

食品安全“你送我检”让监管双向互动

“你送我检”，既能及时解答消费者对某个食品的安全疑问，也能据此增强对问题食品的查处效率，而其背后所展现的则是市场监管与市民的积极互动姿态。

瓜果蔬菜是不是有农药残留？刚买的肉类是否有“瘦肉精”？中秋节假期，媒体记者从广州市市场监督管理局获悉，为提升公众食品安全的参与度和感知度，营造食品安全社会共治格局和良好的食品安全社会氛围，广州市将在节后统一开展食品安全“你送我检”活动。

据介绍，当地市场监管部门将加大快速检测不合格食品的后处理工作力度，除了第一时间告知送样人样品可能存在的安全隐患，建议其停止食用，还将按照规定程序抽样，依程序进行核查处置，对销售快检不合格食品的商家，责令下架退市、停止销售。也就是说，“你送我检”，既能及时解答消费者对某个食品的安全疑问，也能够据此增强



对问题食品的查处效率，可谓一举两得。其背后所展现的食品安全监管与市民参与的积极互动姿态，值得放大。

从公开报道可知，“你送我检”活动，这几年在不少地方都开始流行起来。它一方面是更好呼应社会对于食品安全的更

高期待，另一方面也反映出，食品安全监管从单向度的由上至下的抽检、监督，转变为更主动回应民众对食品安全检测、科普的服务需求。

“民以食为天”，食品安全的社会关注度极高，但对于普通大众而言，由于信息不对称

等原因，自己吃的东西到底是否安全，往往只是凭“经验”，少有明确的量化结果。一般的抽检、飞检，所呈现的也只是系统性的安全状况，与民众实际感知难免存在一定隔阂。这也成为社会食品安全焦虑衍生的一大现实原因。

而直接设置在菜市场的“你送我检”快速检测点，可以让消费者第一时间知道自己所购买的食品是否安全，其即时性、现场性、透明性，所给予消费者的信任感和安全感，是无可代替的，也是一种对食品安全状况的“微观”检测，与监管部门的抽检和舆论曝光，形成了一种互补。而在这个过程中，不只有检测，还带有科普、答疑，可以说既是一种监管的延伸，也是一种接地气的科普服务。

食品安全监管、科普，需要权威，但并不是说只能冷冰冰、高高在上。特别是时下不少有关食品安全的谣言、模糊信息在社交媒体广泛传播，这也要

求我们的食品安全监管和科普，要更具实效性。而相对于监管部门按自己的节奏和所掌握的信息辟谣、澄清，开展“你送我检”，让消费者“出题”，对消费者所提供的任一食品快速给出检测结果，其公信力和效率，要高得多。

当然，随着社会对食品安全的要求进一步提高，“你送我检”也还可以继续挖掘提升空间。像此前某地的“你送我检”就被曝光存在一些问题，如有部分市场监督管理所没能按照检测名单中所列出的检测项目进行检测，这要求检测本身也应保量保质，杜绝走过场；另外，目前各地的“你送我检”，主要限于食品安全周期间开展，时间较固定、频次不高，未来可以根据食品安全的社会热点和民众的反馈，提升活动频率，形成常态化机制，既为更多消费者“答疑解惑”，也对违法生产厂家和商贩形成更大威慑。

(新京报)

进口农产品真的“高大上”吗？

进口食品在普通老百姓看来都是“高大上”的东西，前有土豪标配“澳洲大龙虾”，后有中产阶级衡量标准“智利车厘子”。实际上，除了这些特色产品外，我国进口的农产品大部分都很“亲民”，都是日常生活中的必需品。下面就介绍一下我国进口额排名前五的农产品，看看它们在您的餐桌上是否出现过。

大豆是我国进口规模最大的农产品，2018年进口量接近9000万吨，进口额约2600亿元，占农产品进口总额的30%左右，主要来自巴西和美国。与国产大豆主要用来加工豆腐、豆浆等豆制品不同，进口大豆是用来压榨生产豆油和豆粕。豆油大家都熟悉了，而豆粕其实同样跟我们的关系很密切。它是一种重要的蛋白物质，主要用来加工饲料。我国生猪养殖规模世界第一，对饲料的需求十分庞大，而饲料中的豆粕主要来自进口大豆。因为有了大量大豆进口，才保证了我国养殖业饲料的充分供给，进而保证了我们餐桌上的国产猪肉的充分供给。

奶粉是我国第二大进口农产品，2018年进口量约110万吨，进口额约400亿元。这个进口奶粉的概念不仅包括我们熟悉的婴幼儿配方奶粉，还有由鲜奶直接加工而成的原料奶粉，俗称“大包

粉”。“大包粉”是用来加工乳制品，如酸奶、乳酸菌饮料、冰淇淋等的原料，价格远远低于婴幼儿配方奶粉。虽然“大包粉”的进口量占到了我国奶粉类产品进口总量的70%，但其进口额仅占奶粉产品进口额的30%。目前进口奶粉约70%来自新西兰和荷兰，其中新西兰是我国“大包粉”主要进口来源地，它以全球“大包粉”出口霸主著称，荷兰则是我国婴幼儿配方奶粉主要来源地。

牛肉是近年来我国进口增长最快的农产品之一，2018年的进口量约100万吨，占我国同期产量的近六分之一。进口牛肉分为冻肉和冷鲜肉两种，超市所售的基本属于冷鲜肉，冻肉主要流向餐饮业和加工业。一般来说，冷鲜肉价格较贵，主要是牛排等高档产品，而冻肉进口均价一般是冷鲜肉的一半。目前，我国进口牛肉中98%为冻肉，主要来自南美洲的巴西、乌拉圭和阿根廷，冷鲜肉仅占很小一部分，大多来自澳大利亚。也许你没买过价格高昂的澳洲牛排，但很可能吃过含有进口牛肉的其他产品。

葡萄酒也是我国近年来进口量增长较快的产品，从2014年的40余万吨增至2018年的70多万吨。曾被视为高端产品的葡萄酒逐渐走向普通人的餐桌，超市里售价几十元的产品随处可见。法

国、澳大利亚和智利是我国葡萄酒主要进口来源国，其中自法国进口的主要是容量在2升以下的小包装产品，价格较高，而自澳大利亚和智利进口的以容量在2升以上的为主，价格相对低廉。近年来自澳大利亚和智利进口的葡萄酒增长较快，因为这两国与我国签署了自由贸易协定，进口关税大幅下降，也因此我们能买到越来越多的“平价”葡萄酒。

棕榈油是由热带作物油棕树的果实压榨而成的一种植物油，被广泛应用于食品加工领域。我国棕榈油基本依靠进口，每年进口量在500万吨左右，其中70%来自印度尼西亚。相比其他产品，棕榈油对大家来说可能比较陌生，但它其实是一种生活必需品。举个例子，大家平时吃的薯条、方便面基本都是用它来炸的。这主要是因为它具有良好的抗氧化性（耐炸性），适于煎炸食品。此外，它还广泛用于生产面包、饼干、糖果等食品，可以说我们的饮食中处处可见棕榈油的影子。

说了这么多，大家是不是觉得进口商品没有想象中的那么“高大上”，大部分是早已融入日常生活中的普通产品。随着我国对外开放程度的不断提高，相信今后会有更加丰富的进口产品端上我们的餐桌。（农民日报）

老北京小吃豆汁其实是健康食品

□ 食品安全博士 钟凯

外出旅游时，体验当地小吃是必选项。如果你到北京，可能会去前门大栅栏、护国寺或隆福寺一带体验老皇城的韵味。在那里你会看到一种叫豆汁的小食，搭配焦圈和咸菜，有点“豆浆加油条”的意思。

不过笔者得友情提示一下，豆汁对于不能接受它味道的人来说，属于一道黑暗料理，第一次喝豆汁就能淡定地喝下一碗的难度系数可不低。

这是因为，老北京豆汁有一股类似泔水的酸臭味，不喜欢喝的人常将它形容为“馊豆浆”。

家里的豆浆放馊了就成了豆汁吗？并不是。实际上它是做绿豆淀粉、粉丝、粉条的下脚料，和早餐喝的豆浆是两码事。

据说早在辽宋时期豆汁就已经流行于民间，到清代乾隆年间还进入了宫廷御膳房。其大致制作流程是，绿豆先浸泡、研磨、滤除粗豆渣，然后过滤发酵让淀粉沉淀得到生豆汁，再经熬煮就成为熟豆汁。

豆汁属于天然发酵的豆制品，有科学家从东直门豆汁店、隆福寺豆汁店、老磁器口豆汁店分别采集样本，通过DNA测序的方式鉴定了其中的微生物构成。

结果发现，主要发酵微生物其实是乳酸乳球菌，此外还有乳酸杆菌、链球菌、醋酸杆菌等多种微生物参与豆汁的发酵过程。

尽管豆汁的发酵和酸奶有异曲同工之妙，但由于杂菌的存在，其风味远比超市的那些酸奶复

杂。经过现代科学仪器的检测，豆汁中的风味物质至少有40种左右，其中主要是各种醇类物质，其次是有有机酸、醛、醚类物质。

有些老北京特别喜欢喝豆汁，而且还喜欢去特定的豆汁店喝，这其中也有科学道理。不同门店的发酵工艺、发酵环境不同，导致其中的发酵微生物不同，发酵产生的风味物质也有差异。

比如护国寺的豆汁醇类物质比较多，而老磁器口豆汁中的醚类物质比较丰富。

豆汁中产生酸臭味的主要是有机酸、含硫化物和呋喃等物质，尤其是甲硫醇、甲硫醚、呋喃，只需要极低的浓度就能让你闻到特别“刺激”的味道。

好消息是，熟豆汁经过熬煮，很多酸臭味成分会挥发掉，留存的风味物质主要是有机酸、醚类物质，口感相对变得“柔和”。

如果你依然接受不了这个味道，还可以尝试另一种传统小食——“麻豆腐”。它是熬豆汁产生的副产品，用羊油炒制而成，味道比豆汁温和了许多。

豆汁虽然闻着有馊泔水味，但实际上安全性还不错，因为乳酸菌发酵的时候pH值迅速降低，致病菌难以生存。作为发酵食品，豆汁营养也很丰富且容易消化，是健康食品。比如它的蛋白质含量可以达到每100毫升4克以上，比大多数牛奶还“高蛋白”。当然，因为味道而无福消受豆汁的话，还是乖乖喝牛奶吧。