餐厅”,服务员全是盲人。据说,黑暗餐厅能让食客能专注于体会食物,同时让同桌进餐的人心理距离更近,至今欧洲已经开设了十多家。