

北京市力保元宵节期间的食品安全

抽样元宵、汤圆产品126批次,126个样本合格率为100%

本报记者张乔生

为力保元宵节期间的食品安全,近日,北京市16个区食品药品监督管理局同时对食品生产经营单位进行拉网式的监督检查。截至目前,北京市食品药品监督管理局全系统共从生产厂家、市场等环节抽样元宵、汤圆产品126批次,126个样本均合格,合格率为100%。

据悉,近段时间,北京市各区食品药品监督管理局执法人员正在对汤圆、元宵的生产领域进行检查。记者从市食品药品监督管理局办公室了解到,2月8日,执法人员在卜蜂莲花北苑路店元宵的冷柜前,详细检查食品外包装、环境温度,并检查进销记录。执法人员还当场抽取超市现售的元宵、汤圆,进行硼砂含量的快速检测,检测结果合格,均未检出硼砂。

北京市食品药品监督管理局食品流通监管处处长纪晔表示:“今年的元宵节恰逢周六,预计会出现一个食品销售和消费的小高峰,根据此前市食品药品监督管理局关于加强春节期间食品安全整治的部署,从元旦开始,我们加大了对糕点、肉制品、乳制品、水产品、儿童食品等节日食品的检查力度,检查将一直持续到元宵佳节过后。”

据介绍,像这样覆盖生产、流通、餐饮等全环节的元宵节前检查,目前正在本市16个区同时开展。市食品药品监督管理局食品生产监管处处长李健表示:“今年立春早,元宵节气温较常年同期偏高,因此,我们要求企业加强对仓储、物流配送环节的温度控制,特别是保证速冻元宵、汤圆产品的储存、物流运输条件要符合速冻产品的温度要求,

确保食品质量安全。”

据了解,截至2月7日,今年,北京市食品药品监督管理局共从生产厂家、市场等环节抽样元宵、汤圆产品126批次。其中,在生产环节抽取了稻香村、全聚德仿膳、宫颐府、好利来等深受消费者喜爱的知名老品牌产品30批次,在食品市场抽取30批次,在商场超市内抽取样本66批次。市食品药品监督管理局风险监测处副处长张卫民表示:“检查项目不仅有铝残留量、过氧化值等关键化学指标,还有安赛蜜、糖精钠、甜蜜素等甜味剂含量,苋菜红、胭脂红、柠檬黄、日落黄、亮蓝等色素使用情况,还对部分批次产品进行了镉、硼砂等风险指标的检测,监测结果显示,126个样本均合格,合格率为100%。”

据悉,本市生产的元宵、汤圆连续六年全部合格,市民可放心食用。



食品博士帮您支招:

元宵、汤圆的食用和储存各有特点

目前市面上售卖的元宵和汤圆,两者究竟有什么不同?这种不同,对消费者食用方式和储存环境有怎样的要求?汤圆和元宵的选购注意事项?带着这些疑问,记者

电话采访了北京市食品安全监控和风险评估中心刘晓毅博士。刘博士告诉记者:“元宵节又称为上元节,这个节日里,北方市民有食用元宵的习惯,而南方一般食用汤圆。其

实,元宵和汤圆从制作工艺到储存方式都是有区别的。俗话说,北‘滚’元宵,南‘包’汤圆,北方常见的元宵是‘滚’出来的,南方常见的汤圆则是‘包’出来的。”

制作工艺:

制作元宵,首先将猪油豆沙、黑芝麻、枣泥、果仁、山楂等馅料拌好,和匀后摊成大圆薄片,晾凉后再切成比乒乓球小的立方块。然后把馅块放入像

大筛子似的机器里,倒上江米粉“筛”起来。随着馅料在互相撞击中变成球状,江米也沾到馅料表面形成了元宵。

汤圆的做法则是像在包饺

子,先把糯米粉加水 and 成团,“醒面”完毕后,掐取一小团挤压成圆片形状,用筷子(或薄竹片状的工具)挑一团馅放在糯米片上,再用双手边转边收口做成汤团。

注意事项:

传统工艺制作的元宵因外层的干糯米粉容易吸水,冷藏后味道会变,且保存不当会导致微生物滋生而变质。因此,元宵多为现做现卖,保质期多为两三天。市民购买新鲜制作的元宵应尽快食用,实在吃不完的应尽快放在冰箱冷藏保存,在2天之内尽早食用。

汤圆经过速冻工艺,一般保质期在6个月到12个月,最佳贮藏温度为-18℃以下,保质期内可随时食用,方便快捷。现在市场上出现了一种表皮带有颜色的汤圆,煮的时候煞是好看,市民很担心是不是使用了人工色素?刘博士介绍说:“从本次抽检中

五彩色素检测情况看,是使用紫色、黄色、绿色的果蔬汁液制作的,是食物中的天然色素,是健康安全的,市民可放心食用。”

此外,消费者在食用时还应注意:一是要煮熟,汤圆、元宵都是生制产品,而且多数都带馅,应煮熟透后食用,特别是含荤馅的产品。二是吃的时候要节制,汤圆、元宵多甜腻,含油脂较高,过多食用可能影响人体健康。为了强调健康,一些企业推出了无糖元宵和汤圆。但对于糖尿病患者来说,即使是无糖食品,也不宜食用太多,并且必须相应减少主食食量。

选购消费提示:

首先,选品牌。尽量选择规模大、产品质量和服务质量较好的品牌企业产品。这些企业技术力量雄厚,对原材料的质量控制较严,生产设备先进,工艺控制严格,产品质量较有保证。

其次,看储存条件。目前商场超市销售的多为速冻汤圆、元宵。速冻产品应在冷冻条件下销售,千万不要购买带冰霜或冰碴的产品,带冰霜或冰碴表明产品储存温度不稳定,容易造成产品酸价升高,

也会使产品微生物超标,对产品质量影响较大。

第三,看外观。好的汤圆元宵,色泽均匀,外形基本圆正,大小基本一致,皮层薄厚均匀,不露馅,不裂口,无肉眼可见杂质,没有霉斑。不好的产品颜色暗淡不均匀,性状大小不一,有的开裂,露馅。

第四,凭口感。好的汤圆元宵,皮面粘滑、色泽洁白、馅料细腻;不酸败、无异味。质量差的汤圆入口粗糙缺乏弹性,口味常常过于甜腻或者油味过重。

